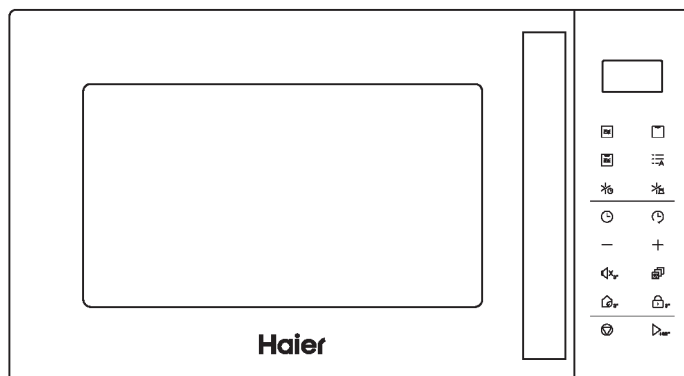


Haier

User Manual

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Summary

2	Important safety indications
10	Product description
11	Installation
13	How the product works
14	Use of the appliance
24	Cleaning and maintenance
26	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	HAMGI20S2STB
Rated Voltage	230 V~50 Hz
Microwave Input	1400W
Microwave Output	800W
Grill	1000W

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.

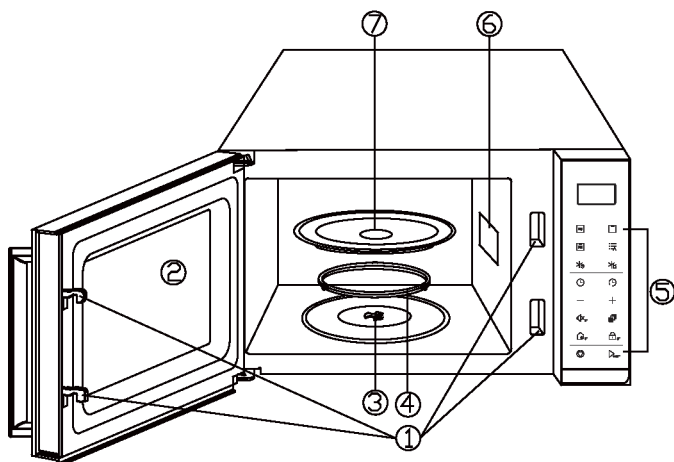
Materials to be avoided in microwave oven

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 baas	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:



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Shaft
4. Roller Ring
5. Control Panel
6. Wave Guide
(Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
7. Glass Tray

Installation

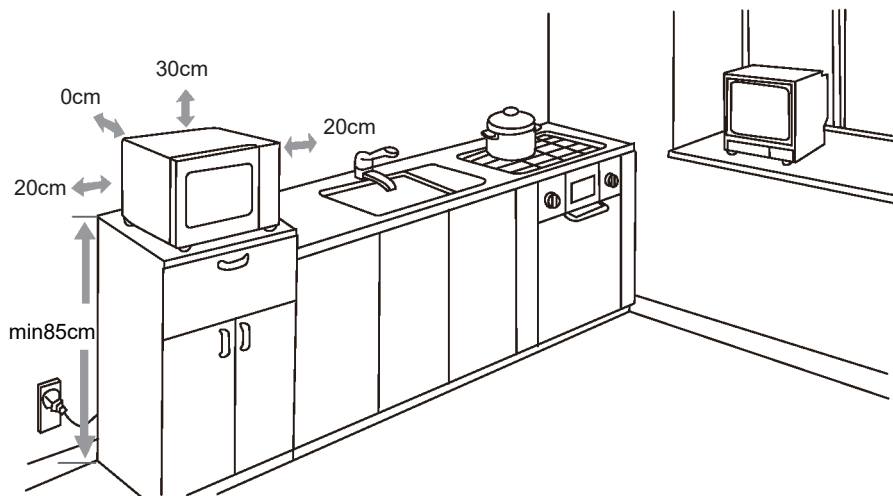
Countertop Installation

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.

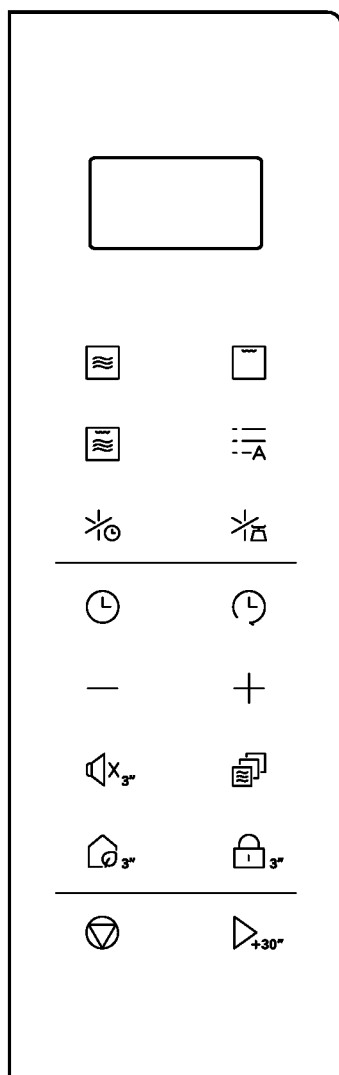
WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



How the product works

CONTROL PANEL



-  POWER
-  GRILL
-  COMBI.
-  AUTO MENU
-  TIME DEFrost
-  WEIGHT DEFROST
-  CLOCK
-  PRESET
-  Reduce time
-  add time
-  MUTE
-  MEMORY
-  ECO
-  LOCK
-  STOP
-  START/+30 SEC.

Use of the appliance

OPERATION

- When the oven is first plugged in, a beep will sound and the display screen will show "1: 01" and "🕒".
- During setting, the system will return to standby mode if there is not any operation within 30 seconds.
- During cooking, if press ⏸ once, the program will be paused, and then press ▶_{+30"} once to resume. But if you press ⏸ twice, the program will be cancelled.
- After cooking ends, the display screen will show End and the system will sound every two minutes until user press any button or open the door.
- In the process of operation, press a valid button, the buzzer rings once, but if press a invalid button, the buzzer rings twice.
- The electronically controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, the oven fan will work about 1 minute and 30 seconds automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

SETTING THE CLOCK

This is a 12- or 24- hour clock. You can choose to set the clock time in 12- or 24- hour cycle by pressing 🕒 in standby mode.

1. In standby mode, press 🕒 once or twice to choose 12 or 24 hour clock.
2. Press +/- buttons to set hour digit.
3. Press ▶_{+30"} or 🕒 once.
4. Press +/- buttons to set minute digit.
5. Press ▶_{+30"} or 🕒 to confirm.

NOTE: During cooking, you can check the current clock time by pressing 🕒.

EXPRESS COOKING

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In standby mode, press ▶_{+30"} once (Default cooking time is 30 seconds), the oven will start working automatically. During cooking, you can add cooking time by pressing ▶_{+30"}, each press to increase 30 seconds, and up to 10 minutes.

MICROWAVE COOKING

1. In standby mode, press  repeatedly to select power level.
2. Press +/- buttons to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press  to confirm.

Press  to select power level.

Press POWER button	Power display
Once	800
Twice	640
3 times	480
4 times	320
5 times	160
6 times	000

NOTE: During cooking, you can press  to check the current cooking power. If you want to cook at full power level, omit the first step.

GRILL

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

1. In standby mode, press  once.
2. Press +/- buttons to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press  to confirm.

MICROWAVE+GRILL

Grill works more time than microwave in combination 1 cooking mode, use for fish and au gratin. But microwave works more time than grill in combination 2 cooking mode, use for pudding, omelets, baked potatoes and poultry.

1. In standby mode, press  once or twice to select "Co-1" or "Co-2".
2. Press +/- buttons to set cooking time, The longest time is 95 minutes.
3. Press  to confirm.

NOTE: During cooking, you can press  to check the combination power level.

TIME DEFROST

1. In standby mode, press  once.
2. Press +/- buttons to set defrosting time, The longest time is 95 minutes.
3. Press  to confirm.

NOTE: During defrosting, the system will pause and sound to remind user to turn food over, after that, press  to resume.

WEIGHT DEFROST

The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed. The frozen food weight ranges from 100 g to 1800 g.

1. In standby mode, press  once.
2. Press +/- buttons to select food weight.
3. Press  to start.

NOTE: During defrosting, the system will pause and sound to remind user to turn food over, after that, press  to resume.

PRESET

Preset function allows the oven to start up in a later time.

1. In standby mode, input a cooking program (except express cooking, time defrost and weight defrost).
2. Press  once.
3. Press +/- buttons to set hour digit.
4. Press  or  once.
5. Press +/- buttons to set minute digit.
6. Press  to confirm.

NOTE: After has been set the function, you can check the preset time by pressing , if press  when the display screen shows the time, the function can be cancelled.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 2 automatic cooking sequences.

Microwave cooking



Microwave cooking (with lower power level)

1. Input the first microwave cooking program. Do not press .
2. Press  once.
3. Input the second microwave cooking program.
4. Press  to start.

NOTE: Express cooking, preset function, weight defrost and auto cook menus cannot be set in the multistage cooking program.

MUTE FUNCTION

To set: In standby mode, press and hold  for 3 seconds, a beep will sound and the display will show "OFF"

To exit: In standby and mute mode, press and hold  for 3 seconds, a beep will sound and the display will show "ON"

Short press the  to know the status of the microwave: the display will show OFF or ON accordingly.

POWER SAVING FUNCTION

To set: In standby mode, press and hold  for 3 seconds, the display will go out. The system has entered the power saving mode.

To cancel: In the power saving mode, the power saving function can be cancelled by pressing any button once, or opening or closing the oven door once.

CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

Auto child lock:

To enter child lock: In standby mode, if there is not any operation within one minute, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will light up. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel: In child lock mode, open or close the oven door to cancel the program and the lock indicator light will disappear.

Manual child lock:

To set: In standby mode, press and hold  for 3 seconds, a beep will sound and the lock indicator light will turn on, the oven will auto enter child lock mode. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel: Press and hold  for 3 seconds, the indicator light will disappear.

NOTE: When opening or closing the door in manual child lock mode, the child lock cannot be released and must be unlocked using manual lock release method.

BUTTON ADHESION PROTECTION

In any state, if any button on the control panel is adhesion for 1 minute, the program stops working immediately, the display shows "FAIL" and the system will sound beep. If the button is adhesion all the time, beep will sound every one minute. Any button is invalid at this time. After troubleshooting, press  to return standby mode.

AUTO COOK

For the following food, it is not necessary to program the cooking time and power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight or servings of this food.

1. In standby mode, press AUTO MENU button once, the display shows food code "A-01".
2. Press +/- buttons to select another food code "A-01" ~ "A-21".
3. Press START/+30 SEC. button once.
4. Press +/- buttons to select food weight or servings.
5. Press START/+30 SEC. button to start.

Auto cook menus:

Type /Code	Food	Serving /Weight(g)	Cooking Time	Note
BREAD A-01	Savoury pie b-1	1 pcs 12:00		
	Dough rising b-2	500 g 6:00		300 g of flour, 10 ml of EVO, 5 g of salt 180 ml of water 12g of fresh yeast. Preparation: dissolve the yeast in the water, put the flour in the mixer bowl, add the water, add the oil and finally the salt, work for 12'. leaven following this program
		1000 g 10:00		600 g of flour, 20 ml of EVO, 10 g of salt 360 ml of water 24 g of fresh yeast. Preparation: dissolve the yeast in the water, put the flour in the mixer bowl, add the water, add the oil and finally the salt, work for 12'. leaven following this program
	Pizza b-3	500 g 19:00		FIRST STEP: follow Dough rising 500g NOTE SECOND STEP:

				spread on a ceramic plate and season with the tomato mixed with tomato oil, oregano and salt, add the mozzarella and cook following this program.
		1000 g 22:00		FIRST STEP: follow Dough rising 1000g NOTE SECOND STEP: spread on a ceramic plate and season with the tomato mixed with tomato oil, oregano and salt, add the mozzarella and cook following this program.
POACHED EGGS A-02	Poached eggs b-1	2 eggs 2:00		eggs must be placed into single portion bowls suitable for microwaves and fully covered with water
		4 eggs 4:30		
SCRAM-BLED EGGS A-03	Scrambled eggs b-1	2 eggs 1:00		after 30" beat the eggs with a fork and cook for another 30"
VEGETA-BLES A-04	Spinach b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Sliced carrots b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Broccoli b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Beetroots b-4	250 g + 50 ml water	9:00	250g+50ml water 500g+70ml water
		500g+70 ml water	11:00	
	Vegetable soup b-5	250 g 10:00		put 300 g of vegetables in a container, add 200 ml of salted water and cook according to the program
		500 g 12:00		

GRAT- INATED VEGETA- BLES A-05	Courgettes sb-1	400 g	23:00	put the dish on the grill rack
		800 g 25:00		
POTATOES A-06	Baked sweet potatoes b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Baked potatoes b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Boiled potatoes b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
FISH A-07	Slice of swordfish b-1	180 g (180 g - 200 g)	7:00	180g-200g
		360 g (360 g - 400 g)	10:00	360g-400g
	Fillet of salmon b-2	180 g (180 g - 200 g)	6:00	180g-200g 360g-400g
		360 g (360 g - 400 g)	8:00	
	Bream b-3	250 g 7:00		whole bream bream fillet
		500 g 10:00		
	Shrimps b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
SLOW COOKING WHITE FISH A-08	Slow cooking white fish b-1	400 g 15:00		season the white fish with herbs to taste, ideally thyme and marjoram, add a clove of garlic to the belly and cook with the indicated program. Turn after 7 minutes of cooking - then press start to finish cooking

		800 g 24:00		season the white fish with herbs to taste, ideally thyme and marjoram, add a clove of garlic to the belly and cook with the indicated program. Turn after 13 minutes of cooking - then press start to finish cooking
SOUVIDE COOKING WHITE FISH A-09	Souvide cooking white fish b-1	200 g 12:00		season the white fish with extra virgin olive oil, thyme and fresh marjoram, pepper and place the fish in a vacuum cooking bag, vacuum and cook with the indicated program
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRAT-INATED FISH A-10	Gratinated fish b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MEAT A-11	Chicken breasts b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Tenderloin veal b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
SLOW COOKING ROAST MEAT A-12	Slow cooking beef b-1	400 g 40:00		1 piece of loin weighing 400 g, tie with roasting twine, add herbs to taste, salt and pepper and cook following the recommended program Turn the roast after 8' and press start to finish cooking. Leave to rest for 2' before cutting

		800 g 40:00		1 piece of loin weighing 800 g, tie with roasting twine, add herbs to taste, salt and pepper and cook following the recommended program Turn the roast after 10' and and press start to finish cooking. Leave to rest for 2' before cutting
SOUVIDE COOKING BEEF A-13	Sousvide cooking beef b-1	200 g 20:00		Season the beef with salt, pepper and herbs to taste (thyme, marjoram, rosemary, etc.), place in a vacuum cooking bag, vacuum and cook with the indicated program
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
ROAST CHICKEN A-14	Roast chicken b-1	400 g 26:00		400 g of chicken thighs, salted and peppered, sprinkled with extra virgin olive oil, add some thyme and cook with the recommended program turn after 7 minutes and press start to finish cooking
		600 g 35:00		600 g of chicken thighs, salted and peppered, sprinkled with extra virgin olive oil, add some thyme and cook with the recommended program turn after 8 minutes and press start to finish cooking
		800 g 27:00		800 g of chicken thighs, salted and peppered, sprinkled with extra virgin olive oil, add some thyme and cook with the recommended program turn after 9 minutes and press start to finish cooking
BOLOGNESE SAUCE A-15	Bolognese sauce b-1	300 g (300 ml)	8:00	avoid metal clips and keep lid open
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	

PASTA A-16	Wholemeal pasta b-1	100 g 10:00		33g+67g water
		200 g 11:00		67g+133g water
		300 g 11:00		100g+200g water
		400 g 11:30		133g+267g water
	Wholemeal rice b-2	100 g 26:00		25g rice+75g water
		200 g 28:00		50g rice+150g water
		300 g 30:00		75g rice+225g water
		400 g 32:00		100g rice+300g water
CEREALS A-17	Pearled barley b-1	100 g 17:00		25g barley+75g water
		200 g 18:00		50g barley + 150g water
		300 g 19:00		75g barley +225g water
		400 g 20:00		100g barley +300g water
	Quinoa b-2	50 g 7:00		50g quinoa +100g water
		100 g 8:00		100g quinoa +200g water
HEALTHY A-18	Natural yogurt b-1	6 1:15		900g+750ml milk
	Soaked legumes b-2	250 g 7:00		250g+1kg water
		500 g 7:00		500g+2kg water
	Dried food b-3	1 5:30		250g
	Porridge b-4	300 g 3:00		40g+240ml milk
CAKES A-19	Biscuits b-1	250 g 5:30		
	Jam b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Sponge cakes b-3	700 g 9:00		150 g sugar 180 g flour 150 ml sunflower oil or butter

				3 eggs
				50 ml milk 15 g baking powder (1 sachet)
	Muffins b-4	2 2:00		30 g sugar 40 g flour 15 g bitter cocoa 30 ml sunflower oil or butter 1 egg 5 g baking powder
		4 3:00		60 g sugar 80 g flour 30 g bitter cocoa 60 ml sunflower oil or butter 2 eggs 10 g baking powder
DRYING A-20	Drying b-1	300 g 24:00		after 12 minutes turn food upside down and press Start to complete drying
		150 g 20:00		after 10 minutes turn food upside down and press Start to complete drying
STERILIZE CONTAIN- ERS A-21	Sterilize containers b-1	1 5:00		avoid metal clips and keep lid open

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the

ventilation openings.

4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. A steam cleaner is not be used.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild, soapy water or in a dishwasher. When removing the roller ring, be sure to replace it in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
12. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
13. Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon, because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

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.



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.

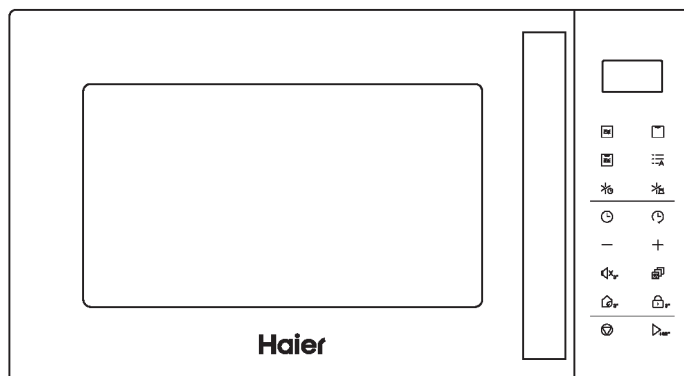
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs.

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.

Haier

Uživatelská příručka

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Shrnutí

2	Důležité bezpečnostní pokyny
10	Popis výrobku
11	Instalace
13	Jak tento výrobek funguje
14	Používání spotřebiče
24	Čištění a údržba
26	Ochrana životního prostředí a likvidace

Vážená zákaznice/vážený zákazník, rádi bychom vám poděkovali a poblahopřáli k vaší volbě. Tento nový výrobek byl pečlivě navržen, vyroben s využitím vysoce kvalitních materiálů a velmi přesně přezkoušen, aby bylo jisté, že splní všechny vaše kulinářské požadavky.

Přečtěte si a dodržujte tyto jednoduché pokyny, které vám umožní dosahovat vynikajících výsledků již od prvního použití. Dostáváte spotřebič na špičkové technické úrovni a my k němu přidáváme přání toho nejlepšího.

Důležité bezpečnostní pokyny

OPATŘENÍ, KTERÁ MAJÍ ZAMEZIT PŘÍPADNÉMU VYSTAVENÍ NADMĚRNÉMU MNOŽSTVÍ MIKROVLNNÉ ENERGIE

- Nepokoušejte se používat tuto troubu s otevřenými dvířky, protože to by mohlo vést ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii. Je důležité zabránit rozbití nebo neodborné manipulaci s bezpečnostním blokováním.
- Neumísťujte žádné předměty mezi čelní stranu trouby a dvířka, ani nedovolte, aby se na povrchu těsnění hromadila špína nebo zbytky čisticích prostředků.
- VAROVÁNÍ: Jestliže jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kompetentní osobou.

DODATEK

Jestliže není spotřebič udržován v čistém stavu, jeho povrch by se mohl narušit, což by ovlivnilo životnost spotřebiče a vedlo ke vzniku nebezpečné situace.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	HAMGI20S2STB
Jmenovité napětí	230 V~, 50 Hz
Příkon mikrovlnné trouby	1400 W
Výkon mikrovlnné trouby	800 W
Gril	1000 W

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ

Dodržujte základní bezpečnostní opatření včetně následujících, aby se snížilo nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo vystavení nadměrnému množství mikrovlnné energie při používání spotřebiče:

- Zejména si přečtěte a dodržujte: „OPATŘENÍ, KTERÁ MAJÍ ZAMEZIT PŘÍPADNÉMU VYSTAVENÍ NADMĚRNÉMU MNOŽSTVÍ MIKROVLNNÉ ENERGIE“.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a užívatelskou údržbu bez dozoru.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Provádění jakékoli údržby nebo opravy zahrnující sejmutí krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii, je nebezpečné pro kohokoli kromě

kompetentní osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly vybuchnout.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu, protože existuje možnost vznícení.
- Používejte pouze náčiní vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Jestliže se objeví kouř, vypněte spotřebič nebo ho odpojte od napájení a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusili.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému prudkému varu, proto je nutné dávat pozor při manipulaci s nádobou.
- Obsah kojeneckých láhví a dětské výživy ve sklenicích se musí zamíchat nebo protřepat a před krmením je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby se zamezilo popálení.
- V mikrovlnné troubě by se neměla ohřívat vejce ve skořápkách a celá vejce na tvrdo, protože by mohla vybuchnout, a to i po skončení mikrovlnného ohřevu.
- Trouba by se měla pravidelně čistit včetně odstraňování veškerých usazenin pokrmů.
- Když se trouba nebude udržovat v čistém stavu, mohlo by to vést k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání. (Toto neplatí pro spotřebiče

s dekoračními dvířky.)

- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu (u trub vybavených možností použití teplotní sondy).
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříňce, pokud nebylo použití ve skříňce otestováno.
- Mikrovlnná trouba musí být provozována s otevřenými dekoračními dvířky (pro trouby s dekoračními dvířky).
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných místech, jako jsou:
 - kuchyňky pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - hotely, motely a dalších obytné objekty, v nichž je používán zákazníci;
 - na chalupách;
 - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání pokrmů a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, pantoflí, houbiček, vlhkých látek apod. by mohlo vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
- V mikrovlnné troubě není dovoleno připravovat pokrmy a nápoje v kovových nádobách.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.
- Spotřebič je určen k použití jako volně stojící.
- Zadní plocha spotřebičů musí být umístěna u stěny.
- Tyto spotřebiče nejsou určeny k tomu, aby byly řízeny externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby, a to kvůli teplotám, které v ní vznikají.

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

INSTALACE UZEMNĚNÍ ZA ÚČELEM SNÍŽENÍ RIZIKA ZRANĚNÍ

NEBEZPEČÍ

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- Kontakt s některými vnitřními součástmi může způsobit vážné zranění nebo usmrcení. Nerozebírejte tento spotřebič.

VAROVÁNÍ

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- Nesprávné použití uzemnění může vést k úrazu elektrickým proudem. Nezapojujte spotřebič do zásuvky, dokud nebude správně nainstalovaný a uzemněný.
- Tento spotřebič musí být uzemněný. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem v případě elektrického zkratu tím, že poskytuje vodič pro odvod elektrického proudu.
- Tento spotřebič je vybaven kabelem s uzemňovacím vodičem a uzemňovací zástrčkou. Zástrčku je nutné zasunout do náležitě nainstalované a uzemněné zásuvky.

- Pokud plně nechápete pokyny pro uzemnění nebo máte pochybnosti, zda je spotřebič správně uzemněný, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem.
- Jestliže je zapotřebí použít prodlužovací kabel, použijte pouze trojžilový prodlužovací kabel.
 1. Dodaný napájecí kabel je krátký, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí o delší kabel.
 2. Pokud se používá dlouhý připojený nebo prodlužovací kabel:
 - 1) Jmenovité hodnoty elektrického napájení vyznačené na připojeném nebo prodlužovacím kabelu musí být alespoň stejně velké jako hodnoty spotřebiče.
 - 2) Prodlužovací kabel musí být trojžilový kabel s uzemněním.
 - 3) Dlouhý kabel by měl být veden tak, aby nevisel přes pracovní desku nebo desku stolu na místě, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo neúmyslně zakopnout.

KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ

POZOR

Nebezpečí zranění

Provádění jakékoli údržby nebo opravy zahrnující sejmutí krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii, je nebezpečné pro kohokoli kromě kompetentní osoby.

Viz pokyny „Materiály, které lze používat v mikrovlnné troubě nebo kterým se v mikrovlnné troubě vyhýbat“. Může existovat určité nekovové kuchyňské náčiní, jehož používání pro mikrovlnný ohřev není bezpečné. Máte-li pochybnosti, můžete dotčené náčiní vyzkoušet podle níže popsaného postupu.

Zkouška kuchyňského náčiní:

- Naplňte nádobu určenou pro mikrovlnnou troubu jedním šálkem (250 ml) studené vody a vložte do ní dotčené náčiní.
- Ohřívejte jednu minutu na maximální výkon.
- Opatrně se dotkněte náčiní. Jestliže je prázdné náčiní teplé, nepoužívejte ho k přípravě pokrmů s mikrovlnným ohřevem.
- Délka ohřevu nesmí překročit jednu minutu.

Materiály, které lze používat v mikrovlnné troubě

Kuchyňské náčiní	Poznámky
Gratinovací mísa	Řiďte se pokyny výrobce. Dno gratinovací mísy musí být alespoň 5 mm nad otočným talířem. Nesprávné použití může způsobit rozbití otočného talíře.
Stolní nádoby	Pouze výrobky určené pro mikrovlnnou troubu. Řiďte se pokyny výrobce. Nepoužívejte prasklé nebo otlučené nádoby.
Zavařovací sklenice	Vždy sejměte víčko. Používejte pouze k ohřevu pokrmu, dokud nebude teplý. Většina zavařovacích sklenic není žáruvzdorná a mohla by prasknout.
Skleněné nádoby	Pouze žáruvzdorné skleněné nádoby pro troubu. Ujistěte se, že nemá metalické lemování. Nepoužívejte prasklé nebo otlučené nádoby.
Sáčky na pečení v troubě	Řiďte se pokyny výrobce. Nezapínejte kovovou sponu. Nařízněte je, aby mohla unikat pára.
Papírové talíře a kelímky	Používejte pouze ke krátkodobému vaření/ohřevu. Během ohřevu nenechávejte troubu bez dozoru.
Papírové utěrky	Používejte k zakrývání pokrmů za účelem přehřívání a absorbování tuku. Používejte pouze pod dozorem ke krátkodobé přípravě pokrmů.
Pergamenový papír	Používejte k zakrývání, aby se předešlo rozstříku, nebo k obalování při pečení v páře.
Plasty	Pouze výrobky určené pro mikrovlnnou troubu. Řiďte se pokyny výrobce. Měly by být označeny jako „určené pro mikrovlnnou troubu“. Některé plastové nádoby během ohřívání pokrmu uvnitř měknou. „Varné sáčky“ a těsně uzavřené plastové sáčky by se měly naříznout, propíchnout nebo odvětrat podle pokynů na obalu.
Plastové fólie	Pouze výrobky určené pro mikrovlnnou troubu. Používejte k zakrývání potravin během přípravy, aby si udržely vlhkost. Zabraňte tomu, aby se plastové fólie dotýkaly potravin.
Teploměry	Pouze výrobky určené pro mikrovlnnou troubu (teploměry na maso a cukroví).
Voskový papír	Používejte k zakrývání, aby se předešlo rozstříku a ztrátě vlhkosti.

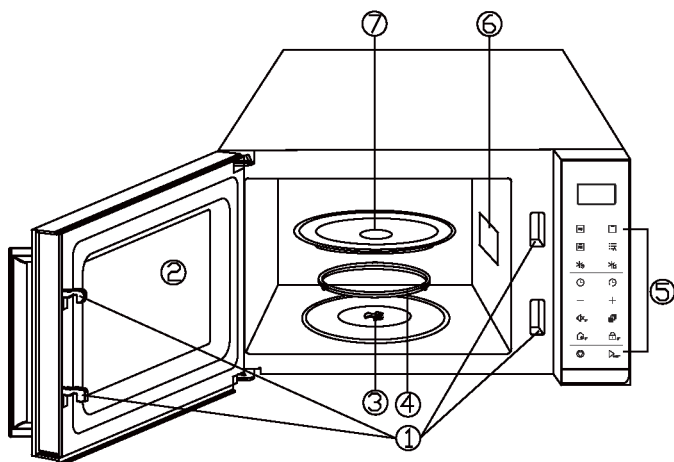
Materiály, kterým se v mikrovlnné troubě vyhýbat

Kuchyňské náčiní	Poznámky
Hliníkový plech	Mohl by způsobit vznik elektrického oblouku. Přemístěte pokrm do mísy určené pro mikrovlnnou troubu.
Kartónový obal na potraviny s kovovým držadlem	Mohl by způsobit vznik elektrického oblouku. Přemístěte pokrm do mísy určené pro mikrovlnnou troubu.
Kovové náčiní nebo náčiní s kovovým lemováním	Kov stíní potraviny před mikrovlnnou energií. Kovové lemování by mohlo způsobit vznik elektrického oblouku.
Kovové stahovací pásky	Mohly by způsobit vznik elektrického oblouku a oheň v troubě.
Papírové sáčky	Mohly by způsobit oheň v troubě.
Pěnové plasty	Pěnové plasty by se mohly působením vysoké teploty roztavit nebo kontaminovat tekutinu uvnitř.
Dřevo	Dřevo při používání v mikrovlnné troubě vyschne a mohlo by se rozštěpit nebo prasknout.

Popis výrobku

(V případě jakýchkoli rozdílů mezi aktuálním spotřebičem a obrázky v této příručce je směrodatný spotřebič.)

Vyjměte troubu a všechny materiály z kartónového obalu a vnitřního prostoru trouby. Trouba se dodává s následujícím příslušenstvím:



1. Systém bezpečnostního zámku dveří
2. Okno trouby
3. Hřídel
4. Otočný prstenec
5. Ovládací panel
6. Vedení vln
(Neodstraňujte slídovou destičku
zakrývající vlnovod)
7. Skleněný talíř

Instalace

Instalace pracovní desky

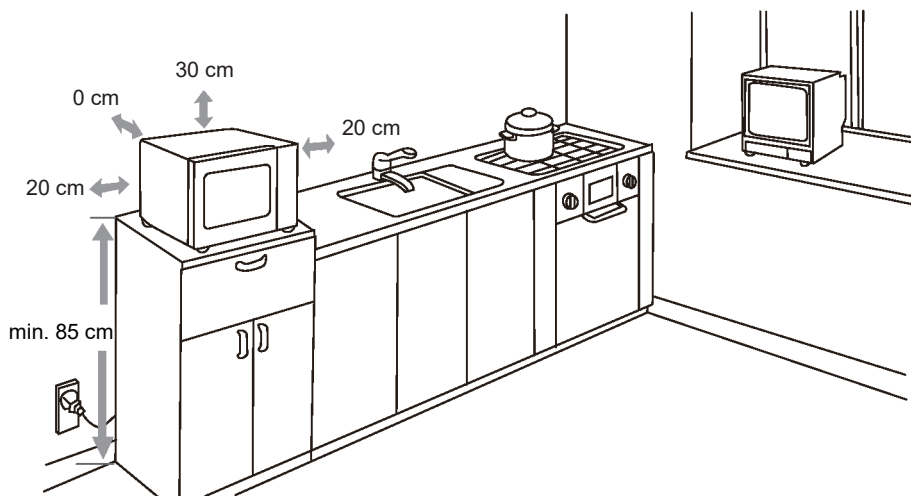
Odstraňte veškerý obalový materiál a příslušenství.

Zkontrolujte, zda není trouba poškozena, například zda nevidíte promáčkliny nebo rozbitá dvířka. Pokud je trouba poškozená, neinstalujte ji.

Skříň: Odstraňte ochrannou fólii, která se nachází na povrchu skříňe mikrovlnné trouby. Neodstraňujte kryt vlnovodu, který je připevněn k vnitřnímu prostoru trouby, aby chránil magnetron.

Instalace

1. Vyberte rovný povrch, který poskytuje dostatek volného prostoru pro přívodní a/nebo výstupní otvory.



- (1) Minimální instalační výška je 85 cm.
 - (2) Zadní plocha spotřebiče musí být umístěna u stěny.
Nad troubou ponechte minimální volný prostor 30 cm,
mezi troubou a přilehlými stěnami je nutný minimální
volný prostor 20 cm.
 - (3) Neodstraňujte nožičky ze dna trouby.
 - (4) Zablokování sacích a/nebo výstupních otvorů může
troubu poškodit.
 - (5) Umístěte troubu co nejdále od rádií a televizorů.
Provoz mikrovlnné trouby může způsobit rušení
rozhlasového nebo televizního příjmu.
2. Zapojte troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se,
že napětí a frekvence odpovídají napětí a frekvenci na
výrobním štítku.

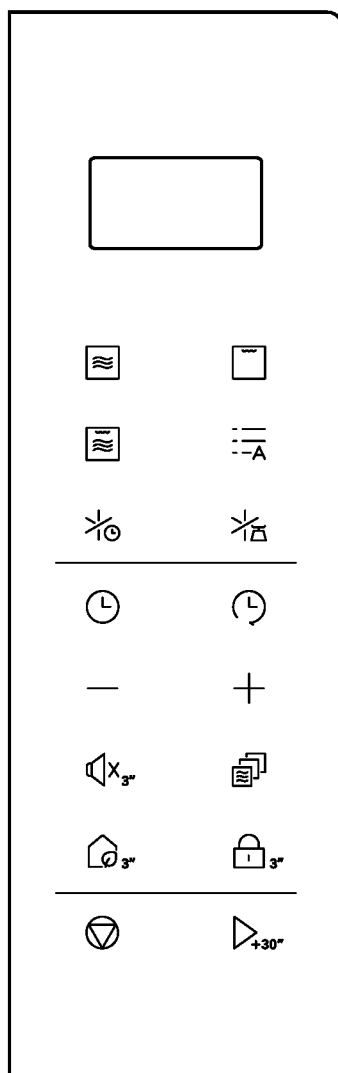
VAROVÁNÍ: Neinstalujte troubu nad varnou desku nebo jiný
tepelný spotřebič. Při instalaci v blízkosti zdroje tepla nebo nad
ním by mohlo dojít k poškození trouby a ztrátě záruky.

**Přístupný povrch nesmí být
za provozu horký.**



Jak tento výrobek funguje

OVLÁDACÍ PANEĽ



-  VÝKON
-  GRIL
-  KOMBINACE
-  AUTOMATICKÁ NABÍDKA
-  ROZMRAZOVÁNÍ
DLE ČASU
-  ROZMRAZOVÁNÍ
DLE HMOTNOSTI
-  HODINY
-  PŘEDNASTAVENÍ
-  Zkrátit čas
-  Přidat čas
-  VYPNUTÍ ZVUKU
-  PAMĚŤ
-  ECO
-  ZÁMEK
-  ZASTAVIT
-  SPUSTIT/+30 SEK.

Používání spotřebiče

PROVOZ

- Při prvním zapojení trouby se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí „1: 01“ a „“.
- Pokud během nastavování neprovedete během 30 sekund žádný úkon, systém se vrátí do pohotovostního režimu.
- Pokud během přípravy pokrmu jednou stisknete tlačítko , program se pozastaví. Po jednom stisknutí tlačítka  bude pokračovat. Pokud však stisknete tlačítko  dvakrát, program se zruší.
- Po skončení přípravy pokrmu se na displeji zobrazí End a každé dvě minuty se bude ozývat zvukový signál, dokud uživatel nestiskne nějaké tlačítko nebo neotevře dvířka.
- Pokud během přípravy pokrmu stisknete platné tlačítko, ozve se jeden zvukový signál, ale při stisknutí neplatného tlačítka se ozvou dva signály.
- Elektronický řídicí systém mikrovlnné trouby má funkci chlazení. V každém režimu přípravy pokrmu, který trvá déle než 2 minuty, se bude asi na 1 minutu a 30 sekund automaticky spouštět ventilátor, aby se trouba ochladila a prodloužila se její životnost.

NASTAVENÍ HODIN

Hodiny ukazují čas ve 12- nebo 24hodinovém formátu. Chcete-li změnit nastavení hodin na 12- nebo 24hodinový formát, v pohotovostním režimu stiskněte tlačítko .

1. Jedním nebo dvojím stisknutím tlačítka  v pohotovostním režimu zvolte 12- nebo 24hodinový formát hodin.
2. Stisknutím tlačítek +/- nastavte číslice hodin.
3. Jednou stiskněte tlačítko  nebo .
4. Stisknutím tlačítek +/- nastavte číslice minut.
5. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka  nebo .

POZNÁMKA: Během přípravy pokrmu můžete zkontrolovat aktuální čas hodin stisknutím tlačítka .

RYCHLÁ PŘÍPRAVA POKRMU

Pomocí této funkce můžete prakticky naprogramovat troubu na 100% výkon mikrovlnného ohřevu. V pohotovostním režimu jednou stiskněte tlačítko  (výchozí doba přípravy pokrmu je 30 sekund) a trouba začne automaticky pracovat. Během přípravy pokrmu můžete

přidat čas stisknutím tlačítka , každým stisknutím se zvýší o 30 sekund až do 10 minut.

PŘÍPRAVA POKRMŮ S MIKROVLNNÝM OHŘEVEM

1. Opakovaným stisknutím tlačítka  v pohotovostním režimu vyberte stupeň výkonu.
2. Stisknutím tlačítek -/+ nastavte dobu přípravy pokrmu. Nejdelší doba je 95 minut.
3. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

Stisknutím tlačítka  vyberte stupeň výkonu.

Stiskněte tlačítko VÝKON	Napájení (displej)
Jednou	800
Dvakrát	640
Třikrát	480
Čtyřikrát	320
Pětkrát	160
Šestkrát	000

POZNÁMKA: Během přípravy pokrmu můžete zkontrolovat aktuální výkon stisknutím tlačítka . Chcete-li připravovat pokrm na plný výkon, vynechte první krok.

GRIL

Grilování je užitečné zejména pro tenké plátky masa, bifteky, kotlety, kebab, klobásy a kuřecí kousky. Také je vhodné pro horké sendviče a gratinované pokrmy.

1. V pohotovostním režimu jednou stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím tlačítek -/+ nastavte dobu přípravy pokrmu. Nejdelší doba je 95 minut.
3. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

MIKROVLNNÁ TROUBA + GRIL

V kombinovaném režimu 1 probíhá grilování déle než mikrovlnný ohřev, používejte ho pro ryby a gratinované pokrmy. Zato v kombinovaném režimu 2 probíhá mikrovlnný ohřev déle než grilování, používejte ho pro pudink, omelety, pečené brambory a drůbež.

1. Jedním nebo dvojím stisknutím tlačítka  v pohotovostním režimu vyberte „Co-1“ nebo „Co-2“.
2. Stisknutím tlačítek -/+ nastavte dobu přípravy pokrmu. Nejdelší doba je 95 minut.
3. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

POZNÁMKA: Během přípravy pokrmu můžete zkontrolovat kombinovaný stupeň výkonu stisknutím tlačítka .

ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU

1. V pohotovostním režimu jednou stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím tlačítek $-/+$ nastavte dobu rozmrazování. Nejdelší doba je 95 minut.
3. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

POZNÁMKA: Během rozmrazování se systém pozastaví a zapípá, aby upozornil, že je třeba obrátit potraviny; potom pokračujte stisknutím tlačítka .

ROZMRAZOVÁNÍ DLE HMOTNOSTI

Doba rozmrazování a úroveň výkonu se nastaví automaticky po naprogramování kategorie potravin a hmotnosti. Rozsah hmotnosti mražených potravin je 100 g až 1800 g.

1. V pohotovostním režimu jednou stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím tlačítek $-/+$ vyberte hmotnost potravin.
3. Spusťte program stisknutím tlačítka .

POZNÁMKA: Během rozmrazování se systém pozastaví a zapípá, aby upozornil, že je třeba obrátit potraviny; potom pokračujte stisknutím tlačítka .

PŘEDNASTAVENÍ

Funkce přednastavení umožňuje spustit troubu později.

1. V pohotovostním režimu zadejte program přípravy pokrmu (kromě rychlé přípravy pokrmu, rozmrazování dle času a rozmrazování dle hmotnosti).
2. Jednou stiskněte tlačítko .
3. Stisknutím tlačítek $-/+$ nastavte číslice hodin.
4. Jednou stiskněte tlačítko  nebo .
5. Stisknutím tlačítek $-/+$ nastavte číslice minut.
6. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

POZNÁMKA: Po nastavení funkce můžete zkontrolovat přednastavený čas stisknutím tlačítka ; jestliže stisknete tlačítko , když displej zobrazuje čas, tuto funkci zrušíte.

VÍCEFÁZOVÁ PŘÍPRAVA POKRMŮ

Troubu lze naprogramovat až na dvě automatické sekvence přípravy pokrmu.

Příprava pokrmů s mikrovlnným ohřevem



Příprava pokrmů s mikrovlnným ohřevem (s nízkým stupněm výkonu)

1. Zadejte první program přípravy pokrmu s mikrovlnným ohřevem. Nestiskněte tlačítko .

2. Jednou stiskněte tlačítko .
3. Zadejte druhý program přípravy pokrmu s mikrovlnným ohřevem.
4. Spusťte program stisknutím tlačítka .

POZNÁMKA: V programu vícefázové přípravy pokrmů nelze nastavovat nabídky rychlé přípravy pokrmu, rozmrazování dle hmotnosti a automatické přípravy pokrmu.

FUNKCE VYPNUTÍ ZVUKU

Nastavení: V pohotovostním režimu stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko , ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí „OFF“

Ukončení: V pohotovostním režimu s vypnutým zvukem stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko , ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí „ON“

Chcete-li zjistit stav mikrovlnné trouby, krátce stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí buď OFF, nebo ON.

FUNKCE ÚSPORY ENERGIE

Nastavení: V pohotovostním režimu stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko , displej zhasne. Systém vstoupil do úsporného režimu.

Zrušení: V úsporném režimu lze funkci úspory energie zrušit jedním stisknutím jakéhokoli tlačítka nebo jedním otevřením či zavřením dvířek trouby.

DĚTSKÝ ZÁMEK

Slouží k tomu, aby se dětem bez dozoru zamezilo ovládat troubu.

Automatický dětský zámek:

Aktivace dětského zámku: Pokud v pohotovostním režimu neprovedete během jedné minuty žádný úkon, trouba vstoupí do režimu automatického dětského zámku a rozsvítí se kontrolka zámku. V zamčeném stavu jsou deaktivována všechna tlačítka.

Zrušení: V režimu dětského zámku otevřete nebo zavřete dvířka, abyste zrušili program, a kontrolka zámku zhasne.

Ruční dětský zámek:

Nastavení: V pohotovostním režimu stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko , ozve se pípnutí, rozsvítí se kontrolka zámku a trouba automaticky přejde do režimu dětského zámku. V zamčeném stavu jsou deaktivována všechna tlačítka.

Zrušení: Stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko , kontrolka zhasne.

POZNÁMKA: Dětský zámek v ručním režimu nelze uvolnit otevřením nebo zavřením dvířek a je nutné jej odemknout metodou ručního uvolnění zámku.

OCHRANA PROTI ZASEKNUTÍ TLAČÍTEK

Jestliže je v jakémkoli stavu nějaké tlačítko na ovládacím panelu déle než jednu minutu

zaseknuté, program se ihned zastaví, na displeji se zobrazí „FAIL“ a bude se ozývat pípání. Pokud je tlačítko neustále zaseknuté, každou minutu se ozve pípnutí. V tomto stavu jsou všechna tlačítka neúčinná. Po vyřešení problému se stisknutím tlačítka  vraťte do pohotovostního režimu.

AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POKRMU

Pro následující pokrmy není nutné programovat dobu přípravy a výkon. Stačí uvést typ pokrmu, který chcete připravit, a hmotnost nebo počet porcí tohoto pokrmu.

1. V pohotovostním režimu jednou stisknete tlačítko AUTOMATICKÁ NABÍDKA, na displeji se zobrazí kód pokrmu „A-01“.
2. Stisknutím tlačítek +/- vyberte jiný kód pokrmu „A-01“ ~ „A-21“.
3. Jednou stisknete tlačítko START/+30 SEK.
4. Stisknutím tlačítek +/- vyberte hmotnost nebo počet porcí pokrmu.
5. Spusťte program jedním stisknutím tlačítka START/+30 SEK.

Nabídky automatické přípravy pokrmu:

Typ/kód	Pokrm	Porce/ hmotnost (g)	Doba přípravy	Poznámka
CHLÉB A-01	Pikantní koláč b-1	1 ks 12:00		
	Kynutí těsta b-2	500 g 6:00		300 g mouky, 10 ml extra panenského olivového oleje, 5 g soli, 180 ml vody, 12 g čerstvých kvasnic. Příprava: rozpustte kvasnice ve vodě, dejte mouku do mixéru, přidejte vodu, olej a nakonec sůl, hněťte 12'. Nechte vykynout pomocí tohoto programu
		1000 g 10:00		600 g mouky, 20 ml extra panenského olivového oleje, 10 g soli, 360 ml vody, 24 g čerstvých kvasnic. Příprava: rozpustte kvasnice ve vodě, dejte mouku do mixéru, přidejte vodu, olej a nakonec sůl, hněťte 12'. Nechte vykynout pomocí tohoto programu
	Pizza b-3	500 g 19:00		PRVNÍ KROK: Řiďte se postupem Kynutí těsta 500 g POZNÁMKA DRUHÝ KROK:

				Rozprostřete na keramickém talíři, ochuťte rajčaty smíchanými s rajským olejem, oreganem a solí, přidejte mozzarellu pečte pomocí tohoto programu.
		1000 g 22:00		PRVNÍ KROK: Řidte se postupem Kynutí těsta 1000 g POZNÁMKA DRUHÝ KROK: Rozprostřete na keramickém talíři, ochuťte rajčaty smíchanými s rajským olejem, oreganem a solí, přidejte mozzarellu pečte pomocí tohoto programu.
SÁZENÁ VEJCE A-02	Sázená vejce b-1	2 vejce 2:00		Je nutné vložit vejce do jednorpcových nádobek vhodných pro mikrovlnné trouby a úplně zalít vodou
		4 vejce 4:30		
MÍCHANÁ VEJCE A-03	Míchaná vejce b-1	2 vejce 1:00		Po 30" ušlehejte vejce vidličkou a pečte dalších 30"
ZELENINA A-04	Špenát b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Krájená mrkev b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokolice b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Řepa b-4	250 g + 50 ml vody	9:00	250 g + 50 ml vody 500 g + 70 ml vody
		500 g + 70 ml vody	11:00	
	Zeleninová polévka b-5	250 g 10:00		Dejte do nádoby 300 g zeleniny, přidejte 200 ml osolené vody a vařte pomocí tohoto programu
		500 g 12:00		

GRATINO- VANÁ ZELENINA A-05	Cukety sb-1	400 g	23:00	Položte mísu na grilovací rošt
		800 g 25:00		
BRAMBORY A-06	Pečené sladké brambory b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Pečené brambory b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Vařené brambory b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
RYBY A-07	Plátek mečouna b-1	180 g (180 g– 200 g)	7:00	180 g–200 g
		360 g (360 g– 400 g)	10:00	360 g–400 g
	Filet z lososa b-2	180 g (180 g– 200 g)	6:00	180 g–200 g 360 g–400 g
		360 g (360 g– 400 g)	8:00	
	Pražma b-3	250 g 7:00		Celá pražma Filet z pražmy
		500 g 10:00		
	Krevety b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		

POMALU PEČENÁ BÍLÁ RYBA A-08	Pomalů pečená bílá ryba b-1	400 g 15:00		Okořeňte bílou rybu bylinkami podle chuti, ideální tymiánem a majoránkou, dovnitř vložte stroužek česneku a pečte pomocí uvedeného programu. Po 7 minutách pečení pokrm obraťte, potom stisknutím tlačítka Start dokončete pečení
		800 g 24:00		Okořeňte bílou rybu bylinkami podle chuti, ideální tymiánem a majoránkou, dovnitř vložte stroužek česneku a pečte pomocí uvedeného programu. Po 13 minutách pečení pokrm obraťte, potom stisknutím tlačítka Start dokončete pečení
BÍLÁ RYBA PEČENÉ V SÁČKU SOUS VIDE A-09	Bílá ryba pečená v sáčku sous vide b-1	200 g 12:00		Ochuťte bílou rybu extra panenským olivovým olejem, tymiánem a čerstvou majoránkou, opeřete, vložte ji do vakuového sáčku, odsajte vzduch a pečte pomocí uvedeného programu
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINO- VANÁ RYBA A-10	Gratinovaná ryba b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MASO A-11	Kuřecí prsa b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Jemná telecí svíčková b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		

POMALU PEČENÉ MASO A-12	Pomalů pečené hověží b-1	400 g 40:00		Svažte jeden kus 400g hřbetu potravinářským motouzem, přidejte sůl, pepř a bylinky podle chuti a pečte pomocí doporučeného programu. Po 8' obraťte roštěnou a stisknutím tlačítka Start dokončete pečení. Před krájením nechte 2' odstát
		800 g 40:00		Svažte jeden kus 800g hřbetu potravinářským motouzem, přidejte sůl, pepř a bylinky podle chuti a pečte pomocí doporučeného programu. Po 10' obraťte roštěnou a stisknutím tlačítka Start dokončete pečení. Před krájením nechte 2' odstát
HOVĚZÍ PEČENÉ V SÁČKU SOUS VIDE A-13	Hovězí pečené v sáčku sous vide b-1	200 g 20:00		Ochuťte hovězí solí, pepřem a bylinkami podle chuti (tymiánem, majoránkou, rozmarýnem atd.), vložte ho do vakuového sáčku, odsajte vzduch a pečte pomocí uvedeného programu
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
PEČENÉ KUŘE A-14	Pečené kuře b-1	400 g 26:00		400 g kuřecích stehen, osolených a opepřených, pokropených extra panenským olivovým olejem, přidejte trochu tymiánu a pečte pomocí doporučeného programu; po 7 minutách obraťte a stisknutím tlačítka Start dokončete pečení
		600 g 35:00		600 g kuřecích stehen, osolených a opepřených, pokropených extra panenským olivovým olejem, přidejte trochu tymiánu a pečte pomocí doporučeného programu; po 8 minutách obraťte a stisknutím tlačítka Start dokončete pečení

		800 g 27:00		800 g kuřecích stehen, osolených a opepřených, pokropených extra panenským olivovým olejem, přidejte trochu tymiánu a pečte pomocí doporučeného programu; po 9 minutách obraťte a stisknutím tlačítka Start dokončete pečení
BOLOŇSKÁ OMÁČKA A-15	Boloňská omáčka b-1	300 g (300 ml)	8:00	Vyhněte se kovovým svorkám a nechte víko otevřené
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
TĚSTOVINY A-16	Celozrné těstoviny b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g vody
		200 g 11:00		67 g + 133 g vody
		300 g 11:00		100 g + 200 g vody
		400 g 11:30		133 g + 267 g vody
	Celozrná rýže b-2	100 g 26:00		25 g rýže + 75 g vody
		200 g 28:00		50 g rýže + 150 g vody
		300 g 30:00		75 g rýže + 225 g vody
		400 g 32:00		100 g rýže + 300 g vody
OBILNINY A-17	Perlové kroupy b-1	100 g 17:00		25 g krup + 75 g vody
		200 g 18:00		50 g krup + 150 g vody
		300 g 19:00		75 g krup + 225 g vody
		400 g 20:00		100 g krup + 300 g vody
	Merlík b-2	50 g 7:00		50 g merlíku + 100 g vody
		100 g 8:00		100 g merlíku + 200 g vody
ZDRAVÉ A-18	Přírodní jogurt b-1	6 1:15		900 g + 750 ml mléka
	Namočené luštěniny b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg vody
		500 g 7:00		500 g + 2 kg vody
	Sušené potraviny b-3	1 5:30		250 g
	Ovesná kaše b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml mléka

KOLÁČE A-19	Sušenky b-1	250 g 5:30		
	Džem b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Piškotová buchta b-3	700 g 9:00		150 g cukru 180 g cukru 150 ml slunečnicového oleje nebo másla 3 vejce
				50 ml mléka 15 g prášku do pečiva (1 sáček)
	Muffiny b-4	2 2:00		30 g cukru 40 g mouky 15 g hořkého kakaa 30 ml slunečnicového oleje nebo másla 1 vejce 5 g prášku do pečiva
		4 3:00		60 g cukru 80 g mouky 30 g hořkého kakaa 60 ml slunečnicového oleje nebo másla 2 vejce 10 g prášku do pečiva
SUŠENÍ A-20	Sušení b-1	300 g 24:00		Po 12 minutách obraťte potraviny a stisknutím tlačítka Start dokončete sušení
		150 g 20:00		Po 10 minutách obraťte potraviny a stisknutím tlačítka Start dokončete sušení
STERILI- ZACE NÁDOB A-21	Sterilizace nádob b-1	1 5:00		Vyhněte se kovovým svorkám a nechte víko otevřené

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. Při čištění vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
2. Udržujte vnitřek trouby čistý. Pokud na stěnách trouby ulpí stříkance jídla nebo rozlité tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. Pokud je trouba velmi znečištěná, lze použít jemné mycí prostředky. Nepoužívejte sprej ani jiné agresivní čisticí prostředky.

Mohly by vytvořit skvrny, šmouhy nebo zmatnit povrch dvířek.

3. Vnější povrch trouby by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby nedošlo k poškození provozních částí uvnitř trouby, nesmí do větracích otvorů vniknout voda.
4. Dvířka a okna na obou stranách, těsnění dvířek a přilehlé části pravidelně otírejte vlhkým hadříkem, abyste odstranili případné skvrny nebo cákance. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
5. Nesmí se používat parní čistič.
6. Nedovolte, aby se ovládací panel namočil. Čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste zabránili náhodnému zapnutí trouby.
7. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby hromadí pára, otřete je měkkým hadříkem. K tomu může dojít, pokud je mikrovlnná trouba provozována za vysoké vlhkosti. Jedná se o normální jev.
8. Občas je nutné skleněný zásobník vyjmout kvůli čištění. Podnos umyjte v teplé vlažné vodě nebo v myčce nádobí.
9. Otočný prstenec a podlahu trouby je třeba pravidelně čistit, aby nedocházelo k nadměrnému hluku. Spodní povrch trouby jednoduše otřete jemným čisticím prostředkem. Otočný prstenec lze mýt ve vlažné mýdlové vodě nebo v myčce. Po vyjmutí otočného prstence se ujistěte, že je umístěn zpět ve správné poloze.
10. Zápach z trouby odstraníte tak, že v misce vhodné pro mikrovlnnou troubu smícháte šálek vody se šťávou a kůrou z jednoho citrónu. Na 5 minut zapněte mikrovlnný ohřev. Důkladně otřete a osušte měkkým hadříkem.
11. Jestliže se spálí žárovka, obraťte se na zákaznický servis a nechte ji vyměnit.
12. Trouba by se měla pravidelně čistit včetně odstraňování veškerých usazenin pokrmů. Když se trouba nebude udržovat v čistém stavu, mohlo by to vést k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.
13. Nevyhazujte tento spotřebič do domovního odpadu; měl by být zlikvidován v konkrétním středisku pro likvidaci odpadu, které zřídila samospráva.
14. Při prvním použití mikrovlnné trouby s funkcí grilu se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o normální jev, protože trouba je vyrobená z ocelového plechu pokrytého mazacím olejem a nová trouba bude vytvářet výpary a zápach vznikající při spalování mazacího oleje. Tento jev po určité době používání zmizí.

Ochrana životního prostředí a likvidace

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Normální	
Mikrovlnná trouba ruší televizní příjem	Za provozu mikrovlnné trouby může docházet k rušení příjmu rozhlasového a televizního signálu. Rušení je podobné jako u malých elektrických spotřebičů, například mixéru, vysavače a elektrického ventilátoru. Jedná se o normální jev.
Ztlumení osvětlení trouby	Při přípravě pokrmů s mikrovlnným ohřevem na malý výkon se může ztlumit osvětlení. Jedná se o normální jev.
Usazování páry na dvířkách, horký vzduch vycházející z větracích štěrbin	Při ohřevu může z pokrmu vycházet pára. Většina se dostane ven skrz větrací štěrby. Ale trochu páry se může usadit na nějakém chladném místě, jako jsou dvířka trouby. Jedná se o normální jev.
Neúmyslné spuštění trouby bez pokrmu uvnitř.	Je zakázáno spouštět spotřebič, když uvnitř není žádný pokrm. Je to velmi nebezpečné.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) z roku 2013. OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

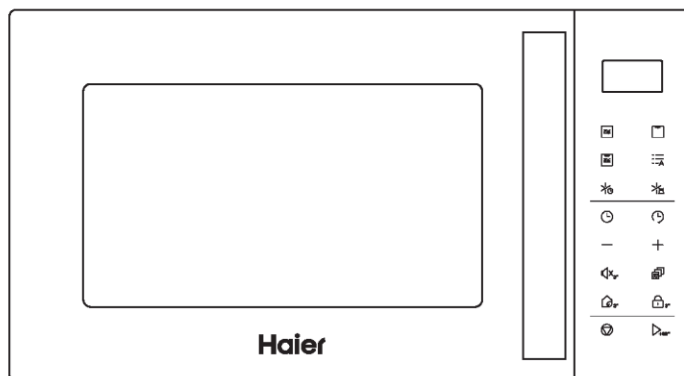
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností. V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka.

Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Haier

Kasutusjuhend

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Sisukord

2	Oluline ohutusteave
10	Toote kirjeldus
11	Paigaldamine
13	Kuidas toode toimib
14	Seadme kasutamine
24	Puhastamine ja hooldus
26	Keskkonnakaitse ja kasutuselt kõrvaldamine

Hea klient!

Täname teid ostu eest ja õnnitleme teie valiku puhul! See uus toode on hoolikalt konstrueeritud, disainitud ja valmistatud kvaliteetsetest materjalidest ning seda on põhjalikult testitud, et tagada toote vastavus kõigile teie kulinaarsetele nõuetele.

Lugege need lihtsad juhised läbi ja järgige neid, et saavutada suurepärase tulemused toote esimesest kasutuskorrast alates. Saadame selle tipptasemel seadmega teile meie parimad soovid.

Oluline ohutusteave

ETTEVAATUSABINÕUD LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS

- Ärge püüdke kasutada seda ahju avatud uksega, kuna see võib põhjustada kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga. Turvalukke ei tohi mingil juhul purustada ega rikkuda.
- Ärge asetage esemeid ahju esikülje ja ukse vahele ega laske mustusel või puhastusvahendi jääkidel tihendipindadele koguneda.
- HOIATUS! Kui uks või ukse tihendid saavad kahjustada, ei tohi ahju kasutada enne, kui pädev isik on selle parandanud.

LISA

Kui seadet ei hoita heas puhtas seisukorras, võib selle pind halveneda ning mõjutada seadme kasutust ja tekitada ohuolukordi.

SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	HAMGI20S2STB
Nimipinge	230 V ~ 50 Hz
Mikrolaine sisend	1400 W
Mikrolaine väljund	800 W
Grill	1000 W

OLULINE OHUTUSJUHISTE HOIATUS

Seadme kasutamisel tulekahju, elektrilöögi, kehavigastuste või mikrolaineenergiaga liigse kokkupuute ohu vähendamiseks järgige üldisi, sealhulgas järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Lugege ja järgige konkreetseid juhiseid:
„ETTEVAATUSABINÕUD LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS“.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustööminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- Hoidke seade ja selle juhe alla kaheksa aasta vanustele lastele kättesaamatus kohas.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.
- HOIATUS! Kõigil teistel peale pädevate isikute on ohtlik teha mis tahes hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolaineenergiaga kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- HOIATUS! Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvatada.

- Plast- või pabermahutites toidu kuumutamisel tuleb süttimisohu tõttu ahju pidevalt jälgida.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid köögiriistu.
- Suitsu eraldumisel lülitage seade välja või lahutage toitejuhtme pistik vooluvõrgust ja hoidke seadme üks suletuna, et leegid lämmatada.
- Jookide kuumutamine mikrolaineahjus võib põhjustada viivitusega keemise koos vedeliku väljapurskumisega, seetõttu tuleb anuma käsitlemisel olla ettevaatlik.
- Söötmispudelite ja imikutoidu purkide sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ning selle temperatuuri kontrollida, et vältida põletusi.
- Koorega mune ja terveid keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppu.
- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäägid eemaldada.
- Kui ahju ei hoita puhtana, võib selle pind kahjustuda ning mõjutada seadme kasutust ja tekitada ohuolukordi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha. (See ei kehti dekoratiivuksega seadmete puhul.)
- Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit (ahjudel, millel on võimalik kasutada temperatuuriandurit).
- Mikrolaineahju ei tohi paigutada kappi, kui seda ei ole

kapis kasutamiseks testitud.

- Mikrolaineahju tuleb kasutada nii, et dekoratiivne uks oleks avatud. (Dekoratiivse uksega ahjude puhul.)
- Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kasutuskeskkondades, näiteks:
 - kaupluste, kontorite ja tööruumide kööginurgad;
 - hotelli- ja motellitoad ning muud eluruumikeskkonnad;
 - talumajapidamistes;
 - kodumajutuse tüüpi keskkondades.
- Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ja soojenduspadjakeste, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine võib põhjustada vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Mikrolaineahjus ei ole lubatud kasutada metallist toidu- ja jooginõusid.
- Seadet ei tohi puhastada aurupuhastiga.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks eraldiseisvalt.
- Seadme tagapind asetatakse vastu seinu.
- Seadmed ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seadme töötamise ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur tõusta kõrgeks.
- HOIATUS! Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, peaksid lapsed tekkivate temperatuuride tõttu ahju kasutama ainult täiskasvanu järelevalve all.

LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

KEHAVIGASTUSTE OHU VÄHENDAMINE PAIGALDAMISEL

OHT

- Elektrilöögi oht
- Mõne sisemise komponendi puudutamine võib põhjustada raskeid kehavigastusi või surma. Ärge võtke seadet lahti.

HOIATUS!

- Elektrilöögi oht
- Maanduse vale kasutamine võib põhjustada elektrilöögi. Ärge ühendage toitejuhtme pistikut pistikupessa enne, kui seade on õigesti paigaldatud ja maandatud.
- Seade peab olema maandatud. Elektrilühise korral vähendab maandus elektrilöögi ohtu, võimaldades elektrivoolul evakuatsioonitraadi kaudu ära liikuda.
- Seade on varustatud juhtmega, millel on maandusjuhe ja maanduspistik. Pistik tuleb ühendada pistikupessa, mis on õigesti paigaldatud ja maandatud.
- Kui maandusjuhised ei ole täielikult arusaadavad või kui te kahtlete, kas seade on õigesti maandatud, siis konsulteerige kindlasti kvalifitseeritud elektrikuga või hooldustöötajaga.
- Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, kasutage ainult kolme traadiga pikendusjuhet.

1. Seadmel on lühike toitejuhe, et vähendada pikema juhtme taha takerdumisest või selle otsa komistamisest tulenevaid ohte.
2. Pika juhtmekomplekti või pikendusjuhtme kasutamise korral arvestage järgnevaga.
 - 1) Juhtmekomplekti või pikendusjuhtme märgitud elektriline nimiväärtus peaks olema vähemalt sama suur kui seadme elektriline nimiväärtus.
 - 2) Pikendusjuhe peab olema maandusega kolmetraadiline juhe.
 - 3) Pikk juhe tuleb paigutada nii, et see ei ulatuks üle leti või lauaplaadi, kus näiteks lapsed saaksid seda haarata ja tõmmata või keegi võiks selle otsa komistada.

NÕUD

ETTEVAATUST!

Kehavigastuse oht

Kõigil teistel peale pädevate isikute on ohtlik teha mis tahes hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolaineenergiaga kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.

Vaadake juhiseid jaotisest „Materjalid, mida mikrolaineahjus kasutada või vältida“. Leidub mõningaid mittemetallist nõusid, mis ei ole mikrolaineahjus kasutamiseks ohutud. Kahtluse korral saate nõud testida, järgides alltoodud toimingut.

Nõu test.

- Pange mikrolaineahjukindlasse anumasse 1 tass külma vett (250 ml) ja katsetatav nõu.
- Lülitage ahi 1 minutiks maksimaalse võimsusega toiduvalmistamise režiimi.
- Katsuge nõud hoolikalt. Kui tühi nõu on soe, ärge kasutage seda mikrolaineahjus toidu valmistamiseks.
- Ärge ületage 1 minuti pikkust testiaega.

Materjalid, mida saab mikrolaineahjus kasutada

Nõud	Märkused
Pruunistamise nõu	Järgige tootja juhiseid. Pruunistusnõu põhi peab olema vähemalt 5 mm (3/16 tolli) pöördplaadi kohal. Valesti kasutamine võib põhjustada pöördplaadi purunemise
Sööginõud	Ainult mikrolaineahjukindlad. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage nõusid, mis on pragunenud või millest on kild väljas.
Klaaspurgid	Eemaldage alati kaas. Kasutage ainult toidu soojendamiseks, mitte kuumutamiseks. Enamik klaaspurke ei ole kuumakindlad ja võivad puruneda.
Klaasnõud	Ainult kuumakindlad ahjuklaasnõud. Veenduge, et poleks ühtegi metallist viimistlusdetalli. Ärge kasutage nõusid, mis on pragunenud või millest on kild väljas.
Ahju küpsetuskotid	Järgige tootja juhiseid. Ärge sulgege metallkinnitiga. Tehke sisse pilud, et aur välja pääseks.
Pabertaldrikud ja -topsid	Kasutage ainult lühiajaliseks toiduvalmistamiseks/soojendamiseks. Ärge jätke ahju toiduvalmistamise ajal järelevalveta.
Paberrätikud	Kasutage ülessoojendatava toidu katmiseks ja rasva imamiseks. Kasutage järelevalve all ainult lühiajaliseks toiduvalmistamiseks.
Pärgamentpaber	Kasutage kattena pritsimise vältimiseks või ümbrisena aurutamiseks.
Plast	Ainult mikrolaineahjukindlad. Järgige tootja juhiseid. Peaks kandma märgist „Sobib kasutamiseks mikrolaineahjus“ („Microwave Safe“). Mõned plastanumad pehmenevad seesoleva toidu kuumenemisel. Keedukotid ja tihedalt suletud kilekotid tuleb pakendil olevate juhiste kohaselt kas läbi lõigata, läbi torgata või ventileerida.
Plastmähis	Ainult mikrolaineahjukindlad. Kasutage toidu katmiseks toiduvalmistamise ajal, et niiskust säilitada. Ärge laske plastmähisel toiduga kokku puutuda.
Termomeetrid	Ainult mikrolaineahjukindlad (liha- ja magustoidutermomeetrid).
Vahapaber	Kasutage kattena pritsimise vältimiseks ja niiskuse hoidmiseks.

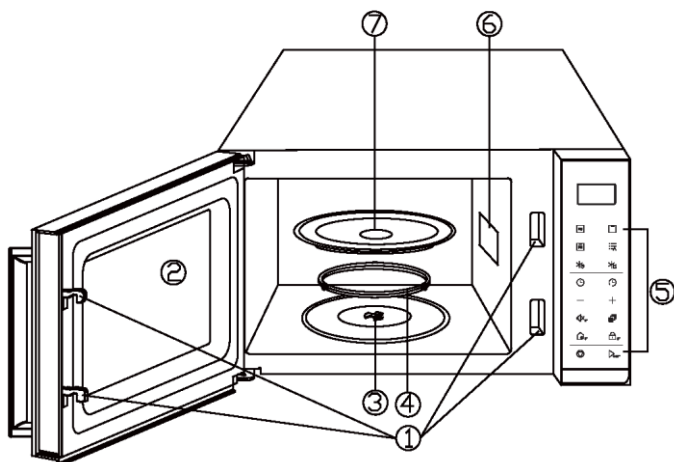
Materjalid, mida mikrolaineahjus vältida

Nõud	Märkused
Alumiiniumalused	Võivad põhjustada kaarlahendust. Tõstke toit ümber mikrolaineahjukindlasse nõusse.
Metallist käepidemega toidukarbid	Võivad põhjustada kaarlahendust. Tõstke toit ümber mikrolaineahjukindlasse nõusse.
Metallist või metalldetailidega nõud	Metall varjab toidu mikrolaineenergia eest. Metalldetailid võivad põhjustada kaarlahendust.
Metallist kinnitid	Võivad põhjustada kaarlahendust ja tekitada ahjus tulekahju.
Paberkotid	Võivad tekitada ahjus tulekahju.
Plastvaht	Plastvaht võib kokkupuutel kõrge temperatuuriga sulada või seesoleva vedeliku saastada.
Puit	Mikrolaineahjus kasutamisel puit kuivab ja võib lõheneda või praguneda.

Toote kirjeldus

(Kui seadme ja käesolevas juhendis olevate piltide vahel on erinevusi, on toode ülimuslik.)

Võtke ahi ja kõik materjalid kastist ja ahjuõõnest välja. Teie ahjuga on kaasas järgmised tarvikud.



1. Ukse turvalukustuse süsteem
2. Ahju klaas
3. Võll
4. Rulliku rõngas
5. Juhtpaneel
6. Lainejuht
(Ärge eemaldage lainejuhti katvat vilguplaati)
7. Klaasalus

Paigaldamine

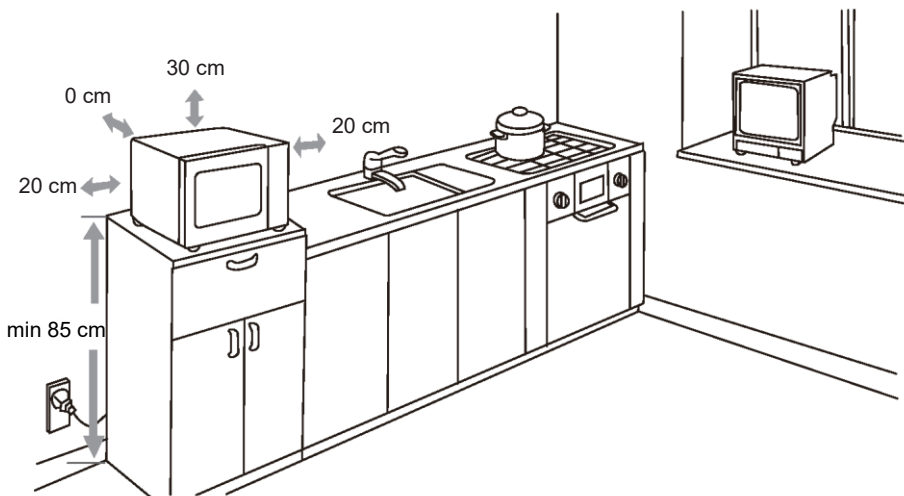
Töötasapinnale paigaldamine

Eemaldage kõik pakkematerjalid ja tarvikud. Kontrollige ahju kahjustuste, näiteks mõlkide või katkiste uste tuvastamiseks. Ärge paigaldage, kui ahi on kahjustatud.

Kapp: eemaldage mikrolaineahju korpuse pinnalt kaitsekile. Magnetroni kaitsmiseks ärge eemaldage ahju sisepinnale kinnitatud lainejuhi katet.

Paigaldamine

1. Valige tasane pind, kus jääb piisavalt vaba ruumi sisse- ja/või väljalaskeavade jaoks.



- (1) Minimaalne paigalduskõrgus on 85 cm.
- (2) Seadme tagapind asetatakse vastu seina.
Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi,
ahju ja külgnevate seinte vahele peab jääma
vähemalt 20 cm vaba ruumi.
- (3) Ärge eemaldage ahju alaküljel olevaid jalgu.
- (4) Sisse- ja/või väljalaskeavade blokeerimine võib
ahju kahjustada.
- (5) Asetage ahi raadiost ja telerist võimalikult kaugemale.
Mikrolaineahju kasutamine võib häirida raadio või
teleri vastuvõttu.

2. Ühendage ahi standardsesse kodumajapidamise
pistikupessa. Veenduge, et pinge ja sagedus kattuksid
tüübisildil oleva pinge ja sagedusega.

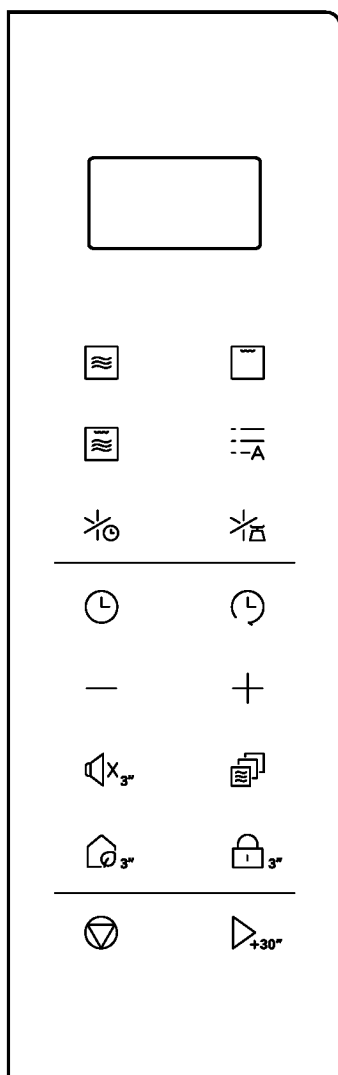
HOIATUS! Ärge paigaldage ahju pliidiplaadi või muu soojust
tekitava seadme kohale. Kui ahi paigaldatakse soojusallika
lähedale või kohale, võib see kahjustada saada ja garantii
kaotab kehtivuse.

Juurdepääsetav pind võib töötamise
ajal kuum olla.



Kuidas toode toimib

JUHTPANEEL



-  VÕIMSUS
-  GRILL
-  KOMBIN.
-  AUTOMAATNE MENÜÜ
-  AEGSULATUS
-  KAALUSULATUS
-  KELL
-  EELSEADISTUS
-  Aja vähendamine
-  Aja lisamine
-  VAIGISTA
-  MÄLU
-  ECO
-  LUKK
-  STOP
-  START/+30 S

Seadme kasutamine

KASUTAMINE

- Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel kõlab piiks ja ekraanile ilmub „1: 01“ ja „“.
- Seadistamise ajal naaseb süsteem ooterežiimile, kui 30 seda sekundi jooksul ei kasutata.
- Toiduvalmistamise ajal, kui vajutate  üks kord, programm peatatakse ja seejärel vajutage jätkamiseks  _{+30"} üks kord. Kuid kui vajutate  kaks korda, siis programm tühistatakse.
- Pärast toiduvalmistamise lõppu kuvatakse ekraanile End ja süsteem kõlab iga kahe minuti järel, kuni kasutaja vajutab mis tahes nuppu või avab ukse.
- Tööprotsessi ajal vajutage kasutatavat nuppu, helisignaal kõlab üks kord, kuid kui vajutate kehtetut nuppu, helisignaal kõlab kaks korda.
- Mikrolaineahju elektroonilisel juhtsüsteemil on jahutusfunktsioon. Mis tahes küpsetusrežiimi puhul, mille küpsetusaeg on üle 2 minuti, töötab ahju ventilaator automaatselt umbes 1 minut ja 30 sekundit, et jahutada ahju selle tööea pikendamiseks.

KELLA SEADISTAMINE

See on 12- või 24-tunni süsteemiga kell. Saate määrata kellaaja 12- või 24-tunnise tsükli, vajutades ooterežiimis .

1. Ooterežiimis vajutage üks või kaks korda , et valida 12- või 24-tunnine kell.
2. Tundide seadistamiseks vajutage nuppe -/+.
3. Vajutage üks kord  _{+30"} või .
4. Minutite seadistamiseks vajutage nuppe -/+.
5. Kinnitamiseks vajutage  _{+30"} või .

MÄRKUS. Toiduvalmistamise ajal saate kellaagea kontrollida, vajutades .

KIIRE TOIDUVALMISTAMINE

Kasutage seda funktsiooni, et mikrolaineahi mugavalt 100% võimsusel töötama panna. Ooterežiimis vajutage üks kord  _{+30"} (vaikimisi küpsetusaeg on 30 sekundit), ahi hakkab automaatselt tööle. Küpsetamise ajal saate küpsetusaega lisada vajutades  _{+30"}, iga vajutus pikendab aega 30 sekundit ja kuni 10 minutini.

MIKROLAINEAHJUS TOIDUVALMISTAMINE

1. Ooterežiimis vajutage korduvalt , et valida võimsustase.
2. Küpsetusaja määramiseks vajutage nuppe -/+ . Pikim aeg on 95 minutit.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu .

Võimsustaseme valimiseks vajutage .

Vajutage nuppu POWER (võimsus)	Võimsuse ekraan
Üks kord	800
Kaks korda	640
3 korda	480
4 korda	320
5 korda	160
6 korda	000

MÄRKUS. Toiduvalmistamise ajal võite vajutada , et kontrollida praegust küpsetusvõimsust. Kui soovite küpsetada täisvõimsusel, jätkke esimene samm vahele.

GRILL

Grillimine on eriti sobilik õhukeste lihaviilude, steikide, lihatükkide, kebabi, vorstide ja kana-tükkide puhul. Sobib ka soojade võileibade ja vormiroogade valmistamiseks.

1. Vajutage ooterežiimis üks kord .
2. Küpsetusaja määramiseks vajutage nuppe -/+ . Pikim aeg on 95 minutit.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu .

MIKROLAINEAHI + GRILL

Grill töötab rohkem aega kui mikrolaineahi kombineeritud 1 toiduvalmistamise režiimis. Kasutage kala ja vormiroogade puhul. Kuid mikrolaineahi töötab rohkem aega kui grill kombineeritud 2 toiduvalmistamise režiimis. Kasutage pudingut, omlettide, ahjukartulite ja kodulinnuliha puhul.

1. Vajutage ooterežiimis üks või kaks korda , et valida „Co-1“ või „Co-2“.
2. Küpsetusaja seadistamiseks vajutage nuppe -/+ , pikim aeg on 95 minutit.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu .

MÄRKUS. Toiduvalmistamise ajal saate vajutada , et kontrollida kombineeritud võimsustaset.

AEKSULATUS

1. Vajutage ooterežiimis üks kord .
2. Sulatusaja seadistamiseks vajutage nuppe -/+ , pikim aeg on 95 minutit.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu .

MÄRKUS. Sulatamise ajal süsteem peatub ja kõlab, et tuletada kasutajale meelde toitu ümber pöörata, seejärel vajutage jätkamiseks nuppu .

KAALUSULATUS

Sulatusaeg ja võimsustase seadistatakse automaatselt, kui toidu kategooria ja kaal on määratud. Külmutatud toidu kaal jääb vahemikku 100 g kuni 1800 g.

1. Vajutage ooterežiimis üks kord .
2. Toidu kaalu valimiseks vajutage nuppe -/+.
3. Alustamiseks vajutage .

MÄRKUS. Sulatamise ajal süsteem peatub ja kõlab, et tuletada kasutajale meelde toitu ümber pöörata, seejärel vajutage jätkamiseks nuppu .

EELSEADISTUS

Eelseadistatud funktsioon võimaldab ahju hiljem käivitada.

1. Sisestage ooterežiimis toiduvalmistamise programm (välja arvatud kiirküpsetamine, ajasulatus ja kaalusulatus).
2. Vajutage üks kord nuppu .
3. Tundide seadistamiseks vajutage nuppe -/+.
4. Vajutage üks kord  või .
5. Minutite seadistamiseks vajutage nuppe -/+.
6. Vajutage kinnitamiseks nuppu .

MÄRKUS. Pärast funktsiooni seadistamist saate eelseadistatud aega kontrollida, vajutades nuppu . Vajutades nuppu , kui ekraanil kuvatakse aeg, saab funktsiooni tühistada.

MITMEASTMELINE TOIDUVALMISTAMINE

Ahju saab programmeerida kuni kaheks automaatseks toiduvalmistamise tsükliks.

Mikrolaineahjus toiduvalmistamine



Mikrolaineahjus toiduvalmistamine (madala võimsustasemega)

1. Sisestage esimene mikrolaineahju toiduvalmistamise programm. Ärge vajutage .
2. Vajutage üks kord .
3. Sisestage teine mikrolaineahju toiduvalmistamise programm.
4. Alustamiseks vajutage .

MÄRKUS. Mitmeastmelises toiduvalmistamise programmis ei saa seadistada kiire toiduvalmistamise, eelseadistatud funktsiooni, kaalusulatamise ja automaatse toiduvalmistamise menüüsid.

VAIGISTUSFUNKTSIOON

Seadistamiseks tee järgmist: Vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu  3 sekundit, kostub piiks ja ekraani kuvatakse „OFF“

Väljumiseks tee järgmist: Oote- ja vaigistusrežiimis vajutage ja hoidke all nuppu  3 sekundit, kõlab piiks ja ekraanile ilmub "ON"

Vajutage lühidalt , et teada saada mikrolaineahju olekut: ekraanil kuvatakse vastavalt OFF või ON.

ENERGIASÄÄSTUFUNKTSIOON

Seadistamiseks tee järgmist. Vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu  3 sekundit, ekraan kustub. Süsteem on lülitunud energiasäästurežiimi.

Tühistamiseks tee järgmist. Energiasäästurežiimis saab energiasäästufunktsiooni tühistada, vajutades üks kord mis tahes nuppu või avades või sulgedes ühe korra ahjuust.

LAPSELUKK

Kasutage selleks, et lapsed ei saaks ahju järelevalveta kasutada.

Automaatne lapselukk

Lapseluku sisestamiseks tehke järgmist. Ooterežiimis, kui ühe minuti jooksul ei tehta ühtegi toimingut, lülitub ahi automaatselt lapseluku režiimi ja lukustuse indikaator süttib. Lukustatud olekus on kõik nupud keelatud.

Tühistamiseks tee järgmist. Lapseluku režiimis avage või sulgege programmi tühistamiseks ahjuuks ja lukustuse indikaator kustub.

Manuaalne lapselukk

Seadistamiseks tee järgmist. Vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu  3 sekundit, kostub piiks ja lukustuse indikaator süttib, ahi lülitub automaatselt lapseluku režiimi. Lukustatud olekus on kõik nupud keelatud.

Tühistamiseks tee järgmist. Vajutage ja hoidke all nuppu  3 sekundit, indikaator kustub.

MÄRKUS. Manuaalses lapseluku režiimis ukse avamisel või sulgemisel ei saa lapselukku vabastada ja seda tuleb teha käsitsi meetodiga.

NUPU HAAKUMISKAITSE

Mis tahes olekus, kui mõni juhtpaneeli nupp on 1 minuti jooksul kinni haakunud, lakkab programm kohe töötamast, ekraanil kuvatakse „FAIL“ ja kõlab süsteemi piiks. Kui nupp on pidevalt haakunud, kõlab iga minuti järel piiks. Hetkel ei toimi ükski nupp. Pärast tõrkeotsingut vajutage ooterežiimi naasmiseks nuppu .

AUTOMAATNE TOIDUVALMISTAMINE

Järgmiste toitude puhul ei ole vaja seadistada küpsetusaega ja -võimsust. Piisab sellest, kui märkida toidu tüüp, mida soovite valmistada, samuti selle toidu kaal või portsjonid.

1. Vajutage ooterežiimis üks kord nuppu AUTOMAATNE MENÜÜ, ekraanile ilmub toidukood „A-01“.
2. Vajutage nuppe -/+ , et valida teine toidukood „A-01“ ~ „A-21“.
3. Vajutage üks kord nuppu START/+30 S.
4. Toidu kaalu või portsjonite valimiseks vajutage nuppe -/+.
5. Alustamiseks vajutage nuppu START/+30 S.

Automaatse toiduvalmistamise menüüd

Tüüp/kood	Toidu liik või toiduainete kategooria	Portsjon/kaal (g)	Küpsetusaeg	Märkus
LEIB JA SAI A-01	Soolane pirukas b-1	1 tk 12:00		
	Taigna kerkimine b-2	500 g 6:00		300 g jahu, 10 ml EVO-d, 5 g soola 180 ml vett ja 12 g värsket pärm. Ettevalmistamine: lahustage pärm vees, pange jahu segamiskaussi, lisage vesi, lisage õli ja seejärel sool, töötab 12'. Juuretis selle programmi järgi
		1000 g 10:00		600 g jahu, 20 ml EVO-D, 10 g soola 360 ml vett ja 24 g värsket pärm. Ettevalmistamine: lahustage pärm vees, pange jahu segamiskaussi, lisage vesi, lisage õli ja seejärel sool, töötab 12'. Juuretis selle programmi järgi
	Pitsa b-3	500 g 19:00		ESIMENE SAMM: järgige taigna kerkimise 500g MÄRKUSE TEIST SAMMU:
				laota keraamilisele taldrikule ja maitsesta tomatiõliga segatud tomati, oregano ja soolaga, lisa mozzarella ja küpseta vastavalt sellele programmile.

		1000 g 22:00		ESIMENE SAMM: järgige taigna kerkimise 1000g MÄRKUSE TEIST SAMMU: laota keraamilisele taldrikule ja maitsesta tomatiõliga segatud tomati, oregano ja soolaga, lisa mozzarella ja küpseta vastavalt sellele programmile.
HAUTATUD MUNAD A-02	Hautatud munad b-1	2 muna 2:00		munad tuleb panna mikrolaineahju jaoks sobivatesse ühe portsjoni kaussidesse ja täielikult veega katta
		4 muna 4:30		
MUNAPU- DER A-03	Munapuder b-1	2 muna 1:00		pärast 30" klopi mune kahvliga ja küpseta veel 30"
JUURVILJAD A-04	Spinat b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Viilutatud porgandid b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Spargelkapsas b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Peedid b-4	250 g + 50 ml vett	9:00	250 g + 50 ml vett 500 g + 70 ml vett
		500 g + 70 ml vett	11:00	
	Köögiviljasupp b-5	250 g 10:00		pange mahutisse 300 g köögivilju, lisage 200 ml soolatud vett ja küpsetage vastavalt programmile
		500 g 12:00		
GRATINEE- RITUD JUURVILJAD A-05	Kabatšokid sb-1	400 g	23:00	asetage roog grillrestile
		800 g 25:00		

KARTULID A-06	Küpsetatud bataadid b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Ahjukartulid b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Keedetud kartulid b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
KALA A-07	Mõõkkala viil b-1	180 g (180 g – 200 g)	7:00	180–200 g
		360 g (360 g – 400 g)	10:00	360 g – 400 g
	Lõhefilee b-2	180 g (180 g – 200 g)	6:00	180–200 g 360 g – 400 g
		360 g (360 g – 400 g)	8:00	
	Latikas b-3	250 g 7:00		terve latikas latikafilee
		500 g 10:00		
	Krevetid b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
VALGE KALA AEGLANE KÜPSETA- MINE A-08	Valge kala aeglane küpsetamine b-1	400 g 15:00		maitsestage valge kala maitsetaimedega, soovitatavalt tüümiani ja majoraaniga, lisage kõhuõõnsusesse küüslauguküüs ja küpsetage ettenähtud programmiga. Pöörake pärast 7 minutit küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		800 g 24:00		maitsestage valge kala maitsetaimedega, soovitatavalt tüümiani ja majoraaniga, lisage kõhuõõnsusesse küüslauguküüs ja küpsetage ettenähtud programmiga. Pöörake pärast 13 minutit küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start

VALGE KALA SOUS VIDE VIISIL KÜPSETA- MINE A-09	Valge kala Sous Vide viisil küpsetamine b-1	200 g 12:00		maitsestage valge kala ekstra neitsioliiviõli, tüümiani ja värске majoraani, pipraga ning pange kala vaakumkotti, vaakumpakendage ja küpsetage ettenähtud programmiga
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINEE- RITUD KALA A-10	Gratineeritud kala b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
LIHA A-11	Kanarinnad b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Vasika sisefilee b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
RÖSTITUD LIHA AEGLANE KÜPSETA- MINE A-12	Veiseliha aeglaselt küpsetamine b-1	400 g 40:00		1 seljatükk, mis kaalub 400 g, seo küpsetusnööri, lisa maitsele vastavalt maitsetaimi, soola ja pipart ning küpseta vastavalt soovitatud programmile. Keera praadi peale 8' ja vajuta küpsetamise lõpetamiseks nuppu start. Jätke enne lõikamist 2' seisma
		800 g 40:00		1 seljatükk, mis kaalub 800 g, seo küpsetusnööri, lisa maitsele vastavalt maitsetaimi, soola ja pipart ning küpseta vastavalt soovitatud programmile. Keera praadi peale 10' ja vajuta küpsetamise lõpetamiseks nuppu start. Jätke enne lõikamist 2' seisma
VEISELIHA SOUS VIDE VIISIL KÜPSETA- MINE A-13	Veiseliha Sous Vide viisil küpsetamine b-1	200 g 20:00		Maitsestage veiseliha soola, pipra ja maitsetaimedega (tüümian, majoraan, rosmariin jne), asetage vaakumkotti, vaakumpakendage ja küpsetage ettenähtud programmiga
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		

RÖSTITUD KANA A-14	Röstitud kana b-1	400 g 26:00		400 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tuumiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 7 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		600 g 35:00		600 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tuumiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 8 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		800 g 27:00		800 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tuumiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 9 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
BOLOG- NESE KASTE A-15	Bolognese kaste b-1	300 g (300 ml)	8:00	vältige metallklambreid ja hoidke kaas lahti
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
PASTA- TOOTED A-16	Täisterapasta b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g vett
		200 g 11:00		67 g + 133 g vett
		300 g 11:00		100 g + 200 g vett
		400 g 11:30		133 g + 267 g vett
	Täisterariis b-2	100 g 26:00		25 g riisi + 75 g vett
		200 g 28:00		50 g riisi + 150 g vett
		300 g 30:00		75 g riisi + 225 g vett
		400 g 32:00		100 g riisi + 300 g vett

TERAVILI A-17	Odratang b-1	100 g 17:00		25 g otra + 75 g vett
		200 g 18:00		50 g otra + 150 g vett
		300 g 19:00		75 g otra + 225 g vett
		400 g 20:00		100 g otra + 300 g vett
	Kinoa b-2	50 g 7:00		50 g kinoa + 100 g vett
		100 g 8:00		100 g kinoa + 200 g vett
TERVISLIK A-18	Naturaalne jogurt b-1	6 1:15		900 g + 750 ml piima
	Leotatud kaunviljad b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg vett
		500 g 7:00		500 g + 2 kg vett
	Kuivatatud toit b-3	1 5:30		250 g
	Puder b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml piima
KOOGID A-19	Küpsised b-1	250 g 5:30		
	Moos b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Keeksid b-3	700 g 9:00		150 g suhkrut 180 g jahu 150 ml päevalilleõli või võid 3 muna

				50 ml piima 15 g küpsetuspulbrit (1 kotike)
	Muffinid b-4	2 2:00		30 g suhkrut 40 g jahu 15 g mõru kakaod 30 ml päevalilleõli või võid 1 muna 5 g küpsetuspulbrit
		4 3:00		60 g suhkrut 80 g jahu 30 g mõru kakaod 60 ml päevalilleõli või võid 2 muna 10 g küpsetuspulbrit
KUIVATA- MINE A-20	Kuivatamine b-1	300 g 24:00		pärast 12 minutit pöörake toit tagurpidi ja vajutage kuivatamise lõpetamiseks nuppu Start
		150 g 20:00		pärast 10 minutit pöörake toit tagurpidi ja vajutage kuivatamise lõpetamiseks nuppu Start
MAHUTITE STERILI- SEERIMINE A-21	Mahutite steriliseerimine b-1	1 5:00		vältige metallklambreid ja hoidke kaas lahti

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Lülitage ahi välja ja eemaldage toitejuhe puhastamise ajaks seinapistikust.
2. Hoidke ahju sisemus puhtana. Kui toidu pritsmed või lekkinud vedelikud kleepuvad ahju seintele, pühkige niiske lapiga. Õrnatoimelisi puhastusvahendeid võib kasutada, kui ahi on väga määrdunud. Vältige pihustatavate või muude tugevatoimeliste puhastusvahendite kasutamist. Need võivad ukse pinda määrda, kriimustada või tuhmistada.
3. Ahju välispinda tuleb puhastada niiske lapiga. Ahjusiseste töötavate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel ventilatsiooniaavadesse tungida.
4. Pühkige mõlemalt poolt ust ja klaasi, ukse tihendeid ja külgnevaid osi sageli niiske

lapiga, et eemaldada kõik toidulekked või pritsmed. Ärge kasutage abrasiivset puhastusvahendit.

5. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

6. Ärge laske juhtpaneelil märjaks saada. Puhastage pehme niiske lapiga. Juhtpaneeli puhastamisel jätke ahjuuks lahti, et vältida ahju juhuslikku sisselülitamist.

7. Kui aur koguneb ahjuukse sisse või selle ümbrusesse, pühkige pehme lapiga.

See võib juhtuda, kui mikrolaineahju kasutatakse kõrge niiskusega tingimustes.

Ja see on normaalne.

8. Aeg-ajalt on vaja klaasalus puhastamiseks eemaldada. Peske alust soojas vahuses vees või nõudepesumasinas.

9. Rulliku rõngast ja ahju põhja tuleb korrapäraselt puhastada liigse müra vältimiseks. Pühkige kergelt ahju alumist pinda õrnatoimelise pesuvahendiga. Rulliku rõngast võib pesta leige seebiveega või nõudepesumasinas. Rulliku rõnga eemaldamisel paigaldage see kindlasti tagasi õiges asendis.

10. Ahjust lõhnade eemaldamiseks lisage mikrolaineahjule sobivasse kaussi tassitäis vett koos ühe sidruni mahla ja koorega. Kuumutage mikrolaineahjus 5 minutit.

Pühkige põhjalikult ja kuivatage pehme lapiga.

11. Kui lambipirn põleb läbi, võtke selle vahetamiseks ühendust klienditeenindusega.

12. Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäägid tuleb eemaldada. Kui ahju ei hoita puhtana, võib selle pind kahjustuda ning mõjutada seadme kasutusega ja tekitada ohuolukordi.

13. Ärge visake kõrvaldatud seadet olmejäätmete prügikasti; see tuleks utiliseerida kohaliku omavalitsuse poolt määratud utiliseerimiskeskusesse.

14. Grillimisfunktsiooniga mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib see tekitada kerget suitsu ja lõhna. See on tavapärane nähtus, sest ahi on valmistatud määrdeõliga kaetud terasplaadist ning uus ahi tekitab määrdeõli põletamisel suitsu ja lõhna. See kaob pärast mõnda aega kasutamist.

Keskkonnakaitse ja kasutuselt kõrvaldamine

VEAOTSING

Tavapärane	
Mikrolaineahi häirib teleri tööd.	Mikrolaineahju töötamise ajal võib raadio- ja telesignaali vastuvõtt olla häiritud. See on sarnane väikeste elektriseadmete (näiteks mikser, tolmimeja, elektriventilaator) põhjustatud häiretega. See on normaalne.
Ahju tuli põleb hämaralt.	Mikrolaineahjus toidu madalal võimsusel valmistamise ajal võib ahju tuli muutuda tuhmiks. See on normaalne.
Uksele koguneb auru, tuulutusavadest väljub kuuma õhku.	Toiduvalmistamise käigus võib toidust eralduda auru. Enamik sellest väljub tuulutusavadest. Kuid osa aurust võib koguneda jahedasse kohta, näiteks ahju uksele. See on normaalne.
Ahi käivitus kogemata ilma toiduta.	Seadet on keelatud käivitada nii, et selles pole toitu. See on väga ohtlik.



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete 2013. aasta eeskirjade kohta seoses elektri- ja elektroonikaseadmetega (WEEE). Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks. Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõtte.

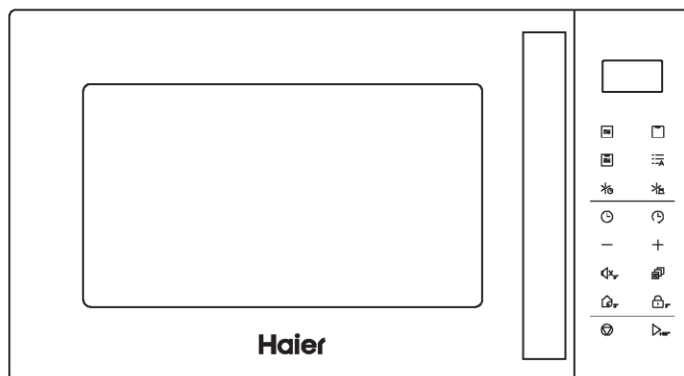
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus.

Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

Haier

Naudotojo vadovas

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Santrauka

2	Svarbūs saugos nurodymai
10	Gaminio aprašymas
11	Įrengimas
13	Kaip gaminys veikia
14	Prietaiso naudojimas
24	Valymas ir priežiūra
26	Aplinkos apsauga ir šalinimas

Gerb. kliente!

Norime jums padėti ir pasveikinti įsigijus mūsų prekę. Šis naujas gaminys buvo kruopščiai suprojektuotas ir pagamintas naudojant itin kokybiškas medžiagas ir nuodugniai išbandytas, siekiant užtikrinti, kad atitiktų visus jūsų kulinarius reikalavimus.

Perskaitykite šias paprastas instrukcijas ir jų laikykitės, kad gautumėte puikius rezultatus net ir pirmą kartą naudodami prietaisą. Šį šiuolaikišką prietaisą perduodame jums su geriausiais linkėjimais.

Svarbūs saugos nurodymai

ATSARGUMO PRIEMONĖS, SIEKIANČIOS IŠVENGTI GALIMO PER DIDELIO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

- Nebandykite naudoti šios krosnelės, jei durelės atidarytos, nes mikrobangų energijos poveikis gali pakenkti. Svarbu nesulaužyti ir nebandyti atjungti apsauginių blokuojamųjų įtaisų.
- Nedėkite jokių daiktų tarp krosnelės priekinio paviršiaus ir durelių, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis nešvarumams ar valiklių likučiams.
- ĮSPĖJIMAS: Jei durelės arba durelių sandarikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol ją suremontuos kompetentingas asmuo.

PRIEDAS

Jei prietaisas neprižiūrimas ir nešvarus, jo paviršiaus kokybė gali suprastėti ir tai turės įtakos prietaiso tinkamumo naudoti trukmei, taip pat gali susidaryti pavojinga situacija.

SPECIFIKACIJOS

Modelis	HAMGI20S2STB
Vardinė įtampa	230 V, ~50 Hz
Mikrobangų generavimo įėjimo galia	1400 W
Mikrobangų generavimo išėjimo galia	800 W
Kepimas	1000 W

SVARBUS SAUGOS NURODYMŲ ĮSPĖJIMAS

Norėdami sumažinti gaisro, elektros smūgio, žmonių sužalojimo ar per didelio mikrobangų krosnelės energijos poveikio riziką, naudodamiesi prietaisu, laikykitės pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant šias:

- Perskaitykite skyrių „ATSARGUMO PRIEMONĖS, SIEKIANČIOS IŠVENGTI GALIMO PER DIDELIO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO“ ir laikykitės jo nurodymų.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.
- ĮSPĖJIMAS: Vykdyti bet kokią techninę priežiūrą ar remontą, įskaitant dangčio, apsaugančio nuo mikrobangų energijos poveikio, atskyrimą, yra pavojinga. Tą turi atlikti kompetentingi specialistai.

- ĮSPĖJIMAS: Skysčių ir kitų maisto produktų negalima kaitinti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.
- Stebėkite krosnelę, kai šildote maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, nes jie gali užsidegti.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėse tinkamus naudoti indus.
- Jei sklinda dūmai, išjunkite prietaisą arba ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna nusloptų.
- Mikrobangų krosnelėje kaitinant gėrimus, po kurio laiko užviręs skystis gali išsilieti, todėl su indu reikia elgtis atsargiai.
- Maitinimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinį prieš vartojant reikia išmaišyti arba suplakti, taip pat reikia patikrinti temperatūrą, kad būtų išvengta nudegimo.
- Kiaušinių su lukštais ir sveikų kietai virtų kiaušinių negalima kaitinti mikrobangų krosnelėse, nes jie gali sprogti net ir baigus kaitinti.
- Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti visus maisto likučius.
- Jei krosnelė nebus prižiūrima ir bus nešvari, gali suplastėti jos paviršiaus kokybė, o tai gali neigiamai paveikti prietaiso naudojimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų. (Tai netaikoma prietaisams su dekoratyvinėmis durelėmis.)
- Naudokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zoną (taikoma krosnelėms, kuriose yra galimybė

naudoti temperatūros jutiklinį zoną).

- Mikrobangų krosnelės negalima dėti į spintelę, nebent ji tam pritaikyta.
- Mikrobangų krosnelė turi būti naudojama atidarius dekoratyvines dureles. (Taikoma krosnelėms su dekoratyvinėmis durelėmis.)
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiai paskirčiai, pvz.:
 - darbuotojų virtuvėlės zonoje parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose;
 - ūkiuose;
 - nakvynės su pusryčiais tipo apgyvendinimo įstaigose.
- Mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius ir kaitinant pagalvėles, šlepetes, kempines, drėgną audinį ir pan. gali kilti susižalojimo, užsidegimo ar gaisro pavojus.
- Gaminant maistą mikrobangų krosnelėje draudžiama naudoti metalines talpyklas maistui ir gėrimams.
- Prietaiso negalima valyti garų valytuvu.
- Prietaisas skirtas naudoti laisvai pastatomas.
- Prietaisų galinis paviršius turi būti atremtas į sieną.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prietaisui veikiant, pasiekiamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.

- ĮSPĖJIMAS: Jei prietaisas veikia kombinuotu režimu, vaikai turėtų naudoti krosnelę tik prižiūrimi suaugusiųjų, nes prietaisas generuoja temperatūrą.

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE ATEIČIAI

KAIP SUMAŽINTI ŽMONIŲ SUŽALOJIMO RIZIKĄ. ĮŽEMINIMO ĮRENGIMAS

PAVOJUS

- Elektros smūgio pavojus
- Palietus kai kuriuos vidinius komponentus gresia sunki trauma arba žūtis. Neardykite šio prietaiso.

ĮSPĖJIMAS

- Elektros smūgio pavojus
- Netinkamai naudojant įžeminimo įrangą gresia elektros smūgis. Nejunkite į kištukinį lizdą, kol prietaisas nėra tinkamai sumontuotas ir įžemintas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas. Įvykus elektros trumpajam jungimui, įžeminimas sumažina elektros smūgio riziką, nes elektros srovei naudojamas nuvedimo laidas.
- Šiame prietaise yra laidas su įžeminimo gysla ir įžeminimo kištuku. Kištukas turi būti įjungtas į tinkamai sumontuotą ir įžemintą lizdą.
- Pasitarkite su kvalifikuotu elektriку arba techninės priežiūros specialistu, jei įžeminimo instrukcijos nėra visiškai suprantamos arba jei abejojama, ar prietaisas tinkamai įžemintas.

- Jei reikia naudoti ilginamąjį laidą, naudokite tik 3 gyslų laidą.
 1. Pridėtas trumpas maitinimo laidas, kad būtų mažesnė rizika įsipainioti į ilgą laidą arba už jo užkliūti.
 2. Jei naudojamas ilgų laidų rinkinys arba ilginamasis laidas:
 - 1) Laidų rinkinio arba ilginamojo laido elektros vardinė vertė turi būti bent tokia pati kaip prietaiso elektros vardinė vertė.
 - 2) Ilginamasis laidas turi būti įžemintas laidas iš 3 gyslų.
 - 3) Ilgas laidas turi būti išdėstytas taip, kad nekarotų nuo spintelės viršaus ar stalviršio, jo negalėtų patraukti vaikai ir nebūtų galima už jo netyčia užkliūti.

INDAI

ATSARGIAI

Pavojus susižeisti

Vykdyti bet kokią techninę priežiūrą ar remontą, įskaitant dangčio, apsaugančio nuo mikrobangų energijos poveikio, atskyrimą, yra pavojinga. Tą turi atlikti kompetentingi specialistai.

Žiūrėkite nurodymus dėl medžiagų, kurias galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurių negalima naudoti mikrobangų krosnelėje. Gali būti ir tam tikrų nemetalinių indų, kuriuos nesaugu naudoti mikrobangų krosnelėse. Jei abejojate, galite patikrinti atitinkamą indą atlikdami toliau aprašytą procedūrą.

Indo bandymas:

- Į saugų naudoti mikrobangų krosnelėje indą įpilkite 1 puodelį šalto vandens (250 ml) ir kartu įdėkite bandomąjį indą.
- Kaitinkite didžiausia galia 1 minutę.
- Atsargiai palieskite indą. Jei tuščias indas yra šiltas, nenaudokite jo gamindami maistą mikrobangų krosnelėje.
- Nekaitinkite ilgiau nei 1 minutę.

Medžiagos, kurias galite naudoti mikrobangų krosnelėje

Indai	Pastabos
Apkepo indas	Laikykitės gamintojo instrukcijų. Apkepo indo dugnas turi būti bent 5 mm virš sukamosios lėkštės. Netinkamai naudojama sukamoji lėkštė gali sudužti.
Stalo reikmenys	Tik tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Laikykitės gamintojo instrukcijų. Nenaudokite įskilusių ar apdaužytų indų.
Stiklainiai	Visada atskirkite dangtelį. Naudokite tik maistui pašildyti, kol jis šiek tiek sušils. Dauguma stiklainių nėra atsparūs karščiui ir gali sudužti.
Stikliniai indai	Tik karščiui atsparūs stikliniai indai, skirti naudoti krosnelėje. Įsitinkinkite, kad nėra metalinių apdailos detalių. Nenaudokite įskilusių ar apdaužytų indų.
Kepimo krosnelėje maišai	Laikykitės gamintojo instrukcijų. Neuždarykite metaline juostele. Padarykite plyšius garams išeiti.
Popierinės lėkštės ir puodeliai	Naudokite tik trumpai ruošti / pašildyti. Gamindami maistą nepalikite krosnelės be priežiūros.
Popieriniai rankšluosčiai	Naudokite maistui uždengti, norėdami pašildyti ir sugerti riebalus. Naudokite tik trumpai gamindami maistą, nepalikite be priežiūros.
Pergamentinis popierius	Naudokite kaip dangalą apsaugoti nuo porsų arba pridengti troškinant.
Plastikas	Tik tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje. Laikykitės gamintojo instrukcijų. Turi būti pažymėta „Saugu naudoti mikrobangų krosnelėje“. Kai kurie plastikiniai indai suminkštėja, kai viduje esantis maistas įkaista. Virimo maišai ir sandariai uždaryti plastikiniai maišeliai turi būti įpjauti, pradurti arba su angomis, kaip nurodyta ant pakuotės.
Plastikinė plėvelė	Tik tinkama naudoti mikrobangų krosnelėje. Naudokite maistui uždengti gamindami, kad išlaikytumėte drėgmę. Neleiskite, kad plastikinė plėvelė liestųsi su maistu.
Termometrai	Tik saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje (mėsos ir cukraus termometrai).
Vaškinis popierius	Naudokite kaip dangalą, kad išvengtumėte porsų ir sulaikytumėte drėgmę.

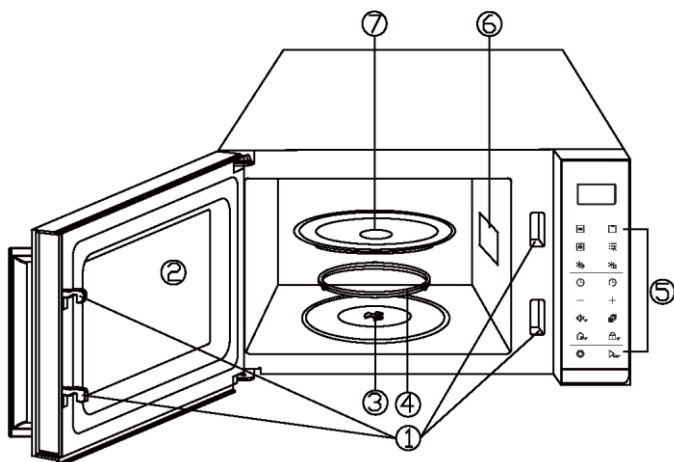
Medžiagos, kurių negalima naudoti mikrobangų krosnelėje

Indai	Pastabos
Aliumininis padėklas	Gali sukelti kibirkščiavimą. Perdėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.
Maisto dėžutė su metaline rankena	Gali sukelti kibirkščiavimą. Perdėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.
Metaliniai indai arba indai su metalo apdaila	Metalas pridengia maistą nuo mikrobangų energijos. Metalinė apdaila gali sukelti kibirkščiavimą.
Metalinės susukamos juostelės	Gali sukelti kibirkščiavimą ir gaisrą krosnelėje.
Popieriniai maišeliai	Gali sukelti gaisrą krosnelėje.
Putplastis	Putplastis, veikiamas aukštos temperatūros, gali ištirti arba užteršti viduje esantį skystį.
Mediena	Naudojama mikrobangų krosnelėje mediena išdžius ir gali suskilti arba įtrūkti.

Gaminio aprašymas

(Jei yra skirtumų tarp prietaiso ir šiame vadove pateiktų paveikslėlių, pirmenybė teikiama gaminiui.)

Išimkite krosnelę ir visas medžiagas iš dėžės ir krosnelės ertmės. Krosnelė tiekama su šiais priedais:



1. Durelių apsauginio užrakto sistema
2. Krosnelės langas
3. Velenas
4. Ritininis žiedas
5. Valdymo skydelis
6. Bangų kreiptuvas
(Nenuimkite žėručio plokštės, dengiančios bangų kreiptuvą)
7. Stiklinis padėklas

Įrengimas

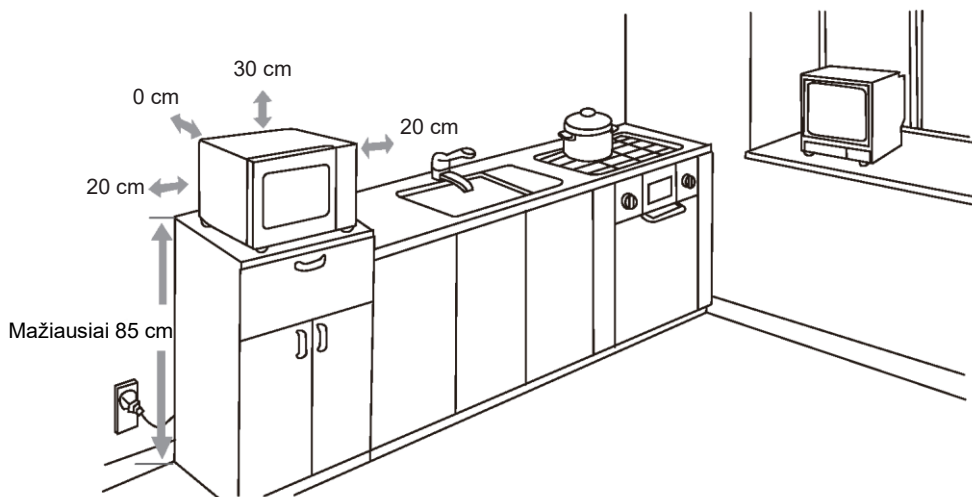
Įrengimas ant stalviršio

Pašalinkite visą pakavimo medžiagą ir priedus. Patikrinkite, ar krosnelė nepažeista, pvz., ar nėra įlinkių, ar nesulūžusios durelės. Nemontuokite, jei krosnelė pažeista.

Korpusas. Pašalinkite visas apsaugines plėveles nuo mikrobangų krosnelės korpuso paviršiaus. Neatskirkite bangų kreiptuvo dangtelio, pritvirtinto prie krosnelės ertmės ir apsaugančio magnetroną.

Įrengimas

1. Pasirinkite lygų paviršių, kuriame būtų pakankamai vietos oro įleidimo ir (arba) išleidimo angoms.



- (1) Minimalus montavimo aukštis yra 85 cm.
 - (2) Prietaiso galinis paviršius turi būti atremtas į sieną. Palikite ne mažesnę kaip 30 cm tarpą virš krosnelės, tarp krosnelės ir gretimų sienų turi būti ne mažesnis kaip 20 cm tarpas.
 - (3) Nenuimkite kojelių nuo krosnelės dugno.
 - (4) Užblokavus įeinamąją ir (arba) išeinamąją angą galima sugadinti krosnelę.
 - (5) Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvo ir televizoriaus. Naudojant mikrobangų krosnelę gali trikti radijo arba televizijos signalo priėmimas.
2. Įjunkite krosnelę į standartinį buitinių elektros lizdą. Įsitinkite, kad įtampa ir dažnis yra tokie patys, kokie nurodyti vardinių parametrų etiketėje.

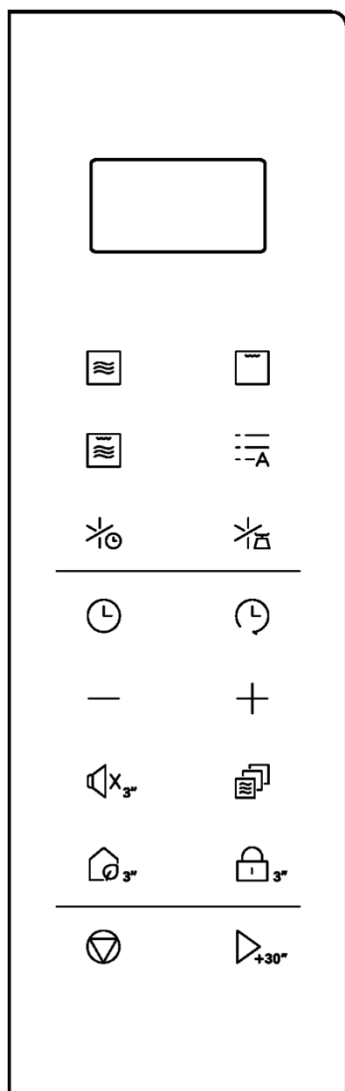
ĮSPĖJIMAS: Nemontuokite krosnelės virš viryklės ar kito šilumą skleidžiančio prietaiso. Jei krosnelė įrengiama šalia šilumos šaltinio arba virš jo, ji gali būti sugadinta, ir garantija nebegalios.

Prieinamas paviršius krosnelei veikiant gali įkaisti.



Kaip gaminys veikia

VALDYMO SKYDELIS



-  GALIA
-  KEPIMAS
-  KOMBINUOTAS
-  AUTOMATINIS MENIU
-  ATITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ
-  ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ
-  LAIKRODIS
-  IŠANKSTINIS NUSTATYMAS
-  Sutrumpinti laiką
-  pridėti laiko
-  NUTILDYTI
-  ATMINTIS
-  ECO
-  UŽRAKTAS
-  SUSTABDYTI
-  PALEIDIMAS / +30 SEK.

Prietaiso naudojimas

NAUDOJIMAS

- Pirmą kartą įjungus krosnelę, pasigirs pyptelėjimas ir ekrane pasirodys „1: 01“ ir „“.
- Nustatymo metu sistema grįš į parengties režimą, jei per 30 sekundžių nebus atliekami jokie veiksmai.
- Jei gaminimo metu paspausite  vieną kartą, programa bus pristabdyta, norėdami tęsti, paspausite  vieną kartą. Bet jei paspausite  du kartus, programa bus atšaukta.
- Pasibaigus gaminimui, ekrane bus rodoma „End“, kas dvi minutes skambės sistemos signalas, kol naudotojas paspaus bet kurį mygtuką arba atidarys dureles.
- Veikimo metu paspaudus tinkamą mygtuką, garsinis signalas suskamba vieną kartą, tačiau paspaudus netinkamą mygtuką, garsinis signalas suskamba du kartus.
- Mikrobangų krosnelės elektroninio valdymo sistema turi aušinimo funkciją. Kaip ir visais kitais gaminimo režimais, kai reikia gaminti ilgiau nei 2 minutes, krosnelės ventiliatorius automatiškai veikia maždaug 1 minutę ir 30 sekundžių, kad atvėsintų krosnelę ir taip pailgintų jos tarnavimo laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Yra 12 arba 24 valandų laikrodis. Galite nustatyti laikrodžio laiką 12 arba 24 valandų formatu, parengties režimu paspausdami .

1. Parengties režimu paspausite  vieną ar du kartus, kad pasirinktumėte 12 arba 24 valandų laikrodį.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte valandas.
3. Paspausite  arba  vieną kartą.
4. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspausite  arba , kad patvirtintumėte.

PASTABA. Gaminimo metu galite patikrinti esamą laikrodžio laiką paspausdami .

GREITASIS GAMINIMAS

Naudokite šią funkciją, norėdami užprogramuoti mikrobangų krosnelę patogiai gaminti maistą 100 % galia. Parengties režimu paspausite  vieną kartą (numatytasis gaminimo laikas yra 30 sekundžių), krosnelė pradės veikti automatiškai. Gaminimo metu galite pailginti gaminimo laiką iki 10 minučių, spausdami  – kiekvienu paspaudimu pailginsite laiką 30 sekundžių.

GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

1. Parengties režimu spauskite  pakartotinai, kad pasirinktumėte galios lygį.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Ilgiausias laikas yra 95 minutės.
3. Paspauskite  **+30"**, kad patvirtintumėte.

Paspauskite , norėdami pasirinkti galios lygį.

Paspauskite POWER mygtuką	Galios rodinys
Vieną kartą	800
Du kartus	640
3 kartus	480
4 kartus	320
5 kartus	160
6 kartus	000

PASTABA. Gaminimo metu galite paspausti  norėdami patikrinti esamą gaminimo galią. Jei norite gaminti visa galia, pirmą veiksmą praleiskite.

KEPIMAS

Kepimas ypač naudingas gaminant plonus mėsos gabalėlius, kepsnius, kotletus, kebabus, dešreles ir vištienos gabalėlius. Jis taip pat tinka karšties sumuštiniais ir džiovėsiuose ar pan. apvoliotiems patiekalams.

1. Parengties režimu paspauskite  vieną kartą.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Ilgiausias laikas yra 95 minutės.
3. Paspauskite  **+30"**, kad patvirtintumėte.

GAMINIMAS MIKROBANGOMIS IR KEPIMAS

1 kombinuoto gaminimo režimu grilis veikia ilgiau nei mikrobangų krosnelė, naudokite žuviai ir džiovėsiuose ar pan. apvoliotiems patiekalams. Tačiau 2 kombinuoto gaminimo režimu mikrobangų krosnelė veikia ilgiau nei grilis, naudokite pudingui, omlėtui, keptoms bulvėms ir paukštienai.

1. Parengties režimu paspauskite  vieną ar du kartus, kad pasirinktumėte „Co-1“ arba „Co-2“.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Ilgiausias laikas yra 95 minutės.
3. Paspauskite  **+30"**, kad patvirtintumėte.

PASTABA. Gaminimo metu galite paspausti  ir patikrinti kombinuoto režimo galios lygį.

ATITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ

1. Parengties režimu paspauskite  vieną kartą.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte atitirpinimo laiką. Ilgiausias laikas yra 95 minutės.
3. Paspauskite , kad patvirtintumėte.

PASTABA. Atitirpinimo metu sistemos veikimas bus pristabdytas ir suskambės signalas, primindamas naudotojui apversti maistą, po to paspauskite  ir tęskite.

ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

Atitirpinimo laikas ir galios lygis nustatomi automatiškai, kai užprogramuojama maisto kategorija ir svoris. Šaldyto maisto svoris gali būti nuo 100 g iki 1800 g.

1. Parengties režimu paspauskite  vieną kartą.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad pasirinktumėte maisto svorį.
3. Paspauskite , norėdami pradėti.

PASTABA. Atitirpinimo metu sistemos veikimas bus pristabdytas ir suskambės signalas, primindamas naudotojui apversti maistą, po to paspauskite  ir tęskite.

IŠ ANKSTO NUSTATYTA FUNKCIJA

Iš anksto nustatyta funkcija leidžia krosnelę įjungti vėliau.

1. Parengties režimu įveskite gaminimo programą (išskyrus greitąjį gaminimą, atitirpinimą pagal laiką ir atitirpinimą pagal svorį).
2. Vieną kartą paspauskite .
3. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte valandas.
4. Paspauskite  arba  vieną kartą.
5. Spauskite +/- mygtukus, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte.

PASTABA. Nustatę funkciją, galite patikrinti iš anksto nustatytą laiką paspausdami , paspaudus , kai ekrane rodomas laikas, funkciją galima atšaukti.

DAUGIAPAKOPIS GAMINIMAS

Jūsų krosnelėje galima užprogramuoti iki 2 automatinių gaminimo sekų.

Gaminimas mikrobangų krosnelėje



Gaminimas mikrobangų krosnelėje (mažesniu galios lygiu)

1. Įveskite pirmąją gaminimo mikrobangų krosnelėje programą. Nespauskite .
2. Vieną kartą paspauskite .
3. Įveskite antrąją gaminimo mikrobangų krosnelėje programą.

4. Paspauskite , norėdami pradėti.

PASTABA. Greitojo gaminimo, iš anksto nustatytos funkcijos, atitirpinimo pagal svorį ir automatinio gaminimo meniu negalima nustatyti daugiapakopio gaminimo programoje.

NUTILDYMO FUNKCIJA

Kaip nustatyti: parengties režimu paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes, pasigirs pyptelėjimas ir ekrane pasirodys „OFF“

Kaip išeiti: parengties ir nutildymo režimu, paspauskite ir palaikykite  3 sekundes, pasigirs pyptelėjimas ir ekrane pasirodys „ON“

Norėdami sužinoti mikrobangų krosnelės būseną, trumpai paspauskite mygtuką : ekrane atitinkamai pasirodys „OFF“ arba „ON“.

ENERGIJOS TAUPYMO FUNKCIJA

Kaip nustatyti: parengties režimu paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes, ekranas užges. Sistema pereis į energijos taupymo režimą.

Kaip atšaukti: energijos taupymo režimu energijos taupymo funkciją galima atšaukti vieną kartą paspaudus bet kurį mygtuką arba vieną kartą atidarius ar uždarius krosnelės dureles.

APSAUGA NUO VAIKŲ

Ijungiama, kad vaikai be priežiūros nenaudotų krosnelės.

Automatinė apsauga nuo vaikų:

Kaip įjungti apsaugą nuo vaikų: parengties režimu, jei per vieną minutę neatliekamas joks veiksmas, krosnelė automatiškai persijungs į apsaugos nuo vaikų režimą ir užsidegs užrakto indikatorius lemputė. Įsijungus apsaugai, visi mygtukai yra išjungti.

Kaip atšaukti: apsaugos nuo vaikų režimu atidarykite arba uždarykite krosnelės dureles, kad atšauktumėte programą, ir užrakto indikatorius lemputė užges.

Rankinė apsauga nuo vaikų:

Kaip nustatyti: parengties režimu paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes, pasigirs pyptelėjimas ir užsidegs užrakto indikatorius, krosnelė automatiškai persijungs į apsaugos nuo vaikų režimą. Įsijungus apsaugai, visi mygtukai yra išjungti.

Kaip atšaukti: paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes, indikatorius lemputė užges.

PASTABA. Veikiant rankinės apsaugos nuo vaikų režimui, apsaugos nuo vaikų negalima išjungti atidarant arba uždarant dureles, tą reikia padaryti rankiniu apsaugos išjungimo būdu.

APSAUGA NUO MYGTUKŲ UŽSTRIGIMO

Bet kokiaje būsenoje, jei kuris nors valdymo skydelio mygtukas užstringa 1 minutei, programa nedelsiant nustoja veikti, ekrane rodoma „FAIL“ ir skamba sistemos signalas. Jei mygtukas užstrigęs visą laiką, signalas skamba kas minutę. Šiuo metu joks mygtukas neveikia. Pašalinę triktį, paspauskite , kad grįžtumėte į parengties režimą.

AUTOMATINIS GAMINIMAS

Toliau nurodytų maisto produktų gaminimo laiko ir galios programuoti nebūtina. Pakanka nurodyti norimo gaminti maisto rūšį, taip pat šio maisto svorį ar porcijas.

1. Parengties režimu vieną kartą paspauskite AUTOMATINIS MENIU mygtuką, ekrane pasirodys maisto kodas „A-01“.
2. Spauskite +/- mygtukus, kad pasirinktumėte kitą maisto kodą nuo „A-01“ iki „A-21“.
3. Vieną kartą paspauskite PALEIDIMO / +30 SEK. mygtuką.
4. Spauskite +/- mygtukus, kad pasirinktumėte maisto svorį arba porcijas.
5. Norėdami pradėti, paspauskite PALEIDIMO / +30 SEK. mygtuką.

Automatinio gaminimo meniu:

Tipas / kodas	Maistas	Porcija / svoris (g)	Maisto gaminimo laikas	Pastaba
DUONA A-01	Pikantiškas pyragas b-1	1 vnt. 12:00		
	Tešlos kildymas b-2	500 g 6:00		300 g miltų, 10 ml itin tyro alyvuogių aliejaus, 5 g druskos 180 ml vandens 12 g šviežių mielių. Paruošimas: mieles ištirpinkite vandenyje, miltus suberkite į maišytuvo dubenį, supilkite vandenį, supilkite aliejų ir galiausiai druską, minkykite 12', kildinkite pagal šią programą
		1000 g 10:00		600 g miltų, 20 ml itin tyro alyvuogių aliejaus, 10 g druskos, 360 ml vandens, 24 g šviežių mielių. Paruošimas: mieles ištirpinkite vandenyje, miltus suberkite į maišytuvo dubenį, supilkite vandenį, supilkite aliejų ir galiausiai druską, minkykite 12', kildinkite pagal šią programą
	Pica b-3	500 g 19:00		PIRMAS VEIKSMAS: vadovaukitės PASTABA dėl 500 g tešlos kildinimo ANTRAS VEIKSMAS:

				paskleiskite ant keraminės lėkštės ir pagardinkite pomidorais, sumaišytais su aliejumi, raudonėliais ir druska, suberkite mocarelą ir kepkite pagal šią programą.
		1000 g 22:00		PIRMAS VEIKSMAS: vadovaukitės PASTABA dėl 1000 g tešlos kildinimo ANTRAS VEIKSMAS: paskleiskite ant keraminės lėkštės ir pagardinkite pomidorais, sumaišytais su aliejumi, raudonėliais ir druska, suberkite mocarelą ir kepkite pagal šią programą.
BE LUKŠTO VIRTI KIAUŠINIAI A-02	Be lukšto virti kiaušiniai b-1	2 kiaušiniai 2:00		kiaušinius reikia dėti į mikrobangų krosnelėms tinkamus vienos porcijos dubenėlius ir visiškai panarinti į vandenį
		4 kiaušiniai 4:30		
PLAKTA KIAUŠI- NIENĖ A-03	Plakta kiaušiniene b-1	2 kiaušiniai 1:00		po 30" suplakite kiaušinius šakute ir kepkite dar 30"
DARŽO- VĖS A-04	Špinatai b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Supjaustytos morkos b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokoliai b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Burokėliai b-4	250 g + 50 ml vandens	9:00	250 g + 50 ml vandens 500 g + 70 ml vandens
		500 g + 70 ml vandens	11:00	
	Daržovių sriuba b-5	250 g 10:00		suberkite 300 g daržovių į indą, įpilkite 200 ml pasūdyto vandens ir virkite pagal programą
		500 g 12:00		

DŽIUVĖ- SIUOSE AR PAN. APVO- LIOTOS DARŽOVĖS A-05	Cukinijos sb-1	400 g	23:00	padėkite indą ant grotelių
		800 g 25:00		
BULVĖS A-06	Keptos saldžiosios bulvės b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Keptos bulvės b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Virtos bulvės b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
ŽUVIS A-07	Kardžuvės gabalas b-1	180 g (180 g – 200 g)	7:00	180 g – 200 g
		360 g (360 g – 400 g)	10:00	360 g – 400 g
	Lašišos filė b-2	180 g (180 g – 200 g)	6:00	180 g – 200 g 360 g – 400 g
		360 g (360 g – 400 g)	8:00	
	Karšis b-3	250 g 7:00		visas karšis karšio filė
		500 g 10:00		
	Krevetės b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
LĖTAI RUOŠIAMA BALTA ŽUVIS A-08	Lėtai ruošiama balta žuvis b-1	400 g 15:00		balta žuvį pagal skonį pagardinkite žolelėmis, geriausia – čiobreliais ir mairūnais, į pilvą įdėkite česnako skiltelę ir gaminkite pagal nurodytą programą. Po 7 minučių gaminimo apverskite, tada paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte gaminti

		800 g 24:00		baltą žuvį pagal skonį pagardinkite žolelėmis, geriausia – čiobreliais ir mairūnais, į pilvą įdėkite česnako skiltelę ir gaminkite pagal nurodytą programą. Po 13 minučių gaminimo apverskite, tada paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte gaminti
LĖTAI VIRTA BALTA ŽUVIS A-09	Vakuumuota (sous-vide) balta žuvis b-1	200 g 12:00		baltą žuvį pagardinkite ypač tyru alyvuogių aliejumi, čiobreliais ir šviežiais mairūnais, pipirais ir sudėkite žuvį į vakuuminį gaminimo maišelį, išsiurbkite orą ir gaminkite pagal nurodytą programą
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
DŽIUVĖ- SIUOSE AR PAN. APVO- LIOTA ŽUVIS A-10	Džiūvėsiuose ar pan. apvoliota žuvis b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MĖSA A-11	Vištienos krūtinėlės b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Veršienos nugarinė b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
LĖTAI KEPAMAS MĖSOS KEPSNYS A-12	Lėtai kepama jautiena b-1	400 g 40:00		1 nugarinės gabalas, sveriantis 400 g, suriškite kepimo špagatu, pagal skonį užberkite prieskoninių žolelių, druskos, pipirų ir kepkite pagal rekomenduojamą programą. Po 8 minučių apverskite kepsnį ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte kepti. Prieš pjaustydami palikite pailsėti 2 minutes

		800 g 40:00		1 nugarinės gabalas, sveriantis 800 g, suriškite kepimo špagatu, pagal skonį užberkite prieskoninių žolelių, druskos, pipirų ir kepkite pagal rekomenduojamą programą. Po 10 minučių apverskite kepsnį ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte kepti. Prieš pjaustydami palikite pailsėti 2 minutes
VAKUU-MUOTA (SOUS-VIDE) JAUTIENA A-13	Vakuumuota jautiena b-1	200 g 20:00		Jautieną pagal skonį pagardinkite druska, pipirais ir prieskoninėmis žolelėmis (čiobreliais, mairūnais, rozmariniais ir kt.), sudėkite į vakuuminį gaminimo maišelį, išsiurbkite orą ir gaminkite pagal nurodytą programą
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
KEPTA VIŠTIENA A-14	Kepta vištiena b-1	400 g 26:00		400 g vištienos šlaunelių, pasūdytų ir pabarstytų pipirais, apšlakstytų ypač tyru alyvuogių aliejumi, užberkite šiek tiek čiobrelių ir kepkite pagal rekomenduojamą programą, po 7 minučių apverskite ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte kepti
		600 g 35:00		600 g vištienos šlaunelių, pasūdytų ir pabarstytų pipirais, apšlakstytų ypač tyru alyvuogių aliejumi, užberkite šiek tiek čiobrelių ir kepkite pagal rekomenduojamą programą, po 8 minučių apverskite ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte kepti
		800 g 27:00		800 g vištienos šlaunelių, pasūdytų ir pabarstytų pipirais, apšlakstytų ypač tyru alyvuogių aliejumi, užberkite šiek tiek čiobrelių ir kepkite pagal rekomenduojamą programą, po 9 minučių apverskite ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte kepti

BOLONIJOS PADAŽAS A-15	Bolonijos padažas b-1	300 g (300 ml)	8:00	venkite metalinių spaustukų ir neuždenkite dangtelio
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
MAKARO- NAI A-16	Pilno grūdo makaronai b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g vandens
		200 g 11:00		67 g + 133 g vandens
		300 g 11:00		100 g + 200 g vandens
		400 g 11:30		133 g + 267 g vandens
	Nepoliruoti ryžiai b-2	100 g 26:00		25 g ryžių + 75 g vandens
		200 g 28:00		50 g ryžių + 150 g vandens
		300 g 30:00		75 g ryžių + 225 g vandens
		400 g 32:00		100 g ryžių + 300 g vandens
GRŪDAI A-17	Perliniai miežiai b-1	100 g 17:00		25 g miežių + 75 g vandens
		200 g 18:00		50 g miežių + 150 g vandens
		300 g 19:00		75 g miežių + 225 g vandens
		400 g 20:00		100 g miežių + 300 g vandens
	Bolivinės balandos (kinva) b-2	50 g 7:00		50 g bolivinių balandų + 100 g vandens
		100 g 8:00		100 g bolivinių balandų + 200 g vandens
SVEIKAS A-18	Natūralus jogurtas b-1	6 1:15		900 g + 750 ml pieno
	Mirkyti ankštiniai b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg vandens
		500 g 7:00		500 g + 2 kg vandens
	Sausas maistas b-3	1 5:30		250 g
	Košė b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml pieno

TORTAI A-19	Sausainiai b-1	250 g 5:30		
	Džemas b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Biskvitai b-3	700 g 9:00		150 g cukraus 180 g miltų 150 ml saulėgrąžų aliejaus arba sviesto 3 kiaušiniai
				50 ml pieno 15 g kepimo miltelių (1 pakelis)
	Keksiukai b-4	2 2:00		30 g cukraus 40 g miltų 15 g karčios kakavos 30 ml saulėgrąžų aliejaus arba sviesto 1 kiaušinis 5 g kepimo miltelių
		4 3:00		60 g cukraus 80 g miltų 30 g karčios kakavos 60 ml saulėgrąžų aliejaus arba sviesto 2 kiaušiniai 10 g kepimo miltelių
DŽIOVINI- MAS A-20	Džiovinimas b-1	300 g 24:00		po 12 minučių apverskite maistą ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte džiovinimą
		150 g 20:00		po 10 minučių apverskite maistą ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte džiovinimą
INDŲ STERILI- ZAVIMAS A-21	Indų sterilizavimas b-1	1 5:00		venkite metalinių spaustukų ir neuždenkite dangtelio

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Valydami išjunkite krosnelę ir ištraukite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

2. Palaikykite krosnelės vidų švarų. Kai maisto porslai ar išsilieję skysčiai prilimpa prie krosnelės sienelių, nuvalykite drėgna šluoste. Jei krosnelė labai užsiteršia, galima naudoti švelnius ploviklius. Venkite naudoti purškiamus ar kitus agresyvius valiklius. Jie gali palikti dėmės, ruožus arba išblukinti durelių paviršių.
3. Krosnelės išorę reikia nuvalyti drėgna šluoste. Kad nepažeistumėte krosnelės viduje veikiančių dalių, į ventiliacijos angas neturi patekti vandens.
4. Drėgna šluoste dažnai nuvalykite dureles ir langą iš abiejų pusių, durelių sandariklius ir gretimas dalis, kad pašalintumėte išsiliejusias medžiagas ar porslus. Nenaudokite abrazyvinio valiklio.
5. Nenaudokite garinio valytuvo.
6. Saugokite, kad valdymo skydelis nesusšlaptų. Nuvalykite minkšta, drėgna šluoste. Valydami valdymo skydelį palikite krosnelės dureles atidarytas, kad krosnelė netyčia neįsijungtų.
7. Jei garai susikaupia krosnelės durelių viduje arba aplink jas, nuvalykite minkšta šluoste. Taip gali nutikti, kai mikrobangų krosnelė naudojama esant dideliame drėgnumui. Ir tai normalu.
8. Kartais reikia išimti stiklinį padėklą ir nuvalyti. Padėklą nuplaukite šiltame, muiluotame vandenyje arba indaplovėje.
9. Ritininį žiedą ir krosnelės dugną reikia reguliariai valyti, kad būtų išvengta per didelio triukšmo. Tiesiog nuvalykite krosnelės dugno paviršių švelniu plovikliu. Ritininį žiedą galima plauti švelniame, muiluotame vandenyje arba indaplovėje. Svarbu, kad nuėmus ritininį žiedą jis vėl būtų įdėtas teisingoje padėtyje.
10. Kvapus iš krosnelės galima pašalinti mikrobangų krosnelėje tinkamame naudoti dubenyje sumaišius puodelį vandens su vienos citrinos sultimis ir odele. Įdėkite į mikrobangų krosnelę ir įjunkite ją 5 minutėms. Kruopščiai nuvalykite ir nusauskite minkšta šluoste.
11. Jei lemputė perdega, susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba, kad ją pakeistų.
12. Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti visus maisto likučius. Jei krosnelė nebus prižiūrima ir bus nešvari, gali pablogėti paviršiaus būklė, o tai gali neigiamai paveikti krosnelės tarnavimo laiką ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.
13. Neišmeskite šio prietaiso į buitinių atliekų konteinerį; jis turėtų būti atiduotas į tam tikrą savivaldybės nurodytą atliekų surinkimo centrą.
14. Pirmą kartą naudojant mikrobangų krosnelę su grilio funkcija, ji gali skleisti dūmus ir kvapą. Tai normalus reiškinys, nes krosnelė pagaminta iš plieninės plokštės, padengtos tepimo alyva, ir naujoji krosnelė skleis dūmus ir kvapą, susidarančius degant tepimo alyvai. Šis reiškinys išnyks po tam tikro naudojimo laikotarpio.

Aplinkos apsauga ir šalinimas

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Normalu	
Mikrobangų krosnelė trikdo televizijos signalo priėmimą	Veikiant mikrobangų krosnei gali trukti radijo ir televizijos signalo priėmimas. Keliama panašūs trukdžiai, kaip veikiant mažiems elektros prietaisams, pvz., maišytuvui, dulkių siurbliui ir elektriniam ventiliatoriui. Tai normalu.
Blausus krosnelės apšvietimas	Naudojant mikrobangų krosnelę mažos galios režimu, krosnelės apšvietimas gali pritempti. Tai normalu.
Ant durelių kaupiasi garai, iš vėdinimo angų išeina karštas oras	Gaminant maistą, iš jo gali skliti garai. Didžioji jų dalis pasišalins per vėdinimo angas. Vis dėlto šiek tiek garų gali kauptis ant vėsios vietos, pavyzdžiui, krosnelės durelių. Tai normalu.
Krosnelė netyčia buvo įjungta tuščia	Draudžiama naudoti prietaisą, jei viduje nėra maisto. Tai labai pavojinga.



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEIJA) ir 2013 m. Reglamentą dėl elektros ir elektroninių prietaisų. Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir taršių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai tvarkomos, siekiant tinkamai atskirti bei pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas. Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialius surinkimo punktus, kuriuos valdo savivaldybė arba registruota bendrovė.

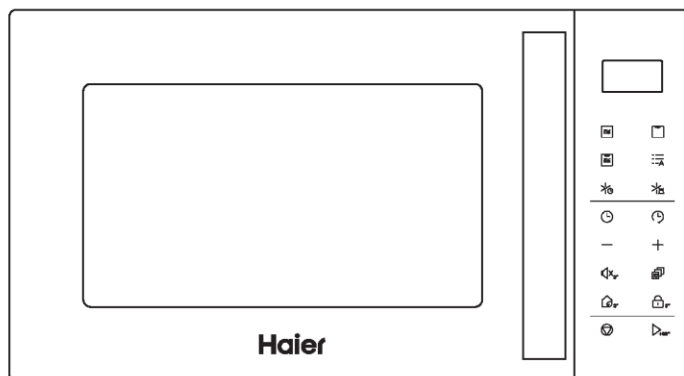
Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.

Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui – jis turi jį priimti nemokamai (suteikti vienkartinę paslaugą), jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tokias pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

Haier

Lietotāja rokasgrāmata

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Kopsavilkums

2	Svarīgi drošības norādījumi
10	Ierīces apraksts
11	Uzstādīšana
13	Kā darbojas ierīce
14	Ierīces lietošana
24	Tīrīšana un apkope
26	Vides aizsardzība un utilizācija

Cienījamais klient!

Mēs vēlamies Jums pateikties un apsveikt ar Jūsu izvēli. Šī jaunā ierīce ir rūpīgi izstrādāta un ražota, izmantojot augstas kvalitātes materiālus, kā arī rūpīgi pārbaudīta, lai nodrošinātu, ka tā atbilst visām Jūsu kulinārijas prasībām.

Lūdzu, izlasiet un ievērojiet šos vienkāršos norādījumus, kas ļaus iegūt lieliskus rezultātus jau pirmajā lietošanas reizē. Vēlam veiksmīgu šīs modernās ierīces lietošanu!

Svarīgi drošības norādījumi

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS

- Nemēģiniet darbināt šo krāsni ar atvērtām durvīm, jo tas var izraisīt kaitīgu mikroviļņu enerģijas iedarbību. Nekādā gadījumā nedrīkst salauzt drošības bloķētājus vai veikt to izmaiņas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns priekšpusi un durvīm, kā arī neļaujiet netīrumiem vai tīrīšanas līdzekļa atliekām uzkrāties uz blīvju virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, kamēr kvalificēta persona nav tās saremontējusi.

PAPILDINĀJUMS

Ja aparāts netiek uzturēts pietiekami tīrs, tā virsma var tikt bojāta un ietekmēt aparāta kalpošanas laiku, kā arī radīt bīstamu situāciju.

SPECIFIKĀCIJAS

Modelis	HAMGI20S2STB
Nominālais spriegums	230 V~50 Hz
Mikroviļņu ievade	1400 W
Mikroviļņu izvade	800 W
Grils	1000 W

SVARĪGU DROŠĪBAS NORĀDĪJUMU BRĪDINĀJUMS

Lai samazinātu aizdegšanās, elektriskās strāvas trieciena, cilvēku traumēšanas vai pārmērīgas mikroviļņu krāsns enerģijas iedarbības risku, lietojot ierīci, ievērojiet pamata piesardzības pasākumus, tostarp šādus:

- Izlasiet un ievērojiet informāciju, kas sniegta sadaļā “PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS”
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri nav sasnieguši 8 gadu vecumu.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt ražotājs, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita kvalificēta persona, lai izvairītos no bīstamības.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliedz, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Jebkura apkopes vai remonta darbība, kas saistīta ar tāda pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību, ir bī-

tama jebkurai personai, kas nav atbilstoši kvalificēta.

- BRĪDINĀJUMS: Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo var notikt aizdegšanās.
- Izmantojiet tikai tādus galda piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Ja parādās dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durvis aizvērtas, lai apslāpētu liesmas.
- Mikroviļņu krāsnī karsējot dzērienus, var notikt aizkavēta vārīšanās ar strauju burbuļošanu, tāpēc ar trauku jārīkojas uzmanīgi.
- Barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas trauciņu saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata, un pirms lietošanas ir jāpārbauda ēdiena temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas čaumalās un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt arī pēc tam, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir pabeigta.
- Krāsns ir regulāri jātīra, un ir jānoņem ēdiena atliekas.
- Ja krāsns netiek uzturēta pietiekami tīra, virsma var tikt bojāta, un tas var saīsināt ierīces kalpošanas laiku, kā arī radīt bīstamu situāciju.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas. (Tas neattiecas uz ierīcēm ar dekoratīvām durvīm.)
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi (krāsnīm, kas aprīkotas ar temperatūras noteikšanas

zondi).

- Mikroviļņu krāsnī nedrīkst ievietot skapī, ja vien tā nav testēta skapī.
- Mikroviļņu krāsns ir jādarbina ar atvērtām dekoratīvajām durvīm (krāsnīm ar dekoratīvajām durvīm).
- Šī ierīce ir paredzēta mājsaimniecības un līdzīgiem lietojumiem, piemēram:
 - personāla virtuves zonām veikalos, birojos un citās darba vietās;
 - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
 - lauku mājās;
 - lietošanai vietās, kur tiek piedāvāta naktsmītne un brokastis.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu sildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildošo paliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Gatavojot mikroviļņu krāsnī, nav atļauts izmantot metāla traukus ēdieniem un dzērieniem.
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- Ierīci ir paredzēts izmantot brīvi stāvošu.
- Ierīces aizmugurējā virsma jānovieto pret sienu.
- Ierīces nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā pieejamās virsmas var spēcīgi sakarst.

- **BRĪDINĀJUMS:** Ja ierīce tiek darbināta kombinētajā režīmā, radītās temperatūras dēļ bērni krāsni drīkst lietot tikai pieaugušo uzraudzībā.

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

PERSONU TRAUMU RISKĀ SAMAZINĀŠANA – IEZEMĒŠANA

BĪSTAMI

- Elektriskās strāvas trieciena risks
- Pieskaršanās dažiem iekšējiem komponentiem var izraisīt smagas traumas vai nāvi. Neizjauciet šo ierīci.

BRĪDINĀJUMS

- Elektriskās strāvas trieciena risks
- Nepareiza zemējuma lietošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Nepievienojiet ierīci kontaktligzdai, kamēr ierīce nav pareizi uzstādīta un iezemēta.
- Šai ierīcei ir jābūt iezemētai. Elektriskās strāvas īssavienojuma gadījumā zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot vadu elektriskās strāvas novadīšanai.
- Šī ierīce ir aprīkota ar vadu, kuram ir zemēšanas vads un zemēšanas kontaktdakša. Kontaktdakša ir jāsavieno ar kontaktligzdu, kas ir pareizi uzstādīta un iezemēta.
- Ja norādījumi par zemējumu nav pilnībā saprotami vai ja pastāv šaubas par to, vai ierīce ir pareizi iezemēta, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai apkopes speciālistu.

- Ja nepieciešams izmantot pagarinātāju, izmantojiet tikai trīsvadu pagarinātāju.
 1. Komplektā ir iekļauts īss strāvas padeves vads, lai samazinātu riskus, kas rodas, aizķeroties aiz garāka vada vai pakļūpot pār to.
 2. Ja tiek izmantots garš vada komplekts vai pagarinātājs:
 - 1) Vada komplektam vai pagarinātājam marķējumā norādītajai nominālajai strāvas vērtībai jābūt vismaz tikpat lielai kā ierīces nominālajai strāvas vērtībai.
 - 2) Pagarinātājam jābūt trīsvadu tipa ar zemējumu.
 - 3) Garais vads ir jānovieto tā, lai tas nekarātos pāri letei vai galdam, kur to var vilkt bērni vai pār to var nejauši pakļūpt.

PIEDERUMI

UZMANĪBU

Traumu gūšanas risks

Jebkura apkopes vai remonta darbība, kas saistīta ar tāda pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību, ir bīstama jebkurai personai, kas nav atbilstoši kvalificēta.

Skatiet norādījumus sadaļās “Materiāli, ko var izmantot mikroviļņu krāsnī” un “Materiāli, kurus nedrīkst lietot mikroviļņu krāsnī”. Atsevišķi nemetāla trauki, iespējams, nav piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī. Ja rodas šaubas, attiecīgo piederumu var pārbaudīt, veicot tālāk aprakstīto procedūru.

Piederumu pārbaude:

- Traukā, kas ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī, ielejiet 1 tasi (250 ml) auksta ūdens un ielieciet pārbaudāmo piederumu.
- Ieslēdziet gatavošanu ar maksimālo jaudu 1 minūti.
- Uzmanīgi aptaustiet piederumu. Ja tukšais piederums ir silts, neizmantojiet to ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- Gatavošanas laiks nedrīkst pārsniegt 1 minūti.

Materiāli, ko var izmantot mikroviļņu krāsnī

Piederumi	Piezīmes
Apbrūnināšanas trauks	Ievērojiet ražotāja norādījumus. Apbrūnināšanas trauka apakšdaļai jāatrodas vismaz 5 mm (3/16 collas) virs rotējošās platformas. Nepareiza lietošana var izraisīt rotējošās platformas saplīšanu.
Virtuves trauki	Tikai trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Nelietojiet iepīšus vai iekaisījušus traukus.
Stikla burkas	Vienmēr noņemiet vāku. Uzsildiet ēdienu tikai tik daudz, lai tas būtu silts. Lielākā daļa stikla burku nav karstumizturīgas un var saplīst.
Stikla trauki	Tikai karstumizturīgi stikla trauki, kas paredzēti lietošanai krāsnī. Pārliecinieties, ka traukiem nav metāla rotājumu. Nelietojiet iepīšus vai iekaisījušus traukus.
Maisiņi cepšanai cepeškrāsnī	Ievērojiet ražotāja norādījumus. Neaizveriet ar metāla savilcēju. Izveidojiet iegriezumus, lai lautu izplūst tvaikam.
Papīra šķīvji un krūzes	Izmantojiet tikai īslaicīgai gatavošanai/uzsildīšanai. Gatavošanas laikā neatstājiet krāsnī bez uzraudzības.
Papīra dvieļi	Izmantojiet, lai pārsegtu ēdienu uzsildīšanai un tauku uzsūkšanai. Lietojiet tikai īslaicīgai ēdiena gatavošanai, nepārtraukti uzraugot.
Cepampapīrs	Izmantojiet kā pārsegu, lai novērstu izšļakstīšanos, vai ietiniet ēdienu, lai to tvaicētu.
Plastmasa	Tikai trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Uz trauka jābūt marķējumam "Microwave Safe" (Droši lietojams mikroviļņu krāsnī). Daži plastmasas trauki kļūst mīkstāki, kad tajos esošais ēdiens sakarst. "Vārāmajos maisiņos" un cieši noslēgtos plastmasas maisiņos ir jāizveido iegriezumi, caurumi vai gaisa atveres, kā norādīts uz iepakojuma.
Pārtikas plēve	Tikai trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Izmantojiet ēdiena pārklāšanai gatavošanas laikā, lai tas saglabātu mitrumu. Pārtikas plēve nedrīkst saskarties ar ēdienu.
Termometri	Tikai termometri, kas paredzēti lietošanai mikroviļņu krāsnī (galas un saldumu gatavošanai paredzēti termometri).
Vaskpapīrs	Izmantojiet kā pārklāju, lai novērstu izšļakstīšanos un saglabātu mitrumu.

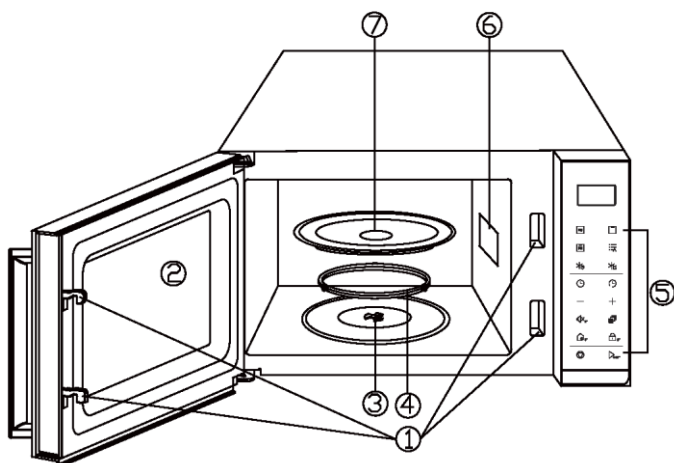
Materiāli, kurus nedrīkst lietot mikroviļņu krāsnī

Piederumi	Piezīmes
Alumīnija paplātes	Var izraisīt dzirksteļošanu. Ielieciet ēdienu traukā, kas ir paredzēts lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Pārtikas kārbā ar metāla rokturi	Var izraisīt dzirksteļošanu. Ielieciet ēdienu traukā, kas ir paredzēts lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Galda piederumi, kas izgatavoti no metāla vai kam ir metāla rotājumi	Metāls aiztur mikroviļņu enerģiju no ēdiena. Metāla rotājumi var izraisīt dzirksteļošanu.
Metāla stieples savilcēji	Var izraisīt dzirksteļošanu un aizdegšanos krāsnī.
Papīra maisiņi	Var izraisīt aizdegšanos krāsnī.
Plastmasas putu materiāli	Augstas temperatūras ietekmē plastmasas putu materiāli var izkust vai piesārņot traukā esošo šķidrumu.
Koks	Koksne mikroviļņu krāsnī izžūst un var saplīst vai saplaisāt.

Ierīces apraksts

(Ja rodas jebkādas atšķirības starp ierīci un šajā rokasgrāmatā redzamajiem attēliem, priekšroka ir izstrādājumam.)

Izņemiet krāsni un visus materiālus no kartona kastes, kā arī izņemiet visus materiālus no krāsns telpas. Krāsnij ir šādi piederumi:



1. Durvju drošības slēdzenes sistēma
2. Cepeškrāsns logs
3. Vārpsta
4. Veltņa gredzens
5. Vadības panelis
6. Viļņvads
(Lūdzu, nenoņemiet vizlas plāksni,
kas nosedz viļņvadu)
7. Stikla paplāte

Uzstādīšana

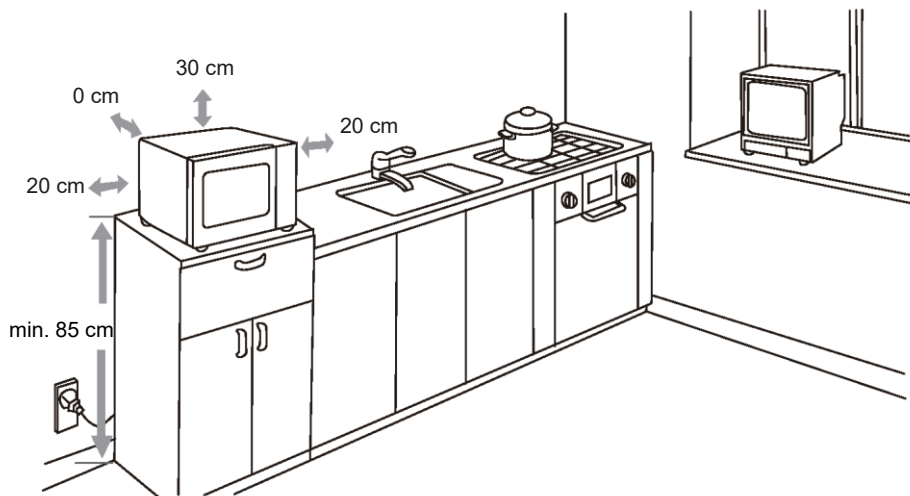
Uzstādīšana uz virsmas

Noņemiet visus iepakojuma materiālus un piederumus.
Pārbaudiet, vai krāsnij nav bojājumu, piemēram, iespaidumu vai salauztu durvju. Neuzstādiet, ja krāsns ir bojāta.

Skapis: Noņemiet visu aizsargplēvi no mikroviļņu krāsns skapja virsmas. Nenoņemiet viļņvada pārklāju, kas ir piestiprināts krāsns dobumam, lai aizsargātu magnetronu.

Uzstādīšana

1. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu ieplūdes un/vai izplūdes atverēm.



- (1) Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
 - (2) Ierīces aizmugurējā virsma jānovieto pret sienu.
Atstājiēt vismaz 30 cm brīvu vietu virs krāsns;
minimālā atstarpe starp krānsni un blakus esošajām sienām ir 20 cm.
 - (3) Nenoņemiet kājas no krāsns apakšas.
 - (4) Ieplūdes un/vai izplūdes atveru bloķēšana var sabojāt krānsni.
 - (5) Novietojiet krānsni pēc iespējas tālāk no radioaparātiem un televizoriem. Mikroviļņu krāsns darbība var izraisīt radio vai televizora uztveršanas traucējumus.
2. Pieslēdziet krānsni standarta mājsaimniecības kontaktligzdai. Pārļiecinieties, vai spriegums un frekvence ir vienāda ar nominālvērtību marķējumā norādīto.

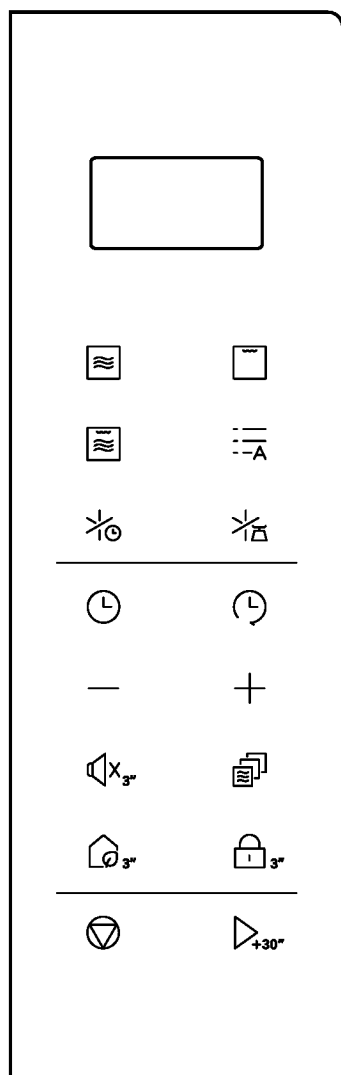
BRĪDINĀJUMS: neuzstādiēt cepeškrānsni virs plīts virsmas vai citas siltumu ražojošas ierīces. Ja krānsni uzstāda siltuma avota tuvumā vai virs tā, tā var tikt bojāta un garantija var tikt anulēta.

Darba laikā pieejamā virsma var būt karsta.



Kā darbojas ierīce

VADĪBAS PANELIS



-  JAUDA
-  GRILS
-  KOMBIN.
-  AUTOMĀTISKĀ IZVĒLNE
-  ATKAUSĒŠANA PĒC LAIKA
-  ATKAUSĒŠANA PĒC SVARA
-  PULKSTENIS
-  IEPRIEKŠ IESTATĪTS
- Samazināt laiku
- + Pievienot laiku
-  IZSLĒGT SKAŅU
-  ATMIŅA
-  ECO
-  BLOKĒŠANA
-  APTURĒT
-  SĀKT/+30 SEK.

Ierīces lietošana

DARBĪBA

- Pirmo reizi pieslēdzot cepeškrāsni, atskanēs pīkstiens un displeja ekrānā parādīsies uzraksts "1: 01" un .
- Iestatīšanas laikā sistēma atgriezīsies gaidstāves režīmā, ja 30 sekunžu laikā netiks veikta nekādas darbības.
- Gatavošanas laikā, nospiežot  vienu reizi, programma tiks pauzēta, un pēc tam nospiediet  vienu reizi, lai atsāktu. Bet, ja nospiedīsit  divreiz, programma tiks atcelta.
- Pēc gatavošanas beigām displeja ekrānā tiks parādīts "End" (Beigt), un sistēma atskanēs ik pēc divām minūtēm, līdz lietotājs nospiedīs jebkuru pogu vai atvērs durvis.
- Darbības procesā nospiediet derīgu pogu, skaņas signāls atskan vienu reizi, bet, ja nospiež nederīgu pogu, skaņas signāls atskan divas reizes.
- Mikroviļņu krāsns elektroniski vadāmajai sistēmai ir dzesēšanas funkcija. Tāpat kā jebkurā gatavošanas režīmā, kurā gatavošanas laiks pārsniedz 2 minūtes, cepeškrāsns ventilators automātiski darbosies aptuveni 1 minūti un 30 sekundes, lai atdzesētu cepeškrāsni un paildzinātu cepeškrāsns kalpošanas laiku.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Šis ir 12 vai 24 stundu pulkstenis. Jūs varat izvēlēties iestatīt pulksteņa laiku 12 vai 24 stundu ciklā, nospiežot  gaidstāves režīmā.

1. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu vai divas reizes, lai izvēlētos 12 vai 24 stundu pulksteni.
2. Nospiediet pogas +/-, lai iestatītu stundu skaitu.
3. Nospiediet  vai  vienu reizi.
4. Nospiediet pogas +/-, lai iestatītu minūšu skaitu.
5. Nospiediet  vai , lai apstiprinātu.

PIEZĪME. Gatavošanas laikā varat pārbaudīt pašreizējo pulksteņa laiku, nospiežot .

EXPRESS GATAVOŠANA

Izmantojiet šo funkciju, lai ērti ieprogrammētu cepeškrāsni, lai mikroviļņu krāsnī pagatavotu ēdienu ar 100 % jaudu. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu reizi (noklusējuma gatavošanas laiks ir 30 sekundes), krāsns sāks darboties automātiski. Gatavošanas laikā jūs varat pievienot gatavošanas laiku, nospiežot , katru reizi nospiežot, lai palielinātu par 30 sekundes un līdz pat 10 minūtēm.

GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

1. Gaidstāves režīmā atkārtoti nospiediet , lai atlasītu jaudas līmeni.
2. Nospiediet pogas -/+ , lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet  $+30^{\circ}$.

Nospiediet , lai izvēlētos jaudas līmeni.

Nospiediet JAUDAS pogu	Jaudas displejs
Vienreiz	800
Divreiz	640
Trīsreiz	480
Četrreiz	320
Piecreiz	160
Sešreiz	000

PIEZĪME. Gatavošanas laikā varat nospiegt , lai pārbaudītu pašreizējo gatavošanas jaudu. Ja vēlaties gatavot ar pilnu jaudu, izlaidiet pirmo soli.

GRILS

Grila gatavošana ir īpaši noderīga plānām gaļas šķēlēm, steikiem, karbonādēm, kebabiem, desām un vistas gabaliņiem. Tas ir piemērots arī karstām sviestmaizēm un *au gratin* ēdieniem.

1. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu reizi.
2. Nospiediet pogas -/+ , lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet  $+30^{\circ}$.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS + GRILS

Grils darbojas ilgāk nekā mikroviļņu krāsns 1. kombinācijas gatavošanas režīmā, ko izmanto zivīm un *au gratin*. Bet mikroviļņu krāsns darbojas ilgāk nekā grils 2. kombinācijas gatavošanas režīmā, ko izmanto pudiņam, omletēm, ceptiem kartupeļiem un mājputniem.

1. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu vai divas reizes, lai izvēlētos "Ko-1" vai "Ko-2".
2. Nospiediet -/+ pogas, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet  $+30^{\circ}$.

PIEZĪME. Gatavošanas laikā varat nospiegt , lai pārbaudītu kombinēto jaudas līmeni.

ATKAUSĒŠANA PĒC LAIKA

1. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu reizi.

2. Nospiediet pogas -/+, lai iestatītu atkausēšanas laiku. Visilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet .

PIEZĪME. Atkausēšanas laikā sistēma pauzēs un atskaņos skaņu, lai atgādinātu lietotājam apgriezt ēdiena, pēc tam nospiediet , lai atsāktu.

ATKAUSĒŠANA PĒC SVARA

Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis tiek automātiski iestatīts, tiklīdz ir ieprogrammēta pārtikas kategorija un svars. Saldētas pārtikas svars svārstās no 100 g līdz 1800 g.

1. Gaidstāves režīmā nospiediet  vienu reizi.
2. Nospiediet pogas -/+, lai izvēlētos ēdiena svaru.
3. Nospiediet , lai sāktu.

PIEZĪME. Atkausēšanas laikā sistēma pauzēs un atskaņos skaņu, lai atgādinātu lietotājam apgriezt ēdiena, pēc tam nospiediet , lai atsāktu.

IEPRIEKŠ IESTATĪTS

Iepriekš iestatīta funkcija ļauj krāsni iedarbināt vēlāk.

1. Gaidstāves režīmā ievadiet ēdiena gatavošanas programmu (izņemot express gatavošanu, atkausēšanu pēc laika un atkausēšanu pēc svara).
2. Vienreiz nospiediet "".
3. Nospiediet pogas -/+, lai iestatītu stundu skaitu.
4. Nospiediet  vai "" vienu reizi.
5. Nospiediet pogas -/+, lai iestatītu minūšu skaitu.
6. Lai apstiprinātu, nospiediet .

PIEZĪME. Pēc tam, kad funkcija ir iestatīta, varat pārbaudīt iepriekš iestatīto laiku, nospiežot , ja nospiežat , kad displeja ekrānā tiek parādīts laiks, funkciju var atcelt.

DAUDZPAKĀPJU GATAVOŠANA

Jūsu cepeškrāsni var ieprogrammēt līdz 2 automātiskām gatavošanas secībām.

Gatavošana mikroviļņu krāsni



Gatavošana mikroviļņu krāsni (ar zemāku jaudas līmeni)

1. Ievadiet pirmo mikroviļņu gatavošanas programmu. Nospiediet .
2. Nospiediet  vienreiz.
3. Ievadiet otro mikroviļņu gatavošanas programmu.
4. Nospiediet , lai sāktu.

PIEZĪME. Daudzpakāpju gatavošanas programmā nevar iestatīt express gatavošanas, iepriekš iestatītās funkcijas, atkausēšanas pēc svara un automātiskās gatavošanas izvēlnes.

SKAŅAS IZSLĒGŠANAS FUNKCIJA

Lai iestatītu: gaidstāves režīmā nospiediet  uz 3 sekundēm; atskanēs pīkstiens un displejā būs redzams OFF

Lai izietu: Gaidstāves un skaņas izslēgšanas režīmā nospiediet  uz 3 sekundēm; atskanēs pīkstiens un displejā būs redzams ON

Īsi nospiediet , lai uzzinātu mikroviļņu krāsns statusu: displejs attiecīgi būs redzams OFF vai ON.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS FUNKCIJA

Lai iestatītu: gaidstāves režīmā nospiediet un turiet nospiešu  3 sekundes, displejs nodzīs. Sistēma ir pārslēgusies enerģijas taupīšanas režīmā.

Lai atceltu: enerģijas taupīšanas režīmā enerģijas taupīšanas funkciju var atcelt, vienreiz nospiežot jebkuru pogu vai vienreiz atverot vai aizverot cepeškrāsns durvis.

BĒRNU BLOĶĒJUMS

Izmantojiet, lai nepieļautu, ka cepeškrāsni bez uzraudzības darbina bērni.

Automātiskais bērnu bloķējums

Lai uzsāktu bērnu bloķējumu: gaidstāves režīmā, ja vienas minūtes laikā nenotiek nekāda darbība, krāsns automātiski pāries bērnu bloķējuma režīmā un iedegsies bloķēšanas indikatora lampiņa. Bloķēšanas stāvoklī visas pogas ir atspējotas.

Lai atceltu: bērnu bloķējuma režīmā atveriet vai aizveriet cepeškrāsns durvis, lai atceltu programmu, un bloķēšanas indikatora lampiņa pazudīs.

Manuālais bērnu bloķējums

Lai iestatītu: gaidstāves režīmā nospiediet un turiet nospiešu  3 sekundes, atskanēs pīkstiens un ieslēgsies bloķēšanas indikatora lampiņa, cepeškrāsns automātiski pārslēgsies bērnu bloķējuma režīmā. Bloķēšanas stāvoklī visas pogas ir atspējotas.

Lai atceltu: Nospiediet un turiet nospiešu  3 sekundes, indikatora lampiņa pazudīs.

PIEZĪME. Atverot vai aizverot durvis manuālajā bērnu bloķējuma režīmā, bērnu bloķējumu nevar atbrīvot, un tas ir jāatbloķē, izmantojot manuālās bloķēšanas atbrīvošanas metodi.

AIZSARDZĪBA PRET POGU SALIPŠANU

Jebkurā stāvoklī, ja kāda vadības paneļa poga ir salipusi vienu minūti, programma nekavējoties pārtrauc darboties, displejā parādās "FAIL" un sistēma atskaņo pīkstienus. Ja poga visu laiku ir salipusi, katru minūti atskanēs pīkstiens. Pašlaik neviena poga nav derīga.

Pēc problēmu novēršanas nospiediet , lai atgrieztos gaidstāves režīmā.

AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA

Turpmāk norādītajam ēdienam nav nepieciešams ieprogrammēt gatavošanas laiku un jaudu. Pietiek norādīt ēdiena veidu, ko vēlaties pagatavot, kā arī šī ēdiena svaru vai porcijas.

1. Gaidstāves režīmā vienreiz nospiediet pogu "AUTOMĀTISKĀ IZVĒLNE", displejā tiek parādīts pārtikas kods "A-01".
2. Nospiediet +/- pogas, lai izvēlētos citu pārtikas kodu "A-01" ~ "A-21".
3. Vienreiz nospiediet pogu "SĀKT/+30 SEK.".
4. Nospiediet pogas +/-, lai izvēlētos ēdiena svaru vai porcijas.
5. Lai sāktu, nospiediet pogu "SĀKT/+30 SEK.".

Automātiskās gatavošanas izvēlnes

Veids / Kods	Pārtikas produkts	Porcija / Svars (g)	Gatavošanas laiks	Piezīme
MAIZE A-01	Pikants pīrāgs b-1	1 gab. 12:00		
	Mīklas raudzēšana b-2	500 g 6:00		300 g miltu, 10 ml EVO, 5 g sāls, 180 ml ūdens, 12 g svaiga rauga. Pagatavošana: izšķīdina raugu ūdenī, ieliek miltus miksera bļodā, pievieno ūdeni, pievieno eļļu un, visbeidzot, sāli, mīca maisījumu 12 minūtes, ievērojot šo programmu
		1000 g 10:00		600 g miltu, 20 ml EVO, 10 g sāls, 360 ml ūdens, 24 g svaiga rauga. Pagatavošana: izšķīdina raugu ūdenī, ieliek miltus miksera bļodā, pievieno ūdeni, pievieno eļļu un, visbeidzot, sāli, mīca maisījumu 12 minūtes, ievērojot šo programmu
	Pica b-3	500 g 19:00		PIRMAIS SOLIS: seko mīklas raudzēšanai 500 g SEKO OTRAM SOLIM:

				uzklāj uz keramikas šķīvja un marinē ar tomātu, kas sajaukts ar tomātu eļļu, raudeni un sāli, pievieno mocarellu un gatavo, ievērojot šo programmu
		1000 g 22:00		PIRMAIS SOLIS: seko mīklas raudzēšanai 1000 g SEKO OTRAM SOLIM: uzklāj uz keramikas šķīvja un marinē ar tomātu, kas sajaukts ar tomātu eļļu, raudeni un sāli, pievieno mocarellu un gatavo, ievērojot šo programmu
SAUTĒTAS OLAS A-02	Sautētas olas b-1	2 olas 2:00		olas jāievieto vienas porcijas bļodiņās, kas piemērotas mikroviļņu krāsnīm, un pilnībā jāiemērc ūdenī
		4 olas 4:30		
OLU KULTENIS A-03	Olu kultenis b-1	2 olas 1:00		pēc 30 sekundēm sakul olas ar dakšiņu un gatavo vēl 30 sekundes
DĀRZEŅU A-04	Spināti b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Sagriezt burkāni b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokoļi b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Bietes b-4	250 g + 50 ml ūdens	9:00	250 g + 50 ml ūdens 500 g + 70 ml ūdens
		500 g + 70 ml ūdens	11:00	
	Dārzeņu zupa b-5	250 g 10:00		300 g dārzeņu ieliek traukā, pievieno 200 ml sāļta ūdens un gatavo saskaņā ar programmu
		500 g 12:00		

DĀRZEŅU SACEPUMI A-05	Tumšzaļie kabači sb-1	400 g	23:00	novieto trauku uz grila restes
		800 g 25:00		
KARTUPEĻI A-06	Cepti saldie kartupeļi b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Cepti kartupeļi b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Vārīti kartupeļi b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
ZIVIS A-07	Šķēle zobenzivs b-1	180 g (180 g – 200 g)	7:00	180 g–200 g
		360 g (360 g – 400 g)	10:00	360 g – 400 g
	Laša fileja b-2	180 g (180 g – 200 g)	6:00	180 g – 200 g 360 g – 400 g
		360 g (360 g – 400 g)	8:00	
	Plaudis b-3	250 g 7:00		pilngraudu maize plauža fileja
		500 g 10:00		
	Garneles b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
LĒNI PAGATA- VOJAMA BALTĀ ZIVS A-08	Lēni pagatavojama baltās zivs b-1	400 g 15:00		iemarinē balto zivi ar garšaugiem pēc garšas, ideālā gadījumā timiānu un majorānu, pievieno vēderam ķiploka daiviņu un pagatavo ar norādīto programmu. Pagriez pēc 7 gatavošanas minūtēm – pēc tam nospiež “Sākt”, lai pabeigtu gatavošanu

		800 g 24:00		iemarinē balto zivi ar garšaugiem pēc garšas, ideālā gadījumā timiānu un majorānu, pievieno vēderam ķiploka daiviņu un pagatavo ar norādīto programmu. Pagriez pēc 13 gatavošanas minūtēm – pēc tam nospiež “Sākt”, lai pabeigtu gatavošanu
BALTĀS ZIVS GATAVO- ŠANA SOUS VIDE A-09	Baltās zivs gatavošana <i>sous vide</i> b-1	200 g 12:00		iemarinē balto zivi ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, timiānu un svaigu majorānu, pipariem un ievieto zivi vakuuma maisiņā, vakuumē un pagatavo ar norādīto programmu
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINĒTA ZIVS A-10	Gratinēta zivs b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
GAĻA A-11	Vistas krūtiņas b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Teļa fileja b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
LĒNI PAGATA- VOJAMA CEPTA GAĻA A-12	Lēni pagatavojama liellopa gaļa b-1	400 g 40:00		1 muguras gabalu, kas sver 400 g, sasien ar cepšanas auklu, pievieno garšaugus pēc garšas, sāli un piparus un gatavo, ievērojot ieteikto programmu. Apgriež cepeti pēc 8 minūtēm un nospiež “Sākt”, lai pabeigtu gatavošanu. Ļauj marinēties 2 minūtes' pirms griešanas

		800 g 40:00		1 muguras gabalu, kas sver 800 g, sasien ar cepšanas auklu, pievieno garšaugus pēc garšas, sāli un piparus un gatavo, ievērojot ieteikto programmu. Apgriež cepeti pēc 10 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu. Ļauj marinēties 2 minūtes' pirms griešanas
LIELLOPA GAĻAS GATAVO- ŠANA SOUS VIDE A-13	Liellopa gaļas gatavošana <i>sous vide</i> b-1	200 g 20:00		Iemarinē liellopa gaļu ar sāli, pipariem un garšaugiem (timiānu, majorānu, rozmarīnu utt.), ievieto vakuuma vārīšanas maisiņā, vakuumē un gatavo ar norādīto programmu
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
CEPTA VISTA A-14	Cepta vista b-1	400 g 26:00		400 g vistas augšstilbu, sāla un piparo, apkaisa ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, pievieno nedaudz timiāna un vāra ar ieteikto programmu, apgriež pēc 7 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu
		600 g 35:00		600 g vistas augšstilbu, sāla un piparo, apkaisa ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, pievieno nedaudz timiāna un vāra ar ieteikto programmu, apgriež pēc 8 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu
		800 g 27:00		800 g vistas augšstilbu, sāla un piparo, apkaisa ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, pievieno nedaudz timiāna un vāra ar ieteikto programmu, apgriež pēc 9 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu

BOLONAS MĒRCE A-15	Boloņas mērce b-1	300 g (300 ml)	8:00	izvairieties no metāla spailēm un turiet vāku atvērtu
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
MAKARONI A-16	Pilngraudu miltu makaroni b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g ūdens
		200 g 11:00		67 g + 133 g ūdens
		300 g 11:00		100 g + 200 g ūdens
		400 g 11:30		133 g + 267 g ūdens
	Pilngraudu rīsi b-2	100 g 26:00		25 g rīsu + 75 g ūdens
		200 g 28:00		50 g rīsu + 150 g ūdens
		300 g 30:00		75 g rīsu + 225 g ūdens
		400 g 32:00		100 g rīsu + 300 g ūdens
GRAU- DAUGI A-17	Miežu grūbas b-1	100 g 17:00		25 g miežu + 75 g ūdens
		200 g 18:00		50 g miežu + 150 g ūdens
		300 g 19:00		75 g miežu + 225 g ūdens
		400 g 20:00		100 g miežu + 300 g ūdens
	Kvinoja b-2	50 g 7:00		50 g kvinojas + 100 g ūdens
		100 g 8:00		100 g kvinojas + 200 g ūdens
VESELĪGS A-18	Dabīgais jogurts b-1	6 1:15		900 g + 750 ml piena
	Izmērcēti pākšaugi b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg ūdens
		500 g 7:00		500 g + 2 kg ūdens
	Žāvēta pārtika b-3	1 5:30		250 g
	Putra b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml piena

KŪKAS A-19	biskvīti b-1	250 g 5:30		
	ievārījums b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Biskvītkūkas b-3	700 g 9:00		150 g cukura 180 g miltu 150 ml saulespuķu eļļas vai sviesta 3 olas
				50 ml piena 15 g cepamā pulvera (1 paciņa)
	Mafini b-4	2 2:00		30 g cukura 40 g miltu 15 g rūgtā kakao 30 ml saulespuķu eļļas vai sviesta 1 ola 5 g cepamā pulvera
		4 3:00		60 g cukura 80 g miltu 30 g rūgtā kakao 60 ml saulespuķu eļļas vai sviesta 2 olas 10 g cepamā pulvera
ŽĀVĒŠANA A-20	Žāvēšana b-1	300 g 24:00		pēc 12 minūtēm apgrieziet ēdienu otrādi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu žāvēšanu
		150 g 20:00		pēc 10 minūtēm apgrieziet ēdienu otrādi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu žāvēšanu
STERILI- ZĒJIET TVERTNES A-21	Sterilizējiet tvertnes b-1	1 5:00		izvairieties no metāla spailēm un turiet vāku atvērtu

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Tīrīšanas laikā izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet strāvas vadu no sienas.
2. Uzturiet cepeškrāsns iekšpusi tīru. Kad pārtikas šļakatas vai izlijuši šķidrumi pielīp krāsns sienām, noslaukiet ar mitru drānu. Ja cepeškrāsns kļūst ļoti netīrs, var izmantot maigus

mazgāšanas līdzekļus. Izvairieties no izsmidzināmu vai citu spēcīgu tīrīšanas līdzekļu lietošanas. Tie var notraipīt, noskrāpēt vai padarīt blāvāku durvju virsmu.

3. Cepeškrāsns ārpusē jātīra ar mitru drānu. Lai novērstu krāsns iekšpusē esošo darbojošos daļu bojājumus, nedrīkst pieļaut ūdens iekļūšanu ventilācijas atverēs.
4. Bieži notīriet durvis un logus no abām pusēm, durvju blīves un blakus esošās daļas ar mitru drānu, lai notīrītu visas izšļakstītās vielas vai šļakatas. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
5. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
6. Neļaujiet vadības panelim kļūt slapjam. Notīriet ar mīkstu, mitru drānu. Tīrot vadības paneli, atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas, lai novērstu nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanos.
7. Ja krāsns durvju iekšpusē vai ārpusē uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu drānu. Tas var notikt, ja mikroviļņu krāsns tiek darbināta augsta mitruma apstākļos. Un tas ir normāli.
8. Laiku pa laikam ir nepieciešams izņemt stikla paplāti tīrīšanai. Nomazgājiet paplāti siltā ūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā.
9. Lai izvairītos no pārmērīga trokšņa, veltna gredzens un cepeškrāsns grīda ir regulāri jātīra. Vienkārši noslaukiet cepeškrāsns apakšējo virsmu ar maigu mazgāšanas līdzekli. Veltņa gredzenu var mazgāt maigā ziepjūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā. Ņemot veltņa gredzenu, pārliecinieties, ka tas ir pareizā pozīcijā.
10. Novērsiet smakas no cepeškrāsns, sajaucot tasi ūdens ar viena izspiesta citrona sulu un miziņu mikroviļņu krāsnī lietojamā traukā. Ieliek cepties mikroviļņu krāsnī uz 5 minūtes. Rūpīgi noslaukiet un nosusiniet ar mīkstu drānu.
11. Ja spuldze izdeg, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai to nomainītu.
12. Krāsns ir regulāri jātīra, un ir jānoņem ēdiena atliekas. Ja krāsns netiek uzturēta pietiekami tīra, virsma var tikt bojāta, un tas var saīsināt ierīces kalpošanas laiku, kā arī var radīt bīstamu situāciju.
13. Lūdzu, neizmetiet šo ierīci sadzīves atkritumu tvertnē; tā ir jāutilizē konkrētā pašvaldību nodrošinātā atkritumu savākšanas centrā.
14. Pirmo reizi izmantojot mikroviļņu krāsni ar grila funkciju, tā var radīt nelielus dūmus un smaku. Tā ir normāla parādība, jo krāsns ir izgatavots no tērauda plāksnes, kas pārklāta ar smērēlļu, un jaunā krāsns radīs dūmus un smaku, kuri rodas smērēlļas degšanas procesā. Šī parādība izzudīs pēc noteikta lietošanas perioda.

Vides aizsardzība un utilizācija

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Normāla darbība	
Mikroviļņu krāsns traucē TV uztveršanu	Mikroviļņu krāsns darbības laikā var tikt traucēta radio un TV uztveršana. Līdzīgu traucējumus izraisa arī citas nelielas elektroierīces, piemēram, mikseris, putekļsūcējs un elektriskais ventilators. Tas ir normāli.
Blāvs apgaismojums krāsnī	Izmantojot mazu mikroviļņu krāsns jaudu, apgaismojums krāsnī var kļūt blāvs. Tas ir normāli.
Tvaiks uzkrājas uz durvīm, karsts gaiss no ventilācijas atverēm	Ēdiena gatavošanas laikā no ēdiena var izplūst tvaiks. Lielākā daļa tvaika izplūst pa ventilācijas atverēm. Bet daļa tvaika var uzkrāties vēsā vietā, piemēram, uz krāsns durvīm. Tas ir normāli.
Krāsns nejauši ir iedarbināts, neievietojot tajā ēdienu.	Ierīci aizliegts darbināt, ja tajā nav ēdiena. Tas ir ļoti bīstami.



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas 2013. gada direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem, kas attiecas uz elektriskām un elektroniskām ierīcēm (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visu piesārņojumu un atgūtu visus materiālus. Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA neklūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

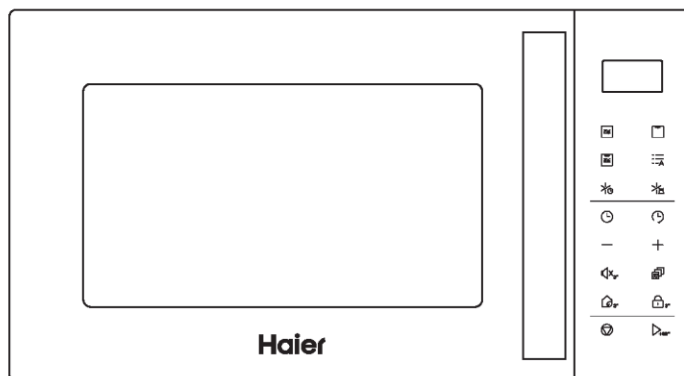
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no māj-saimniecībām.

Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

Haier

Instrukcja obsługi

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Spis treści

2	Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
10	Opis produktu
11	Instalacja
13	Jak działa produkt
14	Użytkowanie urządzenia
24	Czyszczenie i konserwacja
26	Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

Szanowny Kliencie

Dziękujemy oraz gratulujemy dokonanego wyboru. Ten nowy produkt został starannie zaprojektowany i wykonany z materiałów najwyższej jakości oraz poddany szczegółowym testom tak, aby spełniał wszystkie wymagania kulinarne.

Proszę przeczytać niniejsze proste wskazówki oraz je przestrzegać. Pozwolą one uzyskać doskonałe efekty już za pierwszym razem. Oddajemy w Państwa ręce to nowoczesne urządzenie, życząc wszystkiego najlepszego.

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE NARAŻENIU NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

- Nie wolno podejmować prób uruchomienia kuchenki z otwartymi drzwiczkami, aby nie narażać się na szkodliwe napromieniowanie energią mikrofalową. Ważne jest, aby nie uszkodzić blokad bezpieczeństwa, ani nie manipulować przy nich.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a drzwiami ani nie dopuszczaj do gromadzenia się brudu lub resztek środka czyszczącego na powierzchniach uszczelniających.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelek drzwiczek kuchenki nie wolno używać do czasu naprawy przez kompetentną osobę.

DODATKOWE INFORMACJE

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

SPECYFIKACJA

Model	HAMGI20S2STB
Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc wejściowa kuchenki mikrofalowej	1400 W

Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej	800 W
Grill	1000 W

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń osób lub narażenia na nadmierną energię kuchenki mikrofalowej podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, między innymi:

- Przeczytaj i postępuj zgodnie z poniższymi informacjami: „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ”.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.

- **OSTRZEŻENIE:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą lampy, aby uniknąć porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej przez osoby inne niż kompetentne jest niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy pilnować kuchenki ze względu na możliwość zapłonu.
- Używaj tylko naczyń, które nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Jeśli wydobywa się dym, wyłącz lub odłącz urządzenie i trzymaj drzwi zamknięte, aby zdusić ewentualne płomienie.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obsługi pojemnika.
- Przed spożyciem zawartość butelek do karmienia i słoczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić w celu uniknięcia oparzeń.
- Jajek w skorupkach i całych jajek ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchenke mikrofalowej.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie

resztki jedzenia.

- Zaniedbania w utrzymaniu kuchenki w czystości mogą prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na okres użytkowania urządzenia, a w rezultacie prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało. (Nie dotyczy to urządzeń z drzwiami ze zdobieniami.)
- Należy używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tej kuchenki mikrofalowej (dla kuchenek wyposażonych w funkcję czujnika temperatury).
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce, o ile nie została przetestowana w szafce.
- Kuchenka mikrofalowa musi być obsługiwana przy otwartych dekoracyjnych drzwiczkach (odnosi się do kuchenek wyposażonych w dekoracyjne drzwiczki).
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - gospodarstwa;
 - miejsca typu bed and breakfast.
- Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Podczas gotowania w kuchenie mikrofalowej nie wolno

- używać metalowych pojemników na żywność i napoje.
- Urządzenia nie należy czyścić myjką parową.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku wolnostojącego.
- Tylną powierzchnię urządzeń należy oprzeć o ścianę.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny używać kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

OGRANICZENIE RYZYKA OBRAŻEŃ U OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ UZIEMIAJĄCĄ

ZAGROŻENIE

- Ryzyko porażenia prądem
- Dotknięcie niektórych wewnętrznych komponentów może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Nie demontuj tego urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Ryzyko porażenia prądem
- Niewłaściwe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem. Nie podłączać do gniazdka, dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zainstalowane

i uziemione.

- To urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, zapewniając przewód odprowadzający prąd elektryczny.
- To urządzenie jest wyposażone w przewód z przewodem uziemiającym z wtyczką uziemiającą. Wtyczkę należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.
- Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem, jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie są w pełni zrozumiałe lub jeśli istnieją wątpliwości, czy urządzenie jest prawidłowo uziemione.
- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, używaj tylko przedłużacza 3-żyłowego.
 1. Aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód, zastosowano krótki przewód zasilający.
 2. W przypadku użycia długiego zestawu przewodów lub przedłużacza:
 - 1) Oznaczone parametry elektryczne zestawu przewodów lub przedłużacza powinny być co najmniej tak duże, jak parametry elektryczne urządzenia.
 - 2) Przedłużacz musi być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem.
 - 3) Długi przewód należy ułożyć tak, aby nie zwisał z blatu stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub przypadkowo o niego zahaczyć.

PRZYBORY

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała

Wszelkie naprawy i konserwacje wymagające zdjęcia pokrywy chroniącej przed narażeniem na promieniowanie mikrofalowe powinna przeprowadzać wyłącznie kompetentna osoba, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa.

Zapoznaj się zaleceniami w sekcji „Materiały, których wolno używać lub należy unikać w kuchence mikrofalowej”.

Niektórych niemetalowych naczyń nie można bezpiecznie używać do gotowania w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości możesz przetestować dane naczynie zgodnie z poniższą procedurą.

Testowanie naczynia:

- Napełnij pojemnik bezpieczny do stosowania w kuchence mikrofalowej kubkiem zimnej wody (250 ml) i włóż do kuchenki wraz z badanym naczyniem.
- Gotuj na maksymalnej mocy przez 1 minutę.
- Ostrożnie dotknij naczynie. Jeśli puste naczynie jest ciepłe, nie używaj go do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- Nie przekraczaj 1 minuty czasu gotowania.

Materiały, których można używać w kuchence mikrofalowej

Przybory	Uwagi
Naczynie do zapiekania	Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Spód naczynia musi znajdować się co najmniej 5 mm nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować pęknięcie talerza obrotowego
Zastawa stołowa	Tylko do użytku w kuchence mikrofalowej. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używaj popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Szklane słoiki	Zawsze zdejmuj pokrywę. Używaj tylko do podgrzewania jedzenia, aż będzie ciepłe. Większość szklanych słoików nie jest odporna na ciepło i może pęknąć.
Wyroby szklane	Wyłącznie naczynia żaroodporne. Upewnij się, że nie ma metalowego wykończenia. Nie używaj popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do pieczenia w kuchence	Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Nie zamykaj za pomocą opaski metalowej. Zrób szczeliny, aby para mogła się wydostać.
Papierowe talerze i kubki	Używaj tylko do krótkotrwałego gotowania/podgrzewania. Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas gotowania.
Papierowe ręczniki	Używaj do przykrywania żywności do odgrzewania i wchłaniania tłuszczu. Używaj pod nadzorem tylko do krótkotrwałego gotowania.
Pergamin	Używaj jako przykrycia, aby zapobiec rozpryskiwaniu lub do zawinięcia do gotowania na parze.
Tworzywo sztuczne	Tylko do użytku w kuchence mikrofalowej. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Powinno być oznaczone jako „Przeznaczone do kuchenki mikrofalowej”. Niektóre pojemniki z tworzywa sztucznego miękną, gdy żywność w środku nagrzewa się. „Torebki do gotowania” i szczelnie zamknięte torebki z tworzywa sztucznego należy rozciągać, przebijając lub wentylować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.
Plastikowa folia	Tylko do użytku w kuchence mikrofalowej. Stosuj do przykrycia żywności podczas gotowania w celu zachowania wilgotności. Nie dopuszczaj do kontaktu plastikowej folii z jedzeniem.
Termometry	Tylko bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (termometry do mierzenia temperatury mięsa i słodkich wypieków).
Papier woskowany	Używaj do przykrycia jedzenia w celu ochrony przed rozpryskami oraz zachowania wilgoci.

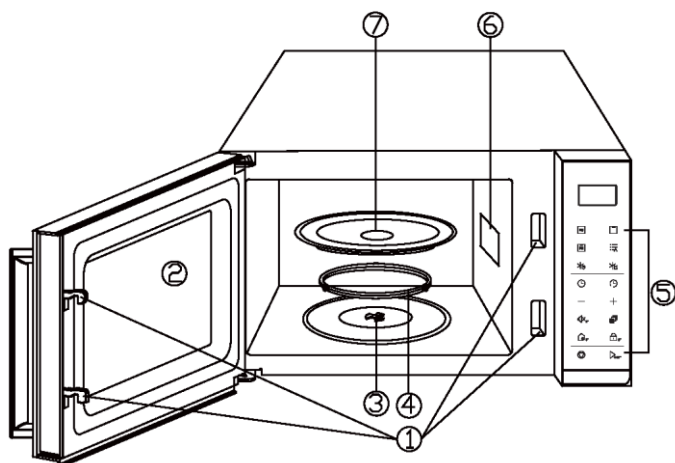
Materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej

Przybory	Uwagi
Taca aluminiowa	Może powodować iskrzenie. Przełóż żywność do naczyń bezpiecznych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Pudełka kartonowe z metalowymi uchwytami	Może powodować iskrzenie. Przełóż żywność do naczyń bezpiecznych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Naczynia metalowe lub metalizowane	Metal nie dopuszcza energii mikrofalowej do żywności. Opaski metalowe mogą być przyczyną iskrzenia.
Metalowe druciki do wiązania	Mogą spowodować iskrzenie i pożar w kuchence.
Papierowe torby	Mogą być przyczyną pożaru wewnątrz kuchenki.
Pianka z tworzywa sztucznego	Pod wpływem wysokiej temperatury pianka może się rozpuścić lub zanieczyścić płyn znajdujący się wewnątrz.
Drewno	Drewno używane w kuchence mikrofalowej wysycha, może się rozszpeciwać lub popękać.

Opis produktu

(W przypadku jakichkolwiek różnic pomiędzy urządzeniem a ilustracjami w tej instrukcji, pierwszeństwo ma produkt.)

Wyjmij kuchenkę oraz wszystkie materiały z pudełka i wnętrza kuchenki. Kuchenka jest dostarczana z następującymi akcesoriami:



1. System blokowania drzwiczek
2. Okienko kuchenki
3. Wałek
4. Pierścień rolkowy
5. Panel sterowania
6. Prowadnica falowa
(Nie usuwać płytki z miki zakrywającej
prowadnicę falową)
7. Szklana taca

Instalacja

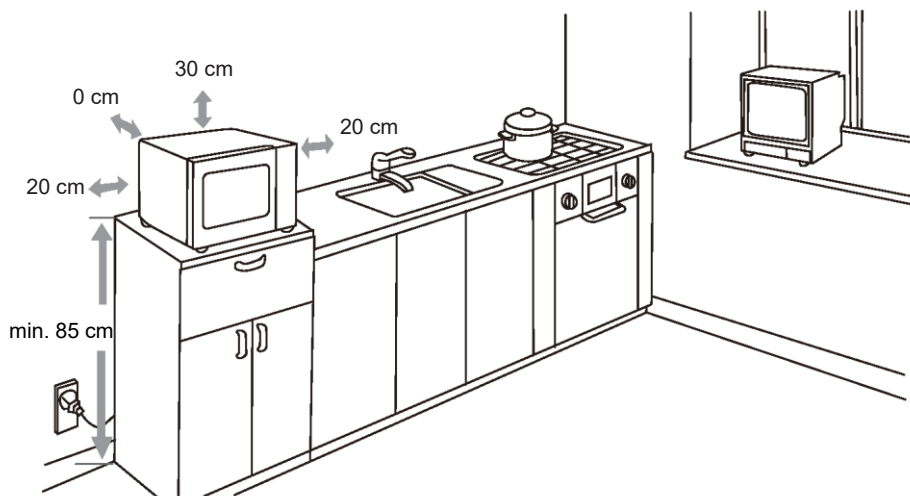
Montaż na blacie

Usuń wszystkie opakowania i akcesoria. Sprawdź kuchenkę pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia lub pęknięte drzwi. Nie instaluj, jeśli urządzenie jest uszkodzone.

Szafka: Usuń folię ochronną znajdującą się na powierzchni obudowy kuchenki mikrofalowej. Nie zdejmuj osłony falowodu, która jest zamontowana w komorze kuchenki, aby chronić magnetron.

Instalacja

1. Wybierz równą powierzchnię, która zapewnia wystarczająco dużo miejsca na wloty powietrza i/lub wyloty wentylacyjne.



- (1) Minimalna wysokość montażu to 85 cm.
 - (2) Tylną powierzchnię urządzeń należy oprzeć o ścianę. Pozostaw minimalny odstęp 30 cm nad kuchenką; minimalny wymagany odstęp między kuchenką a przylegającymi ścianami to 20 cm.
 - (3) Nie usuwaj nóżek ze spodu kuchenki.
 - (4) Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki.
 - (5) Umieść kuchenkę jak najdalej od radia i telewizora. Działanie kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia w odbiorze radia lub telewizji.
2. Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są takie same jak napięcie i częstotliwość na tabliczce znamionowej.

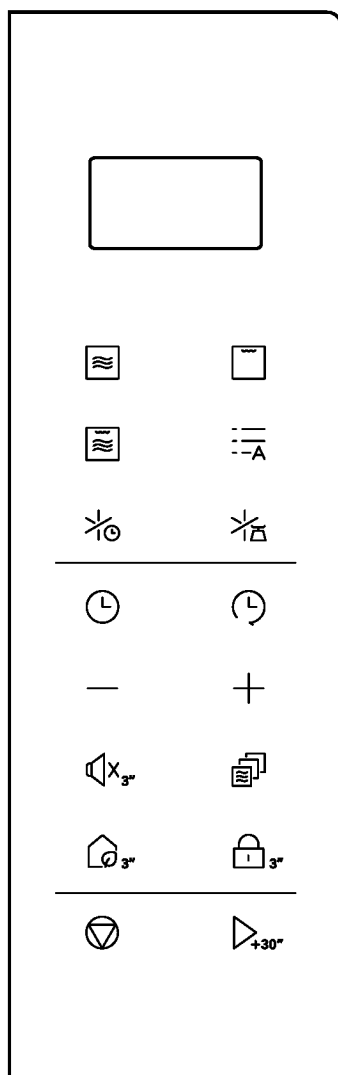
OSTRZEŻENIE: Nie instaluj kuchenki nad płytą kuchenną lub innym urządzeniem wytwarzającym ciepło. W przypadku zainstalowania kuchenki nad źródłem ciepła lub w jego pobliżu kuchenka może ulec uszkodzeniu, co spowoduje utratę gwarancji.

Powierzchnia dostępna podczas działania kuchenki może być gorąca.



Jak działa produkt

PANEL STEROWANIA



-  MOC
-  GRILL
-  COMBI.
-  AUTOMATYCZNE MENU
-  CZAS ROZMRAŻANIA
-  ROZMRAŻANIE WG WAGI
-  ZEGAR
-  WSTĘPNE USTAWIENIE
-  Skróć czas
-  dodaj czas
-  WYCISZENIE
-  PAMIĘĆ
-  EKO
-  BLOKADA
-  STOP
-  START/+30 SEK.

Użytkowanie urządzenia

OBSŁUGA

- Przy pierwszym podłączeniu kuchenki rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „1: 01” oraz „”.
- Podczas dokonywania ustawień system powróci do trybu czuwania, jeśli w ciągu 30 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja.
- Podczas gotowania, jeśli naciśniesz  jeden raz, program zostanie wstrzymany, a jeśli następnie naciśniesz  jeden raz, program zostanie wznowiony. Ale jeśli naciśniesz  dwukrotnie, program zostanie anulowany.
- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec i co dwie minuty system będzie emitował sygnał dźwiękowy, aż do chwili, gdy użytkownik naciśnie dowolny przycisk lub otworzy drzwiczki.
- Jeśli w trakcie działania naciśniesz prawidłowy przycisk, brzęczyk zadzwoni raz, ale jeśli naciśniesz nieprawidłowy przycisk, brzęczyk zadzwoni dwa razy.
- Elektroniczny system sterowania kuchenki mikrofalowej ma funkcję chłodzenia. Tak jak w przypadku każdego trybu gotowania, w którym czas gotowania przekracza 2 minuty, wentylator kuchenki będzie działał automatycznie przez około 1 minutę i 30 sekund, aby schłodzić kuchenkę w celu przedłużenia jej żywotności.

USTAWIANIE ZEGARA

Jest to zegar 12- lub 24- godzinny. Możesz ustawić czas zegara w cyklu 12- lub 24- godzinnym, naciskając  w trybie czuwania.

1. W trybie czuwania naciśnij  raz lub dwa razy, aby wybrać zegar 12- lub 24 godzinny.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę godziny.
3. Naciśnij  lub  raz.
4. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę minut.
5. Naciśnij  lub , aby potwierdzić.

UWAGA: Podczas gotowania można sprawdzić aktualny czas, naciskając .

EKSPRESOWE GOTOWANIE

Użyj tej funkcji, aby wygodnie zaprogramować kuchenkę do gotowania z mocą na 100%.

W trybie czuwania naciśnij  raz (domyślny czas gotowania to 30 sekund), kuchenka

automatycznie rozpocznie pracę. Podczas gotowania możesz dodać czas gotowania, naciśkając , każde naciśnięcie powoduje wydłużenie o 30 sekund maksymalnie do 10 minut.

GOTOWANIE MIKROFALOWE

1. W trybie czuwania naciśnij , kilkakrotnie, aby wybrać poziom mocy.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić czas gotowania. Maksymalny czas wynosi 95 minut.
3. Naciśnij , aby potwierdzić.

Naciśnij , aby wybrać poziom mocy.

Naciśnij przycisk MOC	Wyświetlanie mocy
Raz	800
2 razy	640
3 razy	480
4 razy	320
5 razy	160
6 razy	000

UWAGA: Podczas gotowania możesz nacisnąć , aby sprawdzić bieżącą moc gotowania. Jeśli chcesz gotować z pełną mocą, pomiń pierwszy krok.

GRILL

Grillowanie jest szczególnie przydatne w przypadku przyrządzania cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, kebabów, kielbasek lub kawałków kurczaka. Nadaje się również do przygotowywania gorących kanapek i dań zapiekanych.

1. W trybie czuwania naciśnij , raz.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić czas gotowania. Maksymalny czas wynosi 95 minut.
3. Naciśnij , aby potwierdzić.

MIKROFALA+GRILL

Grill działa dłużej niż gotowanie mikrofalowe w kombinacji 1; używaj go do przyrządzania ryb i zapiekanek. Ale gotowanie mikrofalowe działa dłużej niż grill w kombinacji 2; używaj go do przyrządzania budyniu, omletów, pieczonych ziemniaków i drobiu.

1. W trybie czuwania naciśnij , raz lub dwa razy, aby wybrać „Co-1” lub „Co-2”.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić czas gotowania. Najdłuższy czas to 95 minut.
3. Naciśnij , aby potwierdzić.

UWAGA: Podczas gotowania możesz nacisnąć , aby sprawdzić poziom mocy kombinacji.

CZAS ROZMRAŻANIA

1. W trybie czuwania naciśnij  raz.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić czas rozmrażania. Najdłuższy czas to 95 minut.
3. Naciśnij  _{+30"} , aby potwierdzić.

UWAGA: Podczas rozmrażania system zatrzyma się i wyda sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć użytkownikowi o odwróceniu rozmrażanej żywności. Następnie naciśnij  _{+30"} , aby wznowić proces.

ROZMRAŻANIE WG WAGI

Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie po zaprogramowaniu kategorii i wagi żywności. Waga mrożonek wynosi od 100 g do 1800 g.

1. W trybie czuwania naciśnij  raz.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby wybrać wagę potrawy.
3. Naciśnij  _{+30"} , aby rozpocząć.

UWAGA: Podczas rozmrażania system zatrzyma się i wyda sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć użytkownikowi o odwróceniu rozmrażanej żywności. Następnie naciśnij  _{+30"} , aby wznowić proces.

WSTĘPNE USTAWIENIE

Funkcja wstępnych ustawień umożliwia późniejsze uruchomienie kuchenki.

1. W trybie czuwania wprowadź program gotowania (z wyjątkiem gotowania ekspresowego, rozmrażania czasowego i rozmrażania według wagi).
2. Naciśnij  raz.
3. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę godziny.
4. Naciśnij  _{+30"} lub  raz.
5. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę minut.
6. Naciśnij  _{+30"} , aby potwierdzić.

UWAGA: Po ustawieniu funkcji można sprawdzić ustawiony czas, naciskając  . Jeśli naciśniesz  , gdy na wyświetlaczu pojawi się godzina, funkcję można anulować.

GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Twoją kuchenkę można zaprogramować na maksymalnie 2 automatyczne sekwencje gotowania.

Gotowanie mikrofalowe



Gotowanie mikrofalowe (z niższym poziomem mocy)

1. Wprowadź pierwszy program gotowania mikrofalowego. Nie naciskaj .
2. Naciśnij raz.
3. Wprowadź drugi program gotowania mikrofalowego.
4. Naciśnij , aby rozpocząć.

UWAGA: Menu gotowania ekspresowego, funkcji wstępnych ustawień, rozmrażania według wagi i gotowania automatycznego nie można ustawić w programie gotowania wieloetapowego.

FUNKCJA WYCISZENIE

Aby ustawić: W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy , rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”

Aby wyjść: W trybie czuwania i wyciszenia naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy , rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „ON”

Krótko naciśnij , aby poznać status kuchenki mikrofalowej: na wyświetlaczu pojawi się odpowiednio OFF lub ON.

FUNKCJA OSZCZĘDZANIA ENERGII

Aby ustawić: W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, wyświetlacz zgaśnie. System wszedł w tryb oszczędzania energii.

Aby anulować: W trybie oszczędzania energii funkcję oszczędzania energii można anulować, naciskając jednokrotnie dowolny przycisk lub jednokrotnie otwierając lub zamykając drzwiczki kuchenki.

BLOKADA RODZICIELSKA

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez dzieci bez nadzoru.

Automatyczna blokada rodzicielska:

Aby ustawić blokadę rodzicielską: Jeśli w trybie czuwania nie zostanie wykonana żadna operacja w ciągu minuty, kuchenka automatycznie przejdzie w tryb blokady rodzicielskiej i zaświeci się kontrolka blokady. W stanie blokady wszystkie przyciski są wyłączone.

Aby anulować: W trybie blokady rodzicielskiej otwórz lub zamknij drzwiczki kuchenki, aby anulować program; kontrolka blokady zgaśnie.

Ręczna blokada rodzicielska:

Aby ustawić: W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się kontrolka blokady, kuchenka automatycznie przejdzie w tryb blokady rodzicielskiej. W stanie blokady wszystkie przyciski są wyłączone.

Aby anulować: Naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, kontrolka zgaśnie.

UWAGA: Podczas otwierania lub zamykania drzwiczek w trybie ręcznej blokady rodzicielskiej nie można wyłączyć blokady rodzicielskiej. Należy ją odblokować za pomocą ręcznej metody wyłączania blokady.

OCHRONA PRZED PRZYWIERANIEM PRZYCISKÓW

W dowolnym stanie, jeśli którykolwiek przycisk na panelu sterowania przywrze się przez 1 minutę, program natychmiast przestanie działać, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FAIL” i system wyda sygnał dźwiękowy. Jeśli przycisk przywiera przez cały czas, sygnał dźwiękowy będzie emitowany co minutę. W tej chwili każdy przycisk jest nieprawidłowy. Po rozwiązaniu problemu naciśnij , aby powrócić do trybu czuwania.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

W przypadku następujących potraw nie ma potrzeby programowania czasu i mocy gotowania. Wystarczy wskazać rodzaj potrawy, jaki chcesz ugotować, a także wagę lub porcję.

1. W trybie czuwania naciśnij raz przycisk AUTOMATYCZNE MENU, na wyświetlaczu pojawi się kod żywności „A-01”.
2. Naciśnij przyciski -/+, aby wybrać inny kod żywności „A-01” ~ „A-21”.
3. Naciśnij raz przycisk START/+30 SEC.
4. Naciśnij przyciski -/+, aby wybrać wagę lub porcję potrawy.
5. Naciśnij przycisk START/+30 SEC., aby rozpocząć.

Menu automatycznego gotowania:

Rodzaj /kod	Żywność	Porcja /waga (g)	Czas gotowania	Uwaga
CHLEB A-01	Tarta francuska b-1	1 szt. 12:00		
	Wyrastanie ciasta b-2	500 g 6:00		300 g mąki, 10 ml EVO, 5 g soli, 180 ml wody, 12 g świeżych drożdży. Przygotowanie: drożdże rozpuść w wodzie, do miski miksera wsyp mąkę, dodaj wodę, dodaj olej i na koniec sól, wyrabiaj 12 minut. Zakwas według tego programu
		1000 g 10:00		600 g mąki, 20 ml EVO, 10 g soli, 360 ml wody, 24 g świeżych drożdży. Przygotowanie: drożdże rozpuść w wodzie, do miski miksera wsyp mąkę, dodaj wodę, dodaj olej i na koniec sól, wyrabiaj 12 minut. Zakwas według tego programu

	Pizza b-3	500 g 19:00		PIERWSZY KROK: postępuj zgodnie z UWAGĄ DOT. DRUGIEGO KROKU na temat wyrastania ciasta 500 g:
				rozłóż na talerzu ceramicznym i dopraw pomidorem wymieszanym z oliwą pomidorową, oregano i solą, dodaj mozzarellę i gotuj według tego programu.
		1000 g 22:00		PIERWSZY KROK: postępuj zgodnie z UWAGĄ DOT. DRUGIEGO KROKU na temat wyrastania ciasta 1000 g: rozłóż na talerzu ceramicznym i dopraw pomidorem wymieszanym z oliwą pomidorową, oregano i solą, dodaj mozzarellę i gotuj według tego programu.
JAJKA W KOSZULKACH A-02	Jajka w koszulkach b-1	2 jajka 2:00		jajka należy umieścić w jednoporcjowych miskach nadających się do kuchenki mikrofalowej i całkowicie zalać wodą
		4 jajka 4:30		
JAJECZ- NICA A-03	Jajecznica b-1	2 jajka 1:00		po 30 sekundach ubij jajka widelcem i gotuj przez kolejne 30 sekund
WARZYWA A-04	Szpinak b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Plasterki marchwi b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokuł b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Buraki b-4	250 g + 50 ml wody	9:00	250 g + 50 ml wody 500 g + 70 ml wody
		500 g + 70 ml wody	11:00	
	Zupa jarzynowa b-5	250 g 10:00		do pojemnika włóż 300 g warzyw, dodaj 200 ml osolonej wody i gotuj według programu
		500 g 12:00		

ZAPIEKANE WARZYWA A-05	Cukinie sb-1	400 g	23:00	połóż naczynie na stojaku na grilla
		800 g 25:00		
ZIEMNIAKI A-06	Pieczone bataty b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Pieczone ziemniaki b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Gotowane ziemniaki b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
RYBA A-07	Plaster miecznika b-1	180 g (180 g - 200 g)	7:00	180 g - 200 g
		360 g (360 g - 400 g)	10:00	360 g - 400 g
	Filet z łososia b-2	180 g (180 g - 200 g)	6:00	180 g - 200 g 360 g - 400 g
		360 g (360 g - 400 g)	8:00	
	Leszcz b-3	250 g 7:00		cały leszcz filet z leszcza
		500 g 10:00		
	Krewetki b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
WOLNE GOTOWA- NIE BIAŁEJ RYBY A-08	Wolne gotowanie białej ryby b-1	400 g 15:00		białą rybę dopraw do smaku ziołami, najlepiej tymiankiem i majerankiem, włóż do brzucha ząbek czosnku i gotuj według wskazanego programu. Obróć po 7 minutach gotowania - następnie naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie
		800 g 24:00		białą rybę dopraw do smaku ziołami, najlepiej tymiankiem i majerankiem, włóż do brzucha ząbek czosnku i gotuj według wskazanego programu. Obróć po 13 minutach gotowania - następnie naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie

GOTOWA- NIE BIAŁEJ RYBY METODĄ SOUS- VIDE A-09	Gotowanie białej ryby metodą sous-vide b-1	200 g 12:00		białą rybę dopraw oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, tymiankiem i świeżym majerankiem, pieprzem i włóż ją do worka do gotowania próżniowego, usuń powietrze i gotuj według wskazanego programu
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
ZAPIEKANA RYBA A-10	Zapiekana ryba b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MIĘSO A-11	Piersi z kurczaka b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Polędwica cielęca b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
WOLNE GOTOWA- NIE PIECZO- NEGO MIĘSA A-12	Wolne gotowanie wołowiny b-1	400 g 40:00		1 kawałek polędwicy o wadze 400 g, zawiąż sznurkiem do pieczenia, dodaj ziola do smaku, sól i pieprz i gotuj według zalecanego programu. Obróć pieczeń po 8 minutach i naciśnij start, aby zakończyć pieczenie. Odstaw na 2 minuty przed krojeniem
		800 g 40:00		1 kawałek polędwicy o wadze 800 g, zawiąż sznurkiem do pieczenia, dodaj ziola do smaku, sól i pieprz i gotuj według zalecanego programu. Obróć pieczeń po 10 minutach i naciśnij start, aby zakończyć pieczenie. Odstaw na 2 minuty przed krojeniem
GOTOWA- NIE WOŁOWINY METODĄ SOUS-VIDE A-13	Gotowanie wołowiny metodą sous-vide b-1	200 g 20:00		Wołowinę dopraw solą, pieprzem i ziołami do smaku (tymiankiem, majerankiem, rozmarynem itp.), włóż do worka do gotowania próżniowego, usuń powietrze i gotuj według wskazanego programu
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		

PIECZONY KURCZAK A-14	Pieczony kurczak b-1	400 g 26:00		400 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu, obróć po 7 minutach i naciśnij start, aby zakończyć gotowanie
		600 g 35:00		600 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu, obróć po 8 minutach i naciśnij start, aby zakończyć gotowanie
		800 g 27:00		800 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu, obróć po 9 minutach i naciśnij start, aby zakończyć gotowanie
SOS BOŁOŃSKI A-15	Sos boloński b-1	300 g (300 ml)	8:00	unikaj metalowych klipsów i zostaw pokrywkę otwartą
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
MAKARON A-16	Makaron razowy b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g wody
		200 g 11:00		67 g + 133 g wody
		300 g 11:00		100 g + 200 g wody
		400 g 11:30		133 g + 267 g wody
	Ryż pełnoziarnisty b-2	100 g 26:00		25 g ryżu + 75 g wody
		200 g 28:00		50 g ryżu + 150 g wody
		300 g 30:00		75 g ryżu + 225 g wody
		400 g 32:00		100 g ryżu + 300 g wody

PŁATKI ZBOŻOWE A-17	Jęczmień perłowy b-1	100 g 17:00		25 g jęczmienia + 75 g wody
		200 g 18:00		50 g jęczmienia + 150 g wody
		300 g 19:00		75 g jęczmienia + 225 g wody
		400 g 20:00		100 g jęczmienia + 300 g wody
	Komosa ryżowa b-2	50 g 7:00		50 g komosy ryżowej + 100 g wody
		100 g 8:00		100 g komosy ryżowej + 200 g wody
ZDROWY A-18	Jogurt naturalny b-1	6 1:15		900 g + 750 ml mleka
	Namoczone rośliny strączkowe b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg wody
		500 g 7:00		500 g + 2 kg wody
	Sucha żywność b-3	1 5:30		250 g
	Owsianka b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml mleka
CIASTA A-19	Ciastka b-1	250 g 5:30		
	Dżem b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Biszkopty b-3	700 g 9:00		150 g cukru 180 g mąki 150 ml oleju słonecznikowego lub masła 3 jajka

				50 ml mleka 15 g proszku do pieczenia (1 saszetka)
	Muffiny b-4	2 2:00		30 g cukru 40 g mąki 15 g gorzkiego kakao 30 ml oleju słonecznikowego lub masła 1 jajko 5 g proszku do pieczenia
		4 3:00		60 g cukru 80 g mąki 30 g gorzkiego kakao 60 ml oleju słonecznikowego lub masła 2 jajka 10 g proszku do pieczenia
SUSZENIE A-20	Suszenie b-1	300 g 24:00		po 12 minutach przewróć jedzenie na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby zakończyć suszenie
		150 g 20:00		po 10 minutach przewróć jedzenie na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby zakończyć suszenie
STERYLI- ZACJA POJEM- NIKÓW A-21	Sterylizuj pojemniki b-1	1 5:00		unikaj metalowych klipsów i zostaw pokrywkę otwartą

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Pozostaw wnętrze kuchenki w czystości. Jeśli rozpryski żywności lub rozlane płyny przylgną do ścian kuchenki, przetrzyj je wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia kuchenki można użyć łagodnych detergentów. Unikaj używania spray'u i innych agresywnych środków czyszczących. Mogą plamić, zmatowić powierzchnię drzwiczek lub pozostawić na niej smugi.
3. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, woda nie może dostać się do otworów wentylacyjnych.

4. Często wycieraj wilgotną szmatką drzwiczki i okienko po obu stronach, uszczelki drzwiczek i sąsiednie części, aby usunąć wszelkie rozlane płyny lub rozpryskane pozostałości żywności. Nie używać ściernych środków czyszczących.
5. Nie używać odkurzacza parowego.
6. Nie dopuścić do zamoczenia panelu sterowania. Czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia.
7. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki gromadzi się para, wytrzyj ją miękką ściereczką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach wysokiej wilgotności. To zjawisko jest normalne.
8. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanej tacy do czyszczenia. Umyj tacę w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
9. Pierścień wałka i spód kuchenki należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem. Pierścień rolkowy można myć w łagodnej wodzie z mydłem lub w zmywarce. W przypadku wyjęcia pierścienia rolkowego, upewnij się, że został on umieszczony z powrotem we właściwej pozycji.
10. Usuń zapachy z komory kuchenki, wkładając do niej nadającą się do mikrofalewki miseczkę z roztworem szklanki wody z sokiem i skórką z jednej cytryny. Podgrzewaj roztwór przez 5 minut. Spłucz i wysusz miękką ściereczką.
11. Jeśli żarówka się przepaliła, skontaktuj się z obsługą klienta w celu jej wymiany.
12. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej resztki jedzenia. Zaniedbania w utrzymaniu kuchenki w czystości mogą prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na okres użytkowania urządzenia, a w rezultacie prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
13. Nie wolno wyrzucać tego urządzenia do domowego kosza na śmieci. Należy je oddać do punktu utylizacji udostępnionego przez gminę.
14. Przy pierwszym użyciu kuchenki mikrofalowej z funkcją grilla może wydzielać się lekki dym i zapach. Jest to normalne zjawisko, ponieważ kuchenka jest wykonana ze stalowej płyty pokrytej olejem smarującym i nowe urządzenie będzie wytwarzać opary i zapachy generowane przez jego spalanie. Zjawisko to ustąpi po pewnym okresie użytkowania.

Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Sytuacja normalna	
Kuchenka zakłóca odbiór programów TV	Praca kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń wywołanych przez małe urządzenia elektryczne takie, jak mikser, odkurzacz, wentylator itp. To normalne.
Przyciemnione światło wewnątrz kuchenki	Podczas gotowania przy niskiej mocy kuchenki mikrofalowej wewnętrzne oświetlenie kuchenki może zostać przyciemnione. To normalne.
Para gromadzi się na drzwiczkach, gorące powietrze wydobywa się przez otwory wentylacyjne	Podczas gotowania z żywności może wydobywać się para. Większość pary odprowadzana jest przez otwory wentylacyjne. Jednak część pary może osadzać się na chłodnych częściach kuchenki (np. na drzwiczkach). To normalne.
Kuchenka została przypadkowo włączona bez żywności.	Zabrania się używać kuchenki bez żywności wewnątrz. To jest bardzo niebezpieczne.



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie przepisów dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. dotyczących urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

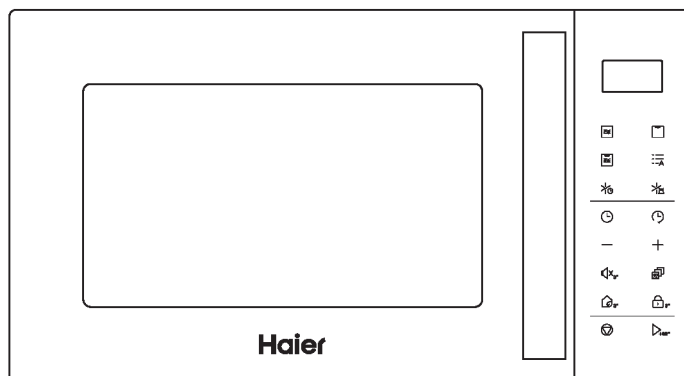
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

Haier

Príručka používateľa

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Obsah

2	Dôležité bezpečnostné pokyny
10	Opis produktu
11	Inštalácia
13	Prevádzka spotrebiča
14	Použitie spotrebiča
24	Čistenie a údržba
26	Ochrana životného prostredia a likvidácia

Vážený zákazník,

Chceli by sme vám poďakovať a zaľahovať vám k vášmu výberu. Tento nový produkt bol starostlivo navrhnutý a vyrobený z vysokokvalitných materiálov a dôsledne testovaný, aby sa zabezpečilo, že spĺňa všetky vaše kulinárske požiadavky.

Prečítajte si a dodržiavajte tieto jednoduché pokyny, ktoré vám umožnia dosiahnuť vynikajúce výsledky už od prvého použitia. Tento najmodernejší spotrebič k vám prichádza s našimi najlepšími želaniami.

Dôležité bezpečnostné pokyny

PREVENTÍVNE OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

- Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože to môže mať za následok škodlivé vystavenie mikrovlnnej energii. Je dôležité, aby ste nepoškodili bezpečnostné zámky ani s nimi nemani- pulovali.
- Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú stranu rúry a dvierka, ani nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili nečistoty alebo zvyšky čistiacoho prostriedku.
- VAROVANIE: Ak sú dvierka alebo tesnenia poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

DODATOK

Ak sa spotrebič neudržiava v dobrom stave, čo sa týka čistoty, jeho povrch by sa mohol znehodnotiť, mohlo by to ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

ŠPECIFIKÁCIE

Model	HAMGI20S2STB
Menovité napätie	230 V~50 Hz
Mikrovlnný príkon	1400 W

Mikrovlnný výkon	800 W
Gril	1000 W

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY VAROVANIA

Aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poranenia osôb alebo vystavenia nadmernej energii mikrovlnnej rúry pri používaní svojho spotrebiča, dodržujte základné opatrenia vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte si a dodržujte konkrétne pravidlá: „BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII“.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým

prúdom.

- VAROVANIE: Pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
- Pri zohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru z dôvodu možnosti zapálenia.
- Používajte len pomôcky, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Ak z rúry uniká dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili všetky plamene.
- Pri mikrovlnnom ohreve nápojov môže dôjsť k oneskorenému veľmi prudkému varu, preto treba s nádobou zaobchádzať veľmi opatrne.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej výživy v pohároch sa musí premiešať alebo pretrepať a pred kŕmením dieťaťa treba skontrolovať ich teplotu, aby sa zabránilo obareniu alebo popáleniu.
- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo sa nesmú zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení zahrievania v mikrovlnnej rúre.
- Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa odstrániť usadené zvyšky potravín.
- Ak by sa rúra neudržiavala v čistote, mohlo by to viesť k poškodeniu povrchu, čo by zase mohlo nepriaznivo

ovplyvniť životnosť spotrebiča a ohroziť bezpečnosť.

- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu. (Toto sa nevzťahuje na spotrebiče s dekoratívnymi dvierkami.)
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru (v prípade rúr vybavených zariadením na použitie teplotnej sondy).
- Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestniť do skrine, pokiaľ nebola testovaná prevádzku v skrini.
- Mikrovlnná rúra sa musí používať s otvorenými dekoratívnymi dvierkami. (pre rúry s dekoratívnymi dvierkami.)
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napr.:
 - kuchynské priestory pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných prostrediach;
 - použitie pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a ďalších prostrediach rezidenčného typu;
 - farmy;
 - prostredie typu prenocovania s raňajkami.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrievanie vyhrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej utierky a pod. môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Počas varenia v mikrovlnnej rúre sa na prípravu jedál a nápojov nesmú používať kovové nádoby.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Spotrebič je určený na použitie ako voľne stojaci spotrebič.
- Zadný povrch spotrebičov má byť umiestnený oproti stene.

- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- **VAROVANIE:** Ak sa spotrebič používa v kombinovanom režime, vzhľadom na generované vysoké teploty by mali deti používať len pod dohľadom dospeléj osoby.

POZORNE PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA POUŽITIE AJ V BUDÚCNOSTI

ZNÍŽENIE RIZIKA PORANENIA OSÔB UZEMNENÍM INŠTALÁCIE

NEBEZPEČENSTVO

- Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
- Dotyk s niektorými vnútornými komponentmi môže spôsobiť vážne zranenie alebo smrť. Tento spotrebič nerozoberajte.

VAROVANIE

- Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
- Nesprávne použitie uzemnenia môže viesť k úrazu elektrickým prúdom. Nezapájajte spotrebič do zásuvky, pokiaľ nie je správne nainštalovaný a uzemnený.
- Spotrebič musí byť uzemnený. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že poskytuje únikový vodič pre elektrický prúd.
- Tento spotrebič je vybavený káblom s uzemňovacím vodičom a uzemňovacou zástrčkou. Zástrčka musí byť

zapojená do správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvky elektrickej siete.

- Ak ste pokyny na uzemnenie nepochopili úplne alebo ak máte pochybnosti o správnom uzemnení spotrebiča, požiadajte o pomoc kvalifikovaného elektrikára alebo servisného technika.
- Ak treba použiť predlžovací elektrický kábel, používajte iba 3-vodičový predlžovací kábel.
 1. Krátky elektrický napájací kábel sa dodáva s cieľom znížiť riziká súvisiace so zamotaním sa do kábla alebo zakopnutím o dlhší kábel.
 2. Ak sa používa dlhý kábel alebo predlžovací kábel:
 - 1) Označená hodnota elektrického napätia napájacieho kábla alebo predlžovacieho kábla musí byť minimálne taká veľká ako elektrické napätie spotrebiča.
 - 2) Predlžovací kábel musí byť uzemňovací 3-vodičový kábel.
 - 3) Dlhý napájací kábel treba viesť tak, aby neprechádzal cez pracovnú dosku alebo cez linku, kde by ho mohli stiahnuť deti alebo by ste ho mohli nechtiac zachytiť.

KUCHYNSKÉ POMÔCKY

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo úrazu

Pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.

Pozrite si pokyny o „Materiáloch, ktoré môžete alebo nesmiete použiť v mikrovlnnej rúre“. Môžu existovať určité nekovové pomôcky, ktoré nie sú bezpečné na použitie pri mikrovlnnej rúre. V prípade pochybností môžete príslušný riad otestovať podľa nižšie uvedeného postupu.

Test pomôcok:

- Do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre vlejte 1 šálku studenej vody (250 ml) a vložte ju spolu s príslušnou pomôckou do mikrovlnnej rúry.
- Zohrievajte pri maximálnom výkone 1 minútu.
- Pomôcky sa opatrne dotknite. Ak je pomôcka teplá, nepoužívajte ju na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- Neprekračujte čas ohrevu 1 minútu.

Materiály, ktoré môžete použiť v mikrovlnnej rúre

Kuchynské pomôcky	Poznámky
Zapekacia misa	Dodržiavajte pokyny výrobcu. Spodná časť zapekacej misy musí byť aspoň 5 mm (3/16 palca) nad otočným tanierom. Nesprávne používanie môže spôsobiť prasknutie otočného taniera.
Jedálenský riad	Iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny výrobcu. <u>Nepoužívajte prasknutý ani vyštrbený riad.</u>
Sklenené poháre	Vždy odstráňte viečko. Používajte len na ohrievanie jedla na teplotu podávania. Väčšina sklenených pohárov nie je tepelne odolná a môže sa rozbiť.
Sklenený riad	Iba tepelne odolný sklenený riad vhodný do rúry. Uistite sa, že neobsahuje žiadne ozdobné kovové prvky. <u>Nepoužívajte prasknutý ani vyštrbený riad.</u>
Vrecká na varenie do rúry	Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nezatvárajte kovovou svorkou. Prepichnete, aby mohla unikáť para.
Papierové taniere a poháre	Používajte len na krátkodobé varenie/ohrievanie. Počas prípravy jedla nenechávajte rúru bez dozoru.
Papierové utierky	Používajte na zakrytie jedla pri ohreve a na zachytávanie tuku. Používajte pod dohľadom a len na krátkodobé varenie.
Pergamenový papier	Použite ako kryt, aby sa zabránilo rozstrekovaniu alebo ako obal pri naparovaní.
Plasty	Iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Mali by byť označené ako „Vhodné do mikrovlnnej rúry“. Niektoré plastové nádoby pri zohriatí jedla vo vnútri zmäknú. „Vrecká na varenie“ a tesne uzavreté plastové vrecká treba upraviť tak, aby ostala voľná štrbina, treba ich prepichnúť alebo nechať pootvorené, podľa pokynov na obale.
Plastový obal	Iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Používajte na zakrytie jedla počas varenia, aby si jedlo zachovalo vlhkosť. Nedovoľte, aby sa plastový obal dotýkal potravín.
Teplomery	Iba vhodné do mikrovlnnej rúry (teplomery na mäso a cukrovinky).
Voskový papier	Použite ako kryt, aby ste zabránili rozstrekovaniu a udržali vlhkosť.

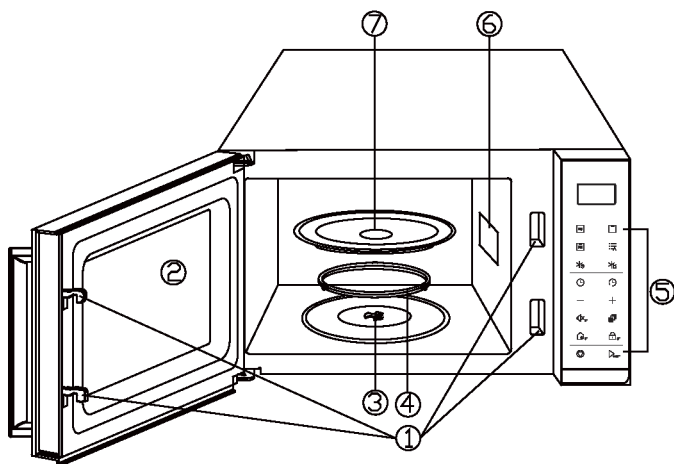
Materiály, ktorým sa pri používaní mikrovlnnej rúry treba vyhnúť

Kuchynské pomôcky	Poznámky
Alobalová tácka	Môže spôsobiť iskrenie. Jedlo preložte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
Obal na potraviny s kovovou rukoväťou	Môže spôsobiť iskrenie. Jedlo preložte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
Kovové alebo kovom zdobené pomôcky	Kov chráni jedlo pred mikrovlnnou energiou. Kovový okraj môže spôsobiť iskrenie.
Kovové svorky	Môžu spôsobiť iskrenie a mohli by spôsobiť požiar v rúre.
Papierové vrecká	Môžu spôsobiť požiar v rúre.
Plastová pena	Plastová pena sa môže roztaviť alebo kontaminovať tekutinu vo vnútri, keď je vystavená vysokej teplote.
Drevo	Pri použití v mikrovlnnej rúre drevo vyschne a môže sa rozštiepiť alebo popraskať.

Opis produktu

(V prípade akýchkoľvek rozdielov medzi spotrebičom a obrázkami v tomto návode má prednosť produkt.)

Vyberte rúru a všetok materiál zo škatule a z vnútra rúry. Rúra sa dodáva s nasledujúcim príslušenstvom:



1. Systém bezpečnostnej zámky dverok
2. Okno rúry
3. Hriadeľ
4. Kruh s valčekmi
5. Ovládací panel
6. Privádzač vln
(Neodstraňujte sľudovú platňu zakrývajúcu privádzač vln)
7. Sklenený tanier

Inštalácia

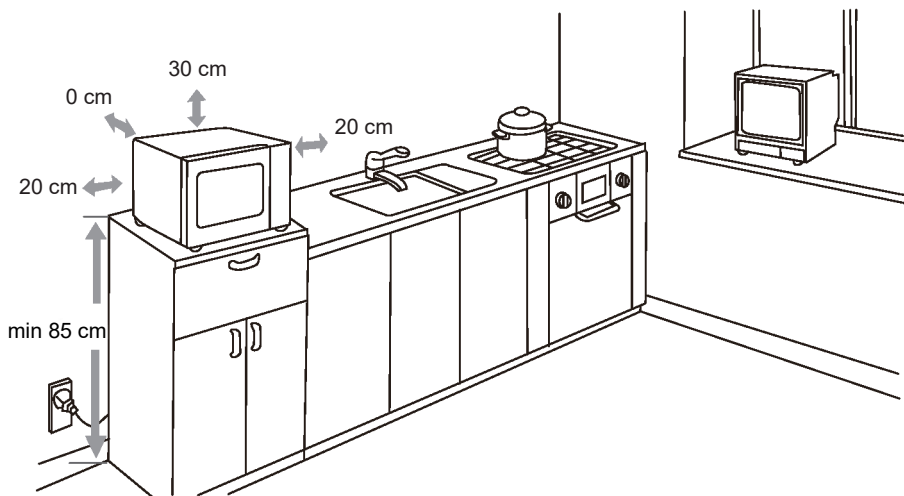
Inštalácia na pracovnú plochu

Odstráňte všetok obalový materiál a príslušenstvo. Skontrolujte rúru, či nie je poškodená, napríklad, či na nej nie sú preliačiny alebo rozbité dvierka. Ak je rúra poškodená, neinštalujte ju.

Skrinka: Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá je na povrchu skrinky mikrovlnnej rúry. Na ochranu magnetrónu neodstraňujte kryt na ochranu pred mikrovlnami, ktorý je pripevnený vnútri rúry.

Inštalácia

1. Vyberte rovný povrch, ktorý poskytuje dostatočný otvorený priestor pre vstupné a/alebo výstupné otvory vzduchu.



- (1) Minimálna výška inštalácie je 85 cm.
 - (2) Zadný povrch spotrebiča treba umiestniť oproti stene.
Ponechajte minimálny voľný priestor 30 cm nad rúrou a minimálne 20 cm po bokoch rúry.
 - (3) Zo spodku rúry neodmontujte nožičky.
 - (4) Zablokovanie vstupných a/ alebo výstupných otvorov môže poškodiť rúru.
 - (5) Umiestnite rúru čo najďalej od rádia a televízora.
Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie rádiového alebo televízneho príjmu.
2. Zapojte rúru do štandardnej zásuvky elektrickej siete.
Uistite sa, že napätie a frekvencia sú rovnaké ako napätie a frekvencia na štítku spotrebiča.

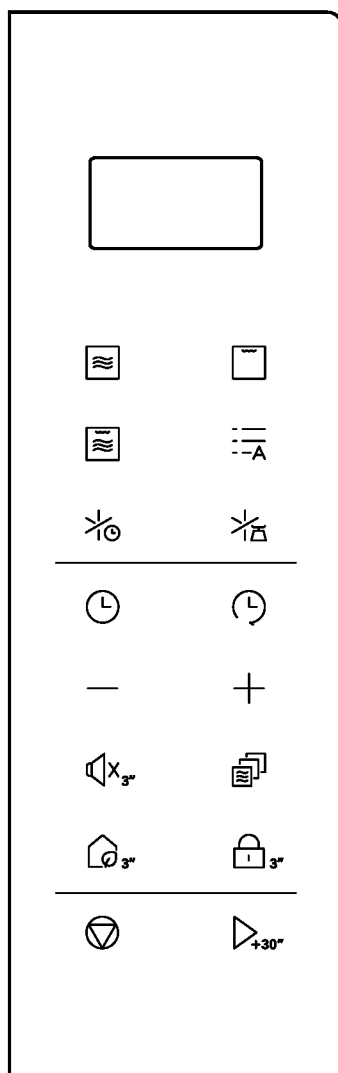
VAROVANIE: Neinštalujte rúru nad varnú dosku ani iný spotrebič produkujúci teplo. Ak by bola rúra nainštalovaná v blízkosti zdroja tepla alebo nad ním, záruka by mohla stratiť platnosť.

Prístupný povrch môže byť počas prevádzky horúci.



Prevádzka spotrebiča

OVLÁDACÍ PANEL



-  MW VÝKON
-  GRIL
-  KOMBI.
-  AUTOMATICKÁ PONUKA
-  ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU
-  ROZMRAZOVANIA PODĽA HMOTNOSTI
-  HODINY
-  PREDVOL'BA
-  Skrátiť dobu
-  Predĺžiť dobu
-  STÍŠIŤ HLAS
-  PAMÄŤ
-  EKO
-  ZÁMKA
-  ZASTAVIŤ
-  ŠTART/+30 SEK.

Použitie spotrebiča

PREVÁDZKA

- Pri prvom zapojení rúry do elektrickej siete zaznie pípnutie a na displeji sa zobrazí „1: 01“ a „“.
- Ak sa počas režimu nastavenia prípravy jedla nezapne žiadna funkcia, systém sa vráti do pohotovostného režimu do 30 sekúnd.
- Ak počas prípravy jedla stlačíte  raz, program sa pozastaví. Jedným stlačením  sa obnoví. Ale ak stlačíte  dvakrát, program sa zruší.
- Po skončení prípravy jedla sa na displeji zobrazí „End“ a každé dve minúty zaznie bzučiak, kým používateľ nestlačí niektoré tlačidlo alebo neotvorí dverka.
- Počas prevádzky stlačte platné tlačidlo, bzučiak zaznie raz, ale ak stlačíte neplatné tlačidlo, bzučiak zaznie dvakrát.
- Elektronicky riadený systém mikrovlnnej rúry má k dispozícii funkciu chladenia. Rovnako ako pri každom režime prípravy jedla, ktorý trvá viac ako 2 minúty, ostane ventilátor rúry v prevádzke po ukončení prípravy jedla približne 1 minútu a 30 sekúnd automaticky, aby sa rúra ochladila a predĺžila sa jej životnosť.

NASTAVENIE HODÍN

Na rúre je 12- alebo 24-hodinový formát hodín. Stlačením môžete nastaviť čas v 12- alebo 24-hodinovom formáte  v pohotovostnom režime.

1. V pohotovostnom režime stlačte  raz alebo dvakrát, aby ste vybrali 12- alebo 24-hodinový formát času.
2. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte číslice hodín.
3. Stlačte tlačidlo  alebo  raz.
4. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte číslice minút.
5. Stlačením  alebo  potvrdte.

POZNÁMKA: Počas prípravy jedla môžete stlačením tlačidla  skontrolovať presný čas na hodinách.

EXPRESNÁ PRÍPRAVA JEDLA

Táto funkcia slúži na pohodlné spustenie tohto programu pri 100 % výkone mikrovln. V pohotovostnom režime stlačte  raz (predvolená doba prípravy jedla je 30 sekúnd), rúra začne pracovať automaticky. Počas prípravy môžete dobu prípravy jedla predlžovať

stláčaním , každým stláčením dobu predĺžite o 30 sekúnd, až na 10 minút.

PRÍPRAVA JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

1. V pohotovostnom režime vyberte úroveň výkonu stláčaním .
2. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte dobu prípravy jedla. Najdlhšia doba prípravy je 95 minút.
3. Stláčením tlačidla  potvrdíte.

Stláčením tlačidla  vyberte úroveň výkonu.

Stlačenie tlačidla VÝKON	Zobrazený výkon
Raz	800
Dvakrát	640
3-krát	480
4-krát	320
5-krát	160
6-krát	000

POZNÁMKA: Počas prípravy jedla môžete stláčením tlačidla  skontrolovať aktuálny výkon. Ak chcete pripravovať jedlo pri plnom výkone, vynechajte prvý krok.

GRIL

Grilovanie je mimoriadne užitočné pre tenké plátky mäsa, steaky, kotlety, kebab, klobásky a kúsky kurčiat. Je vhodné aj na horúce sendviče a gratinované jedlá.

1. V pohotovostnom režime stlačte  raz.
2. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte dobu prípravy jedla. Najdlhšia doba prípravy je 95 minút.
3. Stláčením tlačidla  potvrdíte.

MIKROVLNNÝ OHREV + GRIL

Gril pracuje dlhšie ako mikrovlnná rúra v kombinovanom režime 1, použite ho na ryby a gratinované jedlá. Mikrovlnná rúra však pracuje v kombinovanom režime 2 dlhšie ako gril, použite na prípravu pudingu, omelety, pečených zemiakov a hydiny.

1. V pohotovostnom režime stlačte  raz alebo dvakrát, aby ste vybrali „Co-1“ alebo „Co-2“.
2. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte dobu prípravy jedla, najdlhšia doba je 95 minút.
3. Stláčením tlačidla  potvrdíte.

POZNÁMKA: Počas prípravy jedla môžete stláčením tlačidla  skontrolovať výkon kombinovaného režimu.

ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU

1. V pohotovostnom režime stlačte  raz.
2. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte dobu rozmrazovania, najdlhšia doba je 95 minút.
3. Stlačením tlačidla  +30" potvrdíte.

POZNÁMKA: Počas rozmrazovania sa systém zastaví a zaznie bzučiak, aby používateľovi pripomenul, že má jedlo obrátiť, potom stlačte  +30", aby príprava jedla pokračovala.

ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

Doba rozmrazovania a úroveň výkonu sa automaticky nastaví po naprogramovaní kategórie potravín a hmotnosti. Hmotnosť mrazených potravín sa pohybuje od 100 g do 1 800 g.

1. V pohotovostnom režime stlačte  raz.
2. Pomocou tlačidiel +/- vyberte hmotnosť jedla.
3. Stlačením tlačidla  +30" zapnete funkciu.

POZNÁMKA: Počas rozmrazovania sa systém zastaví a zaznie bzučiak, aby používateľovi pripomenul, že má jedlo obrátiť, potom stlačte  +30", aby príprava jedla pokračovala.

PREDVOLBA

Predvolená funkcia umožňuje spustiť rúru neskôr.

1. V pohotovostnom režime zadajte program prípravy jedla (okrem expresnej prípravy jedla, rozmrazovania podľa času a rozmrazovania podľa hmotnosti).
2. Stlačte  raz.
3. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte číslice hodín.
4. Stlačte tlačidlo  +30" alebo  raz.
5. Stláčaním tlačidiel +/- nastavte číslice minút.
6. Stlačením tlačidla  +30" potvrdíte.

POZNÁMKA: Po nastavení funkcie môžete skontrolovať predvolenú dobu stlačením . Ak stlačíte , keď sa na displeji zobrazí čas, funkciu možno zrušiť.

VIACSTUPŇOVÁ PRÍPRAVA JEDLA

Vaša rúra môže byť naprogramovaná až na 2 sekvencie automatickej prípravy jedla.

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre



Príprava jedla mikrovlnným ohrevom (s nižším výkonom)

1. Zadajte prvý program prípravy jedla mikrovlnami. Nestláčajte .
2. Stlačte tlačidlo  raz.

3. Zadajte druhý program prípravy jedla mikrovlnami.

4. Stlačením tlačidla  zapniete funkciu.

POZNÁMKA: Vo viacstupňovom programe prípravy jedla nie je možné nastaviť expresnú prípravu jedla, predvolenú funkciu, rozmrazovanie podľa hmotnosti a automatickú prípravu jedla.

FUNKCIA STLMENIA ZVUKU

Nastavenie: V pohotovostnom režime stlačte a 3 sekundy podržte , zaznie pípnutie a na displeji sa zobrazí „OFF“

Ukončenie: V pohotovostnom režime a režime stlmenia stlačte a podržte  na 3 sekundy zaznie pípnutie a na displeji sa zobrazí „ON“

Krátko stlačte  a zistiť stav mikrovlnnej rúry: na displeji sa podľa toho zobrazí OFF alebo ON.

FUNKCIA ÚSPORY ENERGIE

Nastavenie: V pohotovostnom režime stlačte a 3 sekundy podržte , displej zhasne. Systém sa prepne do úsporného režimu.

Zrušenie: V režime úspory energie možno funkciu úspory energie zrušiť jedným stlačením ľubovoľného tlačidla alebo jedným otvorením alebo zatvorením dvierok rúry.

DETSKÁ POISTKA

Zabraňuje deťom používať rúru, kým nie sú pod dohľadom.

Automatická detská zámka:

Aktivácia detskej zámky: Ak sa v pohotovostnom režime do jednej minúty nevykoná žiadna činnosť, rúra sa automaticky prepne do režimu detskej zámky a rozsvieti sa kontrolka zámky. V uzamknutom stave sú všetky tlačidlá neaktívne.

Zrušenie: V režime detskej zámky sa otvorením alebo zatvorením dvierok rúry zruší program a kontrolka zámku zmizne.

Manuálna detská poistka:

Nastavenie: V pohotovostnom režime stlačte a 3 sekundy podržte , zaznie pípnutie a rozsvieti sa svetelná kontrolka zámky, rúra sa automaticky prepne do režimu detskej poistky. V uzamknutom stave sú všetky tlačidlá neaktívne.

Zrušenie: stlačte a 3 sekundy podržte , kontrolka zmizne.

POZNÁMKA: Pri otváraní alebo zatváraní dvierok v režime manuálnej detskej poistky sa detská poistka nedá zrušiť a musí sa odomknúť metódou manuálneho uvoľnenia zámky.

OCHRANA PRILEPENIA TLAČIDLA

V akomkoľvek stave, ak sa na ovládacom paneli na 1 minútu zasekne nejaké tlačidlo, program okamžite prestane fungovať a na displeji sa zobrazí „FAIL“ a systém zapípa.

Ak tlačidlo ostane zaseknuté, každú minútu zaznie pípnutie. V danej chvíli bude akékoľvek tlačidlo neplatné. Po odstránení problémov stlačte  aby sa obnovil pohotovostný režim.

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Pre nasledujúce jedlá nie je potrebné programovať dobu prípravy ani výkon. Stačí označiť druh jedla, ktoré chcete pripraviť, a hmotnosť alebo porcie tohto jedla.

1. V pohotovostnom režime stlačte raz tlačidlo AUTO MENU, na displeji sa zobrazí kód „A-01“.
2. Stláčaním tlačidiel +/- vyberte iný kód jedál „A-01“ ~ „A-21“.
3. Stlačte raz tlačidlo START/+30 SEC.
4. Stláčaním tlačidiel +/- vyberte hmotnosť jedla alebo porcie.
5. Stláčením START/+30 SEC. sa spustí príprava.

Ponuky automatickej prípravy jedla:

Typ/kód	Jedlo	Porcia/ Hmotnosť (g)	Doba prípravy	Poznámka
CHLIEB A-01	Slaný koláč b-1	1 ks 12:00		
	Kysnutie cesta b-2	500 g 6:00		300 g múky, 10 ml EVO, 5 g soli, 180 ml vody, 12 g čerstvého droždia. Príprava: vo vode rozpustíte droždie, do misky mixéra vsypete múku, prilejte vodu, olej a nakoniec pridajte soľ, spracúvajte 12 minút podľa tohto programu
		1000 g 10:00		600 g múky, 20 ml EVO, 10 g soli, 360 ml vody, 24 g čerstvého droždia. Príprava: vo vode rozpustíte droždie, do misky mixéra vsypete múku, prilejte vodu, olej a nakoniec pridajte soľ, spracúvajte 12 minút podľa tohto programu
	Pizza b-3	500 g 19:00		PRVÝ KROK: postupujte podľa postupu na kysnutie cesta 500 g POZNÁMKA DRUHÝ KROK:

				rozprestrite na keramický tanier a ochuťte paradajkami zmiešanými s paradajkovým olejom, oreganom a soľou, pridajte syr mozzarella a pečte podľa tohto programu.
		1000 g 22:00		PRVÝ KROK: postupujte podľa postupu na kysnutie cesta 1000 g POZNÁMKA DRUHÝ KROK: rozprestrite na keramický tanier a ochuťte paradajkami zmiešanými s paradajkovým olejom, oreganom a soľou, pridajte syr mozzarella a pečte podľa tohto programu.
STRATENÉ VAJÍČKA A-02	Stratené vajíčka b-1	2 vajcia 2:00		vajcia sa musia rozbiť misiek na jednu porciu vhodných do mikrovlnnej rúry a musia sa úplne zaliať vodou
		4 vajcia 4:30		
PRAŽENICA A-03	Praženica b-1	2 vajcia 1:00		po 30" rozšľaháme vajcia vidličkou a nechajte ich v rúre ďalších 30"
ZELENINA A-04	Špenát b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Nakrájaná mrkva b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokolica b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Cvikla b-4	250 g + 50 ml vody	9:00	250 g+50 ml vody 500 g + 70 ml vody
		500 g + 70 ml vody	11:00	
	Zeleninová polievka b-5	250 g 10:00		vložte 300 g zeleniny do nádoby, prilejte 200 ml osolenej vody a varte podľa programu
		500 g 12:00		

GRATINO- VANÁ ZELENINA A-05	Cukety sb-1	400 g	23:00	položte potraviny na grilovací rošt
		800 g 25:00		
ZEMIAKY A-06	Pečené sladké zemiaky b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Pečené zemiaky b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Varené zemiaky b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
RYBY A-07	Plátok mečiara b-1	180 g (180 g – 200 g)	7:00	180g-200g
		360 g (360 g - 400 g)	10:00	360g-400g
	Plátok lososa b-2	180 g (180 g – 200 g)	6:00	180g-200g
		360 g (360 g - 400 g)	8:00	360g-400g
	Pražma b-3	250 g 7:00		celá pražma
		500 g 10:00		pražma, filety
	Krevety b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
POMALY VARENÁ BIELA RYBA A-08	Pomaly varená biela ryba b-1	400 g 15:00		bielu rybu ochuťte bylinkami podľa chuti, ideálne tymianom a majoránom, do vnútra ryby vložte strúčik cesnaku a varte podľa uvedeného programu. Po 7 minútach obráťte, potom stlačte štart na dokončenie prípravy
		800 g 24:00		bielu rybu ochuťte bylinkami podľa chuti, ideálne tymianom a majoránom, do vnútra ryby vložte strúčik cesnaku a varte podľa uvedeného programu. Po 13 minútach obráťte, potom stlačte štart na dokončenie prípravy

VÁKUOVÉ VARENIE BIELEJ RYBY A-09	Vákuové varenie bielej ryby b-1	200 g 12:00		bielu rybu ochuťte extra panenským olivovým olejom, tymianom a čerstvou majoránkou, čiernym korením a rybu vložte do vákuového varného vrečka, odstráňte vzduch a varte podľa uvedeného programu
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINO- VANÁ RYBA A-10	Gratinovaná ryba b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MÄSO A-11	Kuracie prsia b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Teľacia sviečková b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
POMALÉ PEČENIE MÄSA A-12	Pomalé pečenie hovädzieho mäsa b-1	400 g 40:00		1 ks karé s hmotnosťou 400 g, previažte špagátom na pečenie, pridajte bylinky podľa chuti, soľ a čierne korenie a dopečte podľa odporúčaného programu Pečené mäso po 8 minútach obráťte a dopečte stlačením štart. Pred krájaním nechajte 2' odpočívať
		800 g 40:00		1 ks karé s hmotnosťou 800 g, previažte špagátom na pečenie, pridajte bylinky podľa chuti, soľ a čierne korenie a dopečte podľa odporúčaného programu Pečené mäso po 10 minútach obráťte a dopečte stlačením štart. Pred krájaním nechajte 2' odpočívať

VÁKUOVO VARENÉ HOVÄDZIE MÄSO A-13	Vákuovo varené hovädzie mäso b-1	200 g 20:00		Hovädzie mäso osolte, ochuťte korením a bylinkami (tymián, majorán, rozmarín a pod.), vložte do vákuového varného vrecka, odstráňte vzduch a varte podľa uvedeného programu
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
PEČENÉ KURČA A-14	Pečené kurča b-1	400 g 26:00		400 g kuracích stehien, osolených a okorenených, pokvapkaných extra panenským olivovým olejom, pridajte trochu tymiánu a pečte použitím odporúčaného programu, po 7 minútach obráťte a stlačením štart dopečte
		600 g 35:00		600 g kuracích stehien, osolených a okorenených, pokvapkaných extra panenským olivovým olejom, pridajte trochu tymiánu a pečte použitím odporúčaného programu, po 8 minútach obráťte a stlačením štart dopečte
		800 g 27:00		800 g kuracích stehien, osolených a okorenených, pokvapkaných extra panenským olivovým olejom, pridajte trochu tymiánu a pečte použitím odporúčaného programu, po 9 minútach obráťte a stlačením štart dopečte
BOLONSKÁ OMÁČKA A-15	Bolonská omáčka b-1	300 g (300 ml)	8:00	vyhýbajte sa kovovým svorkám a veko nechajte otvorené
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	

CESTOVINY A-16	Celozrnné cestoviny b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g vody
		200 g 11:00		67 g + 133 g vody
		300 g 11:00		100 g + 200 g vody
		400 g 11:30		133 g + 267 g vody
	Celozrnná ryža b-2	100 g 26:00		25 g ryže + 75 g vody
		200 g 28:00		50 g ryže + 150 g vody
		300 g 30:00		75 g ryže + 225 g vody
		400 g 32:00		100 g ryže + 300 g vody
CEREÁLIE A-17	Perlový jačmeň b-1	100 g 17:00		25 g jačmeňa + 75 g vody
		200 g 18:00		50 g jačmeňa + 150 g vody
		300 g 19:00		75 g jačmeňa + 225 g vody
		400 g 20:00		100 g jačmeňa + 300 g vody
	Quinoa b-2	50 g 7:00		50 g quinoj + 100 g vody
		100 g 8:00		100 g quinoj + 200 g vody
ZDRAVÉ A-18	Prírodný jogurt b-1	6 1:15		900 g + 750 ml mlieka
	Namočené strukoviny b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg vody
		500 g 7:00		500 g + 2 kg vody
	Sušené potraviny b-3	1 5:30		250 g
	Kaša b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml mlieka
KOLÁČE A-19	Sušienky b-1	250 g 5:30		
	Džem b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		

	Piškótový koláč b-3	700 g 9:00		150 g cukru 180 g múky 150 ml slnečnicového oleja alebo masla 3 vajcia
				50 ml mlieka 15 g prášku do pečiva (1 vrecúško)
	Muffiny b-4	2 2:00		30 g cukru 40 g múky 15 g kakaového prášku 30 ml slnečnicového oleja alebo masla 1 vajce 5 g prášku do pečiva
		4 3:00		60 g cukru 80 g múky 30 g kakaového prášku 60 ml slnečnicového oleja alebo masla 2 vajcia 10 g prášku do pečiva
SUŠENIE A-20	Sušenie b-1	300 g 24:00		po 12 minútach jedlo obráťte a stlačením tlačidla Štart postup dokončte
		150 g 20:00		po 10 minútach jedlo obráťte a stlačením tlačidla Štart postup dokončte
STERILI- ZÁCIA NÁDOB A-21	Sterilizácia nádob b-1	1 5:00		vyhýbajte sa kovovým svorkám a veko nechajte otvorené

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

1. Pred čistením rúry vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
2. Udržujte vnútro rúry čisté. Keď jedlo vystrekne alebo sa rozliate kvapaliny pripália na steny rúry, utrite ich vlhkou handričkou. Ak sa rúra veľmi zašpiní, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Vyhnite sa používaniu sprejov alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov. Môžu spôsobiť škvrny, škrabance alebo matný povrch dvierok.

3. Vonkajšie časti rúry treba čistiť vlhkou handričkou. Aby sa zabránilo poškodeniu prevádzkových častí vnútri rúry, nesmie do ventilačných otvorov vniknúť voda.
4. Dvere a okná na oboch stranách, tesnenia dvierok a príľahlé časti často utierajte vlhkou handričkou, aby ste odstránili prípadnú rozliatu kvapalinu alebo škvrny. Nepoužívajte abrazívny čistiaci prostriedok.
5. Nepoužívajte parný čistič.
6. Nedovoľte, aby sa ovládací panel namočil. Čistite mäkkou, vlhkou handričkou. Pri čistení ovládacieho panelu nechajte dvierka rúry otvorené, aby ste zabránili náhodnému zapnutiu rúry.
7. Ak sa vnútri rúry alebo okolo vonkajšej strany dvierok rúry nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. Toto sa môže vyskytnúť, keď sa mikrovlnná rúra používa v podmienkach vysokej vlhkosti. Je to normálne.
8. Príležitostne treba vybrať sklenený tanier a vyčistiť ho. Tanier umyte v teplej vode so saponátom alebo v umývačke riadu.
9. Kruh s valčekmi a dno rúry treba čistiť pravidelne, aby ste predišli nadmernému huku. Jednoducho utrite dno rúry jemným čistiacim prostriedkom. Kruh s valčekmi sa môže umývať vo vode s jemným saponátom alebo v umývačke riadu. Po vyčistení vráťte kruh s valčekmi na miesto, do správnej polohy.
10. Zápach rúry odstráňte tak, že do vody v šálke pridáte šťavu a šupku jedného citróna, šálku vložíte do hlbokej misky do mikrovlnnej rúry. Nechajte ohrievať mikrovlnami 5 minút. Dôkladne utrite a osušte mäkkou handričkou.
11. Ak vyhori žiarovka, kontaktujte zákaznícky servis a požiadajte o jej výmenu.
12. Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa odstrániť všetky usadené zvyšky potravín. Ak by sa rúra neudržiavala v čistote, mohlo by to viesť k poškodeniu povrchu, čo by zase mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a ohroziť jeho a vašu bezpečnosť.
13. Tento spotrebič nevyhadzujte do koša s komunálnym odpadom. Treba ho odovzdať v zbernom stredisku, ktoré spravujú obce.
14. Pri prvom použití mikrovlnnej rúry s funkciou grilu sa môže objaviť malé množstvo dymu a slabý zápach. Ide o bežný jav, pretože rúra je vyrobená z oceľovej dosky potiahnutej mazacím olejom a nová rúra bude produkovať výpary a zápach vznikajúci spaľovaním mazacieho oleja. Tento jav zmizne po určitom období používania.

Ochrana životného prostredia a likvidácia

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Normálne	
Mikrovlnná rúra ruší TV príjem	Pri prevádzke mikrovlnnej rúry môže byť rušený príjem rádia a televízora. Je to podobné ako rušenie malých elektrických spotrebičov, ako je mixér, vysávač a elektrický ventilátor. Je to normálne.
Stlmené svetlo rúry	Pri varení v mikrovlnnej rúre s nízkym výkonom sa svetlo rúry môže stlmiť. Je to normálne.
Para nahromadená na dvierkach, horúci vzduch z prieduchov	Pri varení môže z jedla unikať para. Väčšina sa dostane von z prieduchov. Ale určitý podiel sa môže hromadiť na chladnom mieste, ako sú dvierka rúry. Je to normálne.
Rúra sa spustila náhodne bez jedla vo vnútri.	Je zakázané zapínať jednotku bez akéhokoľvek jedla vo vnútri. Je to veľmi nebezpečné.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) z roku 2013. OEEZ obsahuje kontaminujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.

Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ je potrebné odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

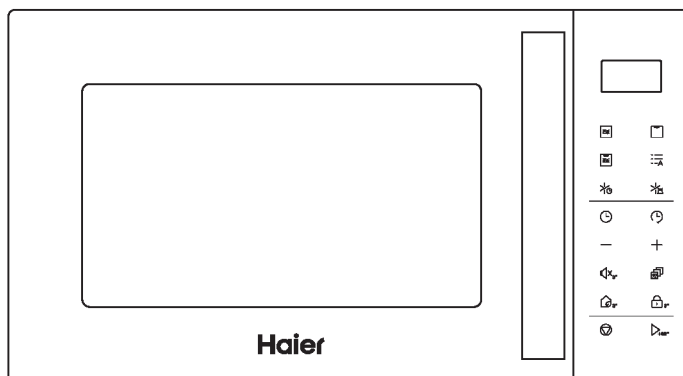
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ.

V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

Haier

Priručnik za korisnika

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

Sadržaj

2	Važne bezbednosne napomene
10	Opis proizvoda
11	Ugradnja
13	Kako proizvod radi
14	Upotreba uređaja
24	Čišćenje i održavanje
26	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	HAMGI20S2STB
Nazivni napon	230 V~50 Hz
Ulazna snaga mikrotalasne pećnice	1400 W
Izlazna snaga mikrotalasne pećnice	800 W
Roštilj	1000 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 PRETERANOJ 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 odložene 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, sunđerica, 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 ispucalo 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 ispucalo 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. „Vreće za kuvanje“ i čvrsto zatvorene plastične kese treba prorezati, probiti ili provetravati prema uputstvu na paketu.
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.

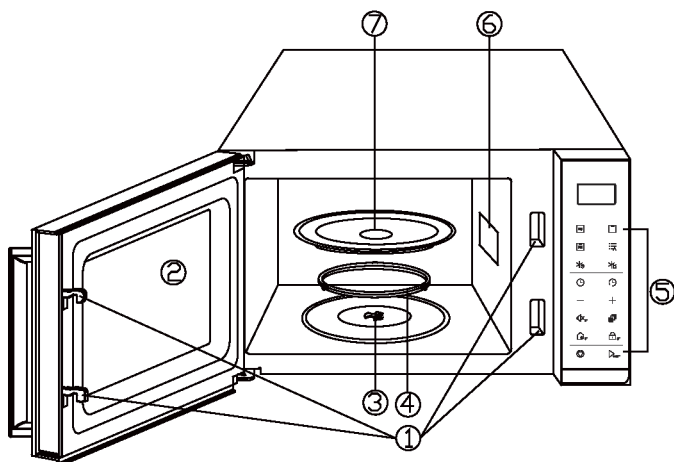
Materijali koje treba izbegavati u mikrotalasnoj pećnici

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:



1. Sistem bezbednosnog zaključavanja vrata
2. Prozor pećnice
3. Vratilo
4. Prstenasti valjak
5. Kontrolni panel
6. Talasovod
(Nemojte uklanjati tanjir od liskuna koji pokriva talasovod)
7. Staklena tacna

Ugradnja

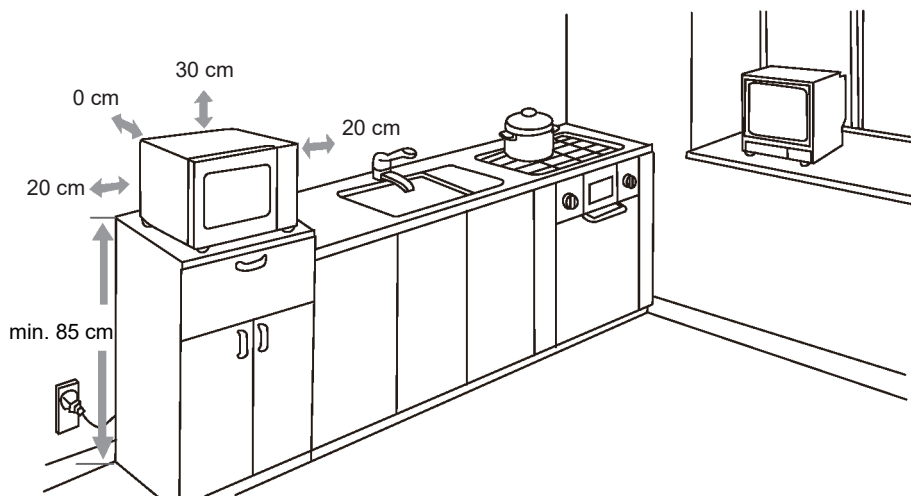
Postavljanje radne ploče

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.

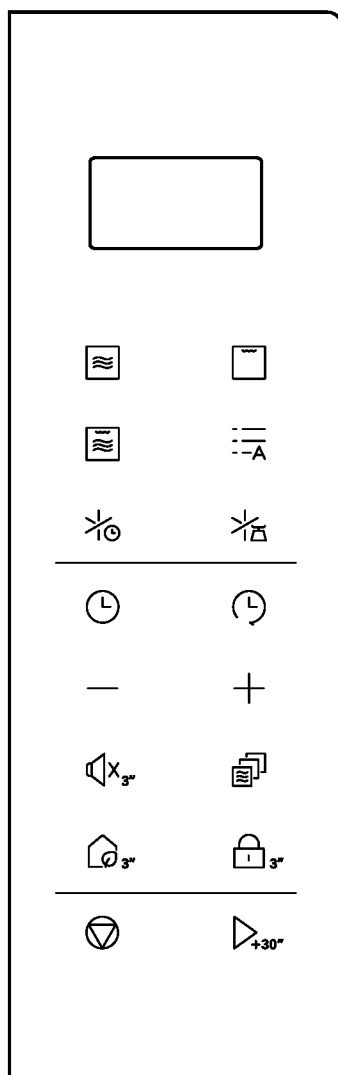
UPOZORENJE: Ne postavljajte pećnicu preko ploče za kuvanje ili drugog uređaja koji proizvodi toplotu. Ako je ugrađena u blizini ili iznad izvora toplote, pećnica može biti oštećena i garancija će biti nevažeća.

Dostupna površina može biti vruća tokom rada.



Kako proizvod radi

KONTROLNI PANEL



-  SNAGA
-  ROŠTILJ
-  KOMBINOVANO
-  AUTOMATSKI MENI
-  VREME ODMRZAVANJA
-  ODMRZAVANJE PREMA TEŽINI
-  SAT
-  PRETHODNO PODEŠAVANJE
-  Skraćivanje vremena
-  dodavanje vremena
-  ISKLJUČENI ZVUK
-  MEMORIJA
-  ECO
-  ZAKLJUČAVANJE
-  STOP
-  START/+30 SEK.

Upotreba uređaja

RAD

- Kada se pećnica prvi put uključi, oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati „1: 01“ i „“.
- Tokom podešavanja, sistem će se vratiti u režim pripravnosti ako ne dođe do rada u roku od 30 sekundi.
- Tokom kuvanja, ako pritisnete  jednom, program će biti pauziran, a zatim pritisnite  jednom da biste nastavili. Ali ako pritisnete  dvaput, program će biti otkazan.
- Nakon završetka kuvanja, na ekranu će se prikazati Kraj i sistem će se oglašavati svaka dva minuta dok korisnik ne pritisne bilo koje dugme ili otvori vrata.
- U procesu rada, pritisnite ispravno dugme, zvuči signal se oglašava jednom, ali ako pritisnete pogrešno dugme, zvučni signal se oglašava dva puta.
- Sistem elektronskog upravljanja mikrotalasnom pećnicom ima funkciju hlađenja. Kao i kod svakog režima kuvanja koje traje duže od 2 minuta, ventilator pećnice će automatski raditi oko 1 minut i 30 sekundi kako bi ohladio pećnicu i produžio njen radni vek.

PODEŠAVANJE SATA

Ovo je sat od 12 ili 24 sata. Možete podesiti vreme sata u ciklusu od 12 ili 24 sata pritiskom na  u režimu pripravnosti.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom ili dva puta da biste izabrali sat od 12 ili 24 sata.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili cifru sata.
3. Pritisnite  ili  jednom.
4. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili minutnu cifru.
5. Pritisnite  ili  da biste potvrdili.

NAPOMENA: Tokom kuvanja možete proveriti trenutno vreme kuvanja pritiskom na taster .

EKSPRESNO KUVANJE

Koristite ovu funkciju da praktično programirate pripremu hrane u mikrotalasnoj pećnici na 100% snage. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom (Podrazumevano vreme kuvanja je 30 sekundi), pećnica će početi da radi automatski. Tokom kuvanja možete dodati vreme kuvanja pritiskom , svakim pritiskom se produžava 30 sekundi i do 10 minuta.

MIKROTALASNO KUVANJE

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  više puta da biste izabrali nivo snage.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili vreme kuvanja. Najduže vreme je 95 minuta.
3. Pritisnite  $+30''$ za potvrdu.

Pritisnite  da biste izabrali nivo snage.

Pritisnite taster za UKLJUČIVANJE	Displej napajanja
Jednom	800
Dva puta	640
3 puta	480
4 puta	320
5 puta	160
6 puta	000

NAPOMENA: Tokom kuvanja možete pritisnuti  da biste proverili trenutnu snagu kuvanja. Ako želite da kuvate na punom nivou snage, izostavite prvi korak.

ROŠTILJ

Pečenje na roštilju je posebno korisno za tanke kriške mesa, odreske, kotlete, ćevape, kobasice i komade piletine. Pogodan je i za tople sendviče i gratinirana jela.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili vreme kuvanja. Najduže vreme je 95 minuta.
3. Pritisnite  $+30''$ za potvrdu.

MIKROTALASNA PEĆNICA + ROŠTILJ

Roštilj radi duže od mikrotalasne pećnice u kombinaciji 1 režima kuvanja, koristi se za ribu i za gratiniranje. Ali mikrotalasna pećnica radi duže od roštilja u kombinaciji 2 režima kuvanja, koristi se za puding, omlet, pečeni krompir i živinu.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom ili dva puta da biste izabrali „Co-1“ ili „Co-2“.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili vreme kuvanja. Najduže vreme je 95 minuta.
3. Pritisnite  $+30''$ za potvrdu.

NAPOMENA: Tokom kuvanja možete pritisnuti  da biste proverili kombinovani nivo snage.

VREME ODMRZAVANJA

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili vreme odmrzavanja. Najduže vreme je 95 minuta.

3. Pritisnite  za potvrdu.

NAPOMENA: Tokom odmrzavanja, sistem će se pauzirati i oglasiti kako bi podsetio korisnika da okrene hranu, nakon toga pritisnite  za nastavak.

ODMRZAVANJE PREMA TEŽINI

Vreme odmrzavanja i nivo snage se automatski podešavaju kada se programiraju kategorija i težina hrane. Težina smrznute hrane kreće se od 100 g do 1800 g.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite  jednom.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste izabrali težinu hrane.
3. Pritisnite  za početak.

NAPOMENA: Tokom odmrzavanja, sistem će se pauzirati i oglasiti kako bi podsetio korisnika da okrene hranu, nakon toga pritisnite  za nastavak.

PRETHODNO PODEŠAVANJE

Funkcija prethodnog podešavanja omogućava da se pećnica pokrene kasnije.

1. U režimu pripravnosti unesite program kuvanja (osim ekspresnog kuvanja, vremena odmrzavanja i odmrzavanja prema težini).
2. Pritisnite  jednom.
3. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili cifru sata.
4. Pritisnite  ili  jednom.
5. Pritisnite dugmad +/- da biste podesili minutnu cifru.
6. Pritisnite  za potvrdu.

NAPOMENA: Nakon podešavanja funkcije, možete proveriti unapred podešeno vreme pritiskom na taster , ako pritisnete  kada se na ekranu prikaže vreme, funkcija se može otkazati.

VIŠEFAZNO KUVANJE

Pećnica se može programirati za do 2 automatske sekvence kuvanja.

Mikrotalasno kuvanje



Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici (sa nižim nivoom snage)

1. Unesite prvi program za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici. Nemojte pritiskati .
2. Pritisnite  jednom.
3. Unesite drugi program mikrotalasnog kuvanja.
4. Pritisnite  za početak.

NAPOMENA: Meniji za ekspresno kuvanje, funkciju prethodnog podešavanja, odmrzavanje

prema težini i automatsko kuvanje ne mogu se podesiti u višestepenom programu kuvanja.

FUNKCIJA ISKLJUČENOG ZVUKA

Da biste podesili: U režimu pripravnosti, pritisnite i držite  3 sekunde, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati „OFF“

Da biste izašli: U režimu pripravnosti i isključenog zvuka, pritisnite i držite  3 sekunde, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati „ON“

Kratko pritisnite taster  da biste saznali status mikrotalasne rerne: displej će se u skladu sa tim OFF ili ON.

FUNKCIJA UŠTEDE ENERGIJE

Da biste podesili: U režimu pripravnosti, pritisnite i držite  3 sekunde, displej će se ugasi. Sistem je ušao u režim uštede energije.

Da biste otkazali: U režimu uštede energije, funkcija uštede energije se može poništiti pritiskom na bilo koje dugme jednom, ili otvaranjem ili zatvaranjem vrata pećnice jednom.

ZAKLJUČANO ZA DECU

Koristite kako biste sprečili decu da koriste pećnicu bez nadzora.

Automatski zaključano za decu:

Da biste uneli funkciju zaključano za decu: U režimu pripravnosti, ako ne dođe do rada u roku od jednog minuta, pećnica će automatski ući u režim zaključano za decu i lampica indikatora zaključavanja će zasvetleti. U stanju zaključavanja, sva dugmad su onemogućena.

Da biste otkazali: U režimu zaključano za decu otvorite ili zatvorite vrata pećnice da biste poništili program i lampica indikatora zaključavanja će se isključiti.

Ručno zaključano za decu:

Da biste podesili: U režimu pripravnosti, pritisnite i držite  3 sekunde, oglasiće se zvučni signal i lampica indikatora zaključavanja će se upaliti, pećnica će automatski ući u režim zaključano za decu. U stanju zaključavanja, sva dugmad su onemogućena.

Da biste otkazali: Pritisnite i držite  3 sekunde, lampica indikatora će se isključiti.

NAPOMENA: Prilikom otvaranja ili zatvaranja vrata u ručnom režimu zaključano za decu, funkcija zaključano za decu se ne može otpustiti i mora se otključati metodom ručnog otključavanja.

ZAŠTITA OD PRIJANJANJA DUGMETA

U bilo kom stanju, u slučaju prijanjanja nekog dugmeta na kontrolnoj tabli tokom 1 minuta, program odmah prestaje da radi, na displeju se prikazuje „FAIL“ i sistem će se oglašiti zvučnim signalom. U slučaju neprekidnog prijanjanja dugmeta, zvučni signal će se oglašavati svakog minuta. Svako dugme je trenutno nevažeće. Nakon rešavanja problema, pritisnite  za povratak u režim pripravnosti.

AUTOMATSKO KUVANJE

Za sledeću hranu nije potrebno programirati vreme i snagu kuvanja. Dovoljno je navesti vrstu hrane koju želite da kuvate, kao i težinu ili porcije.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite dugme AUTOMATSKI MENI jednom, na ekranu se prikazuje kôd hrane „A-01“.
2. Pritisnite dugmad +/- da biste izabrali drugu šifru hrane „A-01“ ~ „A-21“.
3. Pritisnite dugme START/+30 SEK. jednom.
4. Pritisnite dugmad +/- da biste izabrali težinu hrane ili porcije.
5. Pritisnite dugme START/+30 SEK. za početak.

Meniji za automatsko kuvanje:

Tip/kôd	Hrana	Porcija/ težina (g)	Vreme kuvanja	Napomena
HLEB A-01	Slane pite b-1	1 kom 12:00		
	Dizanje testa b-2	500 g 6:00		300 g brašna, 10 ml EDM, 5 g soli 180 ml vode 12 g svežeg kvasca. Priprema: rastvoriti kvasac u vodi, staviti brašno u posudu miksera, dodati vodu, dodati ulje i na kraju so, mesiti 12'. po ovom programu
		1000 g 10:00		600 g brašna, 20 ml EDM, 10 g soli, 360 ml vode, 24 g svežeg kvasca. Priprema: rastvoriti kvasac u vodi, staviti brašno u posudu miksera, dodati vodu, dodati ulje i na kraju so, mesiti 12'. po ovom programu
	Pica b-3	500 g 19:00		PRVI KORAK: pratite dizanje testa 500g NAPOMENA DRUGI KORAK:
				raširite na keramički tanjir i začinite paradajzom pomešanim sa uljem od paradajza, origanom i solju, dodajte mocarelu i pecite po ovom programu.

		1000 g 22:00		PRVI KORAK: pratite dizanje testa 1000 g NAPOMENA DRUGI KORAK: raširite na keramički tanjir i začinite paradajzom pomešanim sa uljem od paradajza, origanom i solju, dodajte mocarelu i pecite po ovom programu.
POŠIRANA JAJA A-02	Poširana jaja b-1	2 jaja 2:00		jaja se moraju staviti u činiju za jednu porciju pogodnu za mikrotalasne pećnice i potpuno prekrivenu vodom
		4 jaja 4:30		
KAJGANA A-03	Kajgana b-1	2 jaja 1:00		nakon 30" umutite jaja viljuškom i pecite ih još 30"
POVRĆE A-04	Spanać b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Narezana šargarepa b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokoli b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Cvekla b-4	250 g + 50 ml vode	9:00	250 g + 50 ml vode 500 g + 70 ml vode
		500 g + 70 ml vode	11:00	
	Supa od povrća b-5	250 g 10:00		stavite 300 g povrća u posudu, dodajte 200 ml posoljene vode i kuvajte po programu
		500 g 12:00		
GRATINI- RANO POVRĆE A-05	Tikvice sb-1	400 g	23:00	stavite posudu na rešetku za roštilj
		800 g 25:00		

KROMPIR A-06	Pečeni slatki krompir b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Pečeni krompir b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Kuvani krompir b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
RIBA A-07	Komad sabljjarke b-1	180 g (180 g – 200 g)	7:00	180 g – 200 g
		360 g (360 g – 400 g)	10:00	360 g – 400g
	Filet lososa b-2	180 g (180 g – 200 g)	6:00	180 g – 200 g
		360 g (360 g – 400 g)	8:00	360 g – 400g
	Orada b-3	250 g 7:00		cela orada
		500 g 10:00		filet orade
	Škampi b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
SPORO KUVANJE BELE RIBE A-08	Sporo kuvanje bele rike b-1	400 g 15:00		začinite belu ribu začinskim biljem po ukusu, idealno majčinom dušicom i majoranom, dodajte čen belog luka na stomak i kuvajte po naznačenom programu. Okrenite nakon 7 minuta kuvanja – zatim pritisnite start da biste završili kuvanje
		800 g 24:00		začinite belu ribu začinskim biljem po ukusu, idealno majčinom dušicom i majoranom, dodajte čen belog luka na stomak i kuvajte po naznačenom programu. Okrenite nakon 13 minuta kuvanja – zatim pritisnite start da biste završili kuvanje

SPORO KUVANJE BELE RIBE NA NISKOJ TEMPE- RATURI A-09	Sporo kuvanje bele ribe na niskoj temperaturi b-1	200 g 12:00		začinite belu ribu ekstra devičanskim maslinovim uljem, majčinom dušicom i svežim majoranom, biberom i stavite ribu u vakuum kesu za kuvanje, vakuumirajte je i kuvajte po naznačenom programu
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINI- RANA RIBA A-10	Gratinirana riba b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
MESO A-11	Pileća prsa b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Teleći filet b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
SPORO PEČENO MESO A-12	Sporo kuvanje govedine b-1	400 g 40:00		1 komad karea težine 400 g, vezati kanapom za pečenje, dodati začinsko bilje po ukusu, posoliti i pobiberiti i peći po preporučenom programu. Okrenite pečenje nakon 8' i pritisnite start da biste završili pečenje. Ostavite da odstoji 2' pre sečenja
		800 g 40:00		1 komad karea težine 800 g, vezati kanapom za pečenje, dodati začinsko bilje po ukusu, posoliti i pobiberiti i peći po preporučenom programu. Okrenite pečenje nakon 10' i pritisnite start da biste završili pečenje. Ostavite da odstoji 2' pre sečenja

SPORO KUVANJE GOVEDINE NA NISKOJ TEMPERA- TURI A-13	Sporo kuvanje govedine na niskoj temperaturi b-1	200 g 20:00		Začinite govedinu solju, biberom i začinskim biljem po ukusu (majčina dušica, majoran, ružmarin itd.), stavite u vakuum kesu za kuvanje, vakuumirajte i kuvajte po naznačenom programu
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		
PEČENA PILETINA A-14	Pečena piletina b-1	400 g 26:00		400 g pilećeg karabataka, posoljenog i pobiberenog, poprskanog ekstra devičanskim maslinovim uljem, dodajte malo majčine dušice i pecite po preporučenom programu, okrenite nakon 7 minuta i pritisnite start da biste završili pečenje
		600 g 35:00		600 g pilećeg karabataka, posoljenog i pobiberenog, poprskanog ekstra devičanskim maslinovim uljem, dodajte malo majčine dušice i pecite po preporučenom programu, okrenite nakon 8 minuta i pritisnite start da biste završili pečenje
		800 g 27:00		800 g pilećeg karabataka, posoljenog i pobiberenog, poprskanog ekstra devičanskim maslinovim uljem, dodajte malo majčine dušice i pecite po preporučenom programu, okrenite nakon 9 minuta i pritisnite start da biste završili pečenje
BOLONJEZE SOS A-15	Bolonjeze sos b-1	300 g (300 ml)	8:00	izbegavajte metalne štipaljke i držite poklopac otvorenim
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	

TESTENINA A-16	Integralna testenina b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g vode
		200 g 11:00		67 g + 133 g vode
		300 g 11:00		100 g + 200 g vode
		400 g 11:30		133 g + 267 g vode
	Integralni pirinač b-2	100 g 26:00		25 g pirinča + 75 g vode
		200 g 28:00		50 g pirinča+150 g vode
		300 g 30:00		75 g pirinča+225 g vode
		400 g 32:00		100 g pirinča+300 g vode
ŽITARICE A-17	Biserni ječam b-1	100 g 17:00		25 g ječma +75 g vode
		200 g 18:00		50 g ječma + 150 g vode
		300 g 19:00		75 g ječma + 225 g vode
		400 g 20:00		100 g ječma + 300 g vode
	Kinoa b-2	50 g 7:00		50 g kinoe + 100 g vode
		100 g 8:00		100 g kinoe + 200 g vode
ZDRAVO A-18	Prirodni jogurt b-1	6 1:15		900 g + 750 ml mleka
	Natopljene mahunarke b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg vode
		500 g 7:00		500 g + 2 kg vode
	Sušena hrana b-3	1 5:30		250 g
	Kaša b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml mleka
KOLAČI A-19	Keks b-1	250 g 5:30		
	Džem b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Patišpanj b-3	700 g 9:00		150 g šećera 180 g brašna 150 ml suncokretovog ulja ili putera 3 jaja

				50 ml mleka 15 g praška za pecivo (1 kesica)
	Mafini b-4	2 2:00		30 g šećera 40 g brašna 15 g gorkog kakaa 30 ml suncokretovog ulja ili putera 1 jaje 5 g praška za pecivo
		4 3:00		60 g šećera 80 g brašna 30 g gorkog kakaa 60 ml suncokretovog ulja ili putera 2 jaja 10 g praška za pecivo
SUŠENJE A-20	Sušenje b-1	300 g 24:00		nakon 12 minuta okrenite hranu i pritisnite Start da biste završili sušenje
		150 g 20:00		nakon 10 minuta okrenite hranu i pritisnite Start da biste završili sušenje
STERILIZACIJA POSUDA A-21	Sterilizacija posuda b-1	1 5:00		izbegavajte metalne štipaljke i držite poklopac otvorenim

ČIŠĆENJE I NEGA

1. Isključite pećnicu i izvucite kabl za napajanje iz zida prilikom čišćenja.
2. Održavajte unutrašnjost pećnice čistom. Kada se prskanje hrane ili prolivena tečnost zalepe za zidove pećnice, obrišite vlažnom krpom. Ako se pećnica veoma zaprlja, mogu se koristiti blagi deterdženti. Izbegavajte upotrebu spreja ili drugih grubih sredstava za čišćenje. Oni mogu zaprljati površinu vrata, ostaviti tragove na vratima ili im oduzeti sjaj.
3. Spoljašnjost pećnice treba očistiti vlažnom krpom. Da bi se sprečilo oštećenje radnih delova unutar pećnice, ne treba dozvoliti da voda prodre u ventilacione otvore.
4. Često brišite vrata i prozor sa obe strane, zaptivke vrata i susedne delove vlažnom krpom da biste očistili prosut ili isprskani sadržaj. Nemojte koristiti abrazivno sredstvo za čišćenje.

5. Parni čistač se ne sme koristiti.
6. Ne dozvolite da se kontrolna tabla pokvasi. Očistite mekom, vlažnom krpom. Prilikom čišćenja kontrolne table, ostavite vrata pećnice otvorena kako biste sprečili slučajno uključivanje pećnice.
7. Ako se para nakuplja unutar ili oko vrata rerne, obrišite mekom krpom. To se može desiti kada mikrotalasna pećnica radi u uslovima visoke vlažnosti. I to je normalno.
8. Povremeno je potrebno ukloniti staklenu tacnu radi čišćenja. Operite tacnu u toploj vodi sapunom ili u mašini za pranje sudova.
9. Prstenasti valjak i pod pećnice treba redovno čistiti kako bi se izbegla prekomerna buka. Samo obrišite donju površinu pećnice blagim deterdžentom. Prstenasti valjak se može prati u mlakoj vodi sa sapunicom ili u mašini za pranje sudova. Prilikom uklanjanja prstenastog valjka, obavezno ga zamenite u odgovarajućem položaju.
10. Uklonite neprijatne mirise iz pećnice kombinovanjem šolje vode sa sokom i korom jednog limuna u posudi za mikrotalasnu pećnicu. Zagrejte na 5 minuta. Temeljno obrišite i osušite mekom krpom.
11. Ako sijalica pregori, obratite se korisničkoj službi da biste je zamenili.
12. Pećnicu treba redovno čistiti i ukloniti sve naslage hrane. Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do pogoršanja površine što može negativno uticati na radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasne situacije.
13. Nemojte odlagati ovaj uređaj u kantu za kućni otpad; treba ga odložiti u određeni centar za odlaganje koji obezbeđuju opštine.
14. Prilikom prve upotrebe mikrotalasne pećnice sa funkcijom roštilja, može doći do blagog dima i mirisa. Ovo je normalna pojava, jer je pećnica napravljena od čelične ploče obložene uljem za podmazivanje, a nova pećnica će proizvoditi isparenja i mirise koji nastaju sagorevanjem ulja za podmazivanje. Ova pojava će nestati nakon određenog perioda korišćenja.

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.



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o propisima o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi iz 2013. 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:

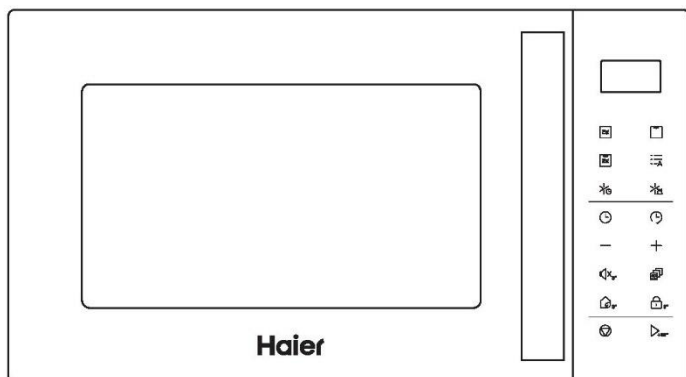
- OEEO ne treba tretirati kao kućni otpad;
- OEEO treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće. U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO.

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.

Haier

دليل المستخدم

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP-Via Comolli 16, Brugherio- Italy

مؤشرات السلامة المهمة	2
وصف المنتج	10
التركيب	11
كيفية عمل المنتج	13
استخدام الجهاز	14
التنظيف والصيانة	23
الحماية البيئية والتخلص من المنتج	25

يرجى قراءة هذه التعليمات البسيطة ومراعاتها، مما
سيمكنك من تحقيق نتائج ممتازة منذ الاستخدام الأول. يأتي
إليك هذا الجهاز المتطور مع أطيب تمنياتنا.

عزيزي العميل،
نود أن نشكر ونهنئك على اختيارك. تم تصميم هذا
المنتج الجديد وتصنيعه بعناية باستخدام مواد عالية
الجودة، وتم اختباره بدقة للتأكد من أنه يلبي جميع
متطلبات الطهي الخاصة بك.

مؤشرات السلامة المهمة

احتياطات لتفادي احتمالية التعرض لطاقة الميكروويف الزائدة

- لا تعتمد إلى تشغيل هذا الفرن أثناء فتح الباب، حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لطاقة الميكروويف الخطرة. من المهم ألا يتم كسر الأقفال الداخلية أو العبث بها.
- لا تضع أي شيء بين واجهة الفرن الأمامية والباب أو تسمح بتراكم الأوساخ أو بقايا المنظفات على الأسطح العازلة.
- تحذير: إذا تلف الباب أو مانع التسرب به، فيحظر تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص مؤهل.

ملحق

إذا لم يتم الحفاظ على الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه يمكن أن يتحلل، ويؤثر على عمر الجهاز، ويؤدي إلى حالة خطيرة.

المواصفات

HAMGI20S2STB	الطراز
230 فولت ~ 50 هرتز	الجهد الكهربائي المُقدر
1400 واط	دخل الميكروويف
800 واط	خرج الميكروويف
1000 واط	الشواية

إرشادات تحذيرية مهمة للسلامة

لتفادي خطر اندلاع حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص أو التعرض لطاقة فرن الميكروويف المفرطة أثناء استخدام الجهاز، اتبع الإجراءات الوقائية، بما في ذلك ما يلي:

- اقرأ والتزم باتباع: "الاحتياطات لتفادي احتمالية التعرض لطاقة الميكروويف الزائدة".
- يُمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال البالغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية، أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو قُدمت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. ينبغي عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- أبقِ الجهاز والسلوك بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- في حالة تلف كابل الإمداد، يجب استبداله من جانب الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيرهم من الأشخاص المؤهلين من أجل تفادي التعرض للخطر.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: من الخطير قيام شخص غير مختص بإجراء أي أعمال صيانة أو إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

- تحذير: يحظر تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق نظرًا لأنها عرضة للانفجار.
- عند تسخين الأطعمة في الأوعية البلاستيكية أو الورقية، احرص على مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعال هذه الأوعية.
- استخدم الأواني الملائمة للاستخدام في أفران الميكرويف فقط.
- في حالة ملاحظة انبعاث دخان، قم بإيقاف التشغيل أو افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واترك الباب مغلقًا من أجل إخماد أي لهب.
- يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكرويف إلى استمرار غليانها بعض الوقت، فتوخ الحرق عند التعامل مع الوعاء.
- يجب هز محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات أطعمة الأطفال ويجب التحقق من درجات الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحروق.
- ولا يجب تسخين البيض بقشرته والبيض المسلوق في فرن الميكرويف نظرًا لأنه قد ينفجر حتى بعد إنهاء التسخين بالفرن.
- ويجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا طعام.
- قد يؤدي عدم الحفاظ على الفرن نظيفًا إلى تدهور حالة السطح، مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز، وربما ينطوي على خطورة.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة. (لا ينطبق هذا على الأجهزة ذات الأبواب المزخرفة).
- استخدم فقط مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن (بالنسبة للأفران المزودة بإمكانية استخدام مجس استشعار درجة الحرارة).

- لا يجوز وضع فرن الميكروويف داخل خزانة إلا بعد اختباره داخل خزانة.
- يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب المزخرف (للأفران المزودة بباب مزخرف).
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
 - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق والأوتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني؛
 - منازل المزارعين؛
 - البيئات التي بها أسرة وأماكن لتناول الفطور.
- تم تصميم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين ضمادات التدفئة والنعال والإسفنجة والقماش المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو نشوب حريق.
- لا يُسمح بوضع الأوعية المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي في فرن الميكروويف.
- يُحظر تنظيف الجهاز بمنظف البخار.
- تم تصميم الجهاز ليتم استخدامه مستقلاً.
- يجب وضع السطح الخلفي للجهاز مقابل الحائط.
- الجهاز غير مصمم لكي يتم تشغيله من خلال مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

- ربما ترتفع درجة حرارة الأسطح القريبة من الجهاز أثناء تشغيل الجهاز.
- تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع التسوية والشواء في آن واحد، يجب على الأطفال عدم استخدام الفرن إلا تحت إشراف البالغين بسبب درجات الحرارة المتولدة.

اقرأها بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً

للحد من خطر إصابة الأشخاص أثناء تأريض الجهاز

خطر

- خطر حدوث صدمة كهربائية
- قد يؤدي لمس بعض المكونات الداخلية إلى حدوث إصابة جسيمة خطيرة أو الوفاة. لا تقم بتفكيك هذا الجهاز.

تحذير

- خطر حدوث صدمة كهربائية
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم للتأريض إلى حدوث صدمة كهربائية. لا تقم بتوصيل القابس حتى يتم تركيب الجهاز وتثبيته بشكل صحيح.
- يجب تأريض هذا الجهاز. في حالة الدائرة الكهربائية القصيرة، فإن التثبيت الأرضي يقلل من احتمالات حدوث صدمة كهربائية حيث يوفر سلكاً لهروب التيار الكهربائي.
- تم تجهيز هذا الجهاز بسلك له موصل تأريض للأجهزة وقابس تأريض. يجب توصيل القابس بمنفذ تم تركيبه وتأريضه بطريقة صحيحة.

- استشر الكهربائي أو فني الصيانة المؤهل إذا لم تكن تعليمات التأريض مفهومة تمامًا أو إذا كان هناك شك فيما إذا كان الجهاز مؤرضًا بشكل صحيح.
 - إذا لزم الأمر استخدام كابل توصيل، فاستخدم فقط كابل توصيل ثلاثي الأسلاك.
1. مرفق بالجهاز كابل قصير للإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر التي قد تنجم عن التشابك بكابل طويل أو التعثر فيه.
 2. في حالة استخدام مجموعة كابل طويل أو كابل توصيل:
- (1) لا بد أن يكون القياس الكهربائي المميز لمجموعة الكابل أو كابل التوصيل مماثلًا للقياس الكهربائي للجهاز على أقل تقدير.
 - (2) لا بد أن يكون كابل التوصيل هو كابل تأريض ثلاثي الأسلاك.
 - (3) يجب تنظيم وضع الكابل الطويل بحيث لا ينسدل فوق سطح المنضدة أو الطاولة أو يتسنى للأطفال جذبه أو التعثر به دون قصد.

الأواني

تنبيه

خطر إصابة الأشخاص

من الخطير قيام شخص غير مختص بإجراء أي أعمال صيانة أو إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف. انظر التعليمات الواردة في "المواد التي يمكن استخدامها أو يجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف". قد يكون هناك بعض الأواني غير المعدنية التي ليست آمنة لاستخدامها في الميكروويف. إذا ساورك الشك، يمكنك اختبار الأواني المعنية باتباع الإجراء أدناه.

اختبار الإناء:

- قم بملء حاوية ميكروويف آمنة بكوب (1) من الماء البارد (250 مل) بالإضافة للإناء ذي الصلة.
- قم بتشغيل الفرن بأقصى طاقة لمدة دقيقة (1).
- المس الإناء بحرص. إذا كان الإناء الفارغ دافئاً، فلا تستخدمه في الطهي داخل فرن الميكروويف.
- يجب ألا تتجاوز مدة الطهي (1) دقيقة.

المواد التي يمكن استخدامها في فرن الميكروويف

الأواني	ملاحظات
صحن التحمير	اتبع إرشادات جهة التصنيع. يجب وضع قاعدة صحن التحمير على مسافة 3/16 بوصة (5 مم) على الأقل فوق القرص الدوار. قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى كسر القرص الدوار.
أدوات المائدة	الأمنة لفرن الميكروويف فقط. اتبع إرشادات جهة التصنيع. لا تستخدم الصحن المشروخة أو المكسورة.
البرطمانات الزجاجية	احرص دائمًا على نزع الغطاء. استخدمها فقط لتسخين الطعام حتى يصبح دافئًا فقط. معظم البرطمانات الزجاجية ليست مقاومة للحرارة وقد تتكسر.
الأواني الزجاجية	فقط أواني الفرن الزجاجية المقاومة للحرارة. تأكد من خلوها من الأجزاء المعدنية. لا تستخدم الصحن المشروخة أو المكسورة.
أكياس الطهي	اتبع إرشادات جهة التصنيع. تجنب إغلاقها باستخدام رابط معدني. قم بعمل فتحات للسماح بانبعاث البخار.
الأطباق والأكواب الورقية	استخدمها في الطهي قصير الأمد/التدفئة فقط. لا تترك الفرن بدون رقابة أثناء الطهي.
المناشف الورقية	استخدمها لتغطية الطعام عند إعادة تسخينه ولامتصاص الدهون. استخدمها مع الإشراف عند الطهي لمدة قصيرة فقط.
ورق الطهي	استخدمه كغطاء للحيلولة دون تناثر الطعام أو لتغطيته عند الطهي بالبخار.
البلاستيك	الأمنة لفرن الميكروويف فقط. قم باتتباع إرشادات جهة التصنيع. يجب أن يكون مدون عليها ما يفيد باستخدامها الآمن في أفران الميكروويف. بعض الحاويات البلاستيكية تصبح أكثر رقة عندما يسخن الطعام بداخلها. "أكياس السلق" و"أكياس البلاستيكية المغلفة بأحكام ينبغي أن تكون مشقوقة أو متقوية أو ذات فتحة تهوية وفقًا لتوجيهات الطرد.
الأغطية البلاستيكية	الأمنة لفرن الميكروويف فقط. استخدمها لتغطية الطعام أثناء الطهي للحفاظ على الرطوبة. لا تدع الغطاء البلاستيكي يلمس الطعام.
موازين الحرارة	فقط التي يمكن استخدامها بأمان داخل فرن الميكروويف (موازين الحرارة الخاصة باللحوم والحلوى).
ورق الشمع	استخدمه كغطاء للحيلولة دون تناثر الطعام والحفاظ على رطوبته.

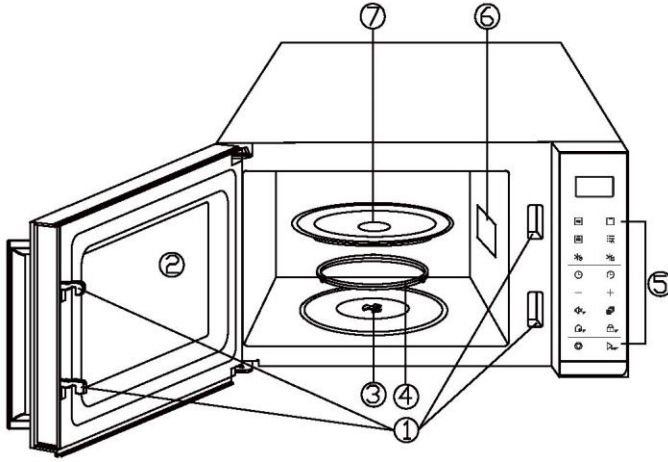
المواد التي ينبغي تجنب وضعها في فرن الميكروويف

الأواني	ملاحظات
صينية الألومنيوم	ربما يحدث لها تقوس. انقل الطعام إلى طبق آمن الاستخدام داخل أفران الميكروويف.
أواني الطعام المصنوعة من الكرتون والمزودة بمقبض معدني	ربما يحدث لها تقوس. انقل الطعام إلى طبق آمن الاستخدام داخل أفران الميكروويف.
الأواني المعدنية أو ذات الأجزاء المعدنية	يعمل المعدن على عزل الطعام عن طاقة الميكروويف. وربما تتسبب الأجزاء المعدنية في حدوث تقوس.
الأربطة السلكية المعدنية	ربما تتسبب في حدوث تقوس واندلاع حريق بداخل الفرن.
الأكياس الورقية	ربما تتسبب في اندلاع حريق بداخل الفرن.
أواني الفوم البلاستيكية	ربما تنصهر أواني الفوم البلاستيكية أو تلوث السائل الموجود بداخلها عند تعرضها لدرجات الحرارة العالية.
الخشب	يجف الخشب عند استخدامه داخل فرن الميكروويف وربما يتشقق أو ينكسر.

وصف المنتج

(في حالة وجود أي اختلافات بين الجهاز والصور الموجودة في هذا الدليل، سيتم اعتماد المنتج.)

أخرج الفرن وجميع المواد من العبوة الكرتونية وتجويف الفرن.
يأتي الفرن مرفقاً بالملحقات التالية:



1. نظام قفل أمان الباب
2. نافذة الفرن
3. العمود
4. حلقة الأسطوانة
5. لوحة التحكم
6. الدليل الموجي
- (يُرجى عدم إزالة لوحة الميكا التي تغطي الدليل الموجي)
7. صينية زجاجية

التركيب

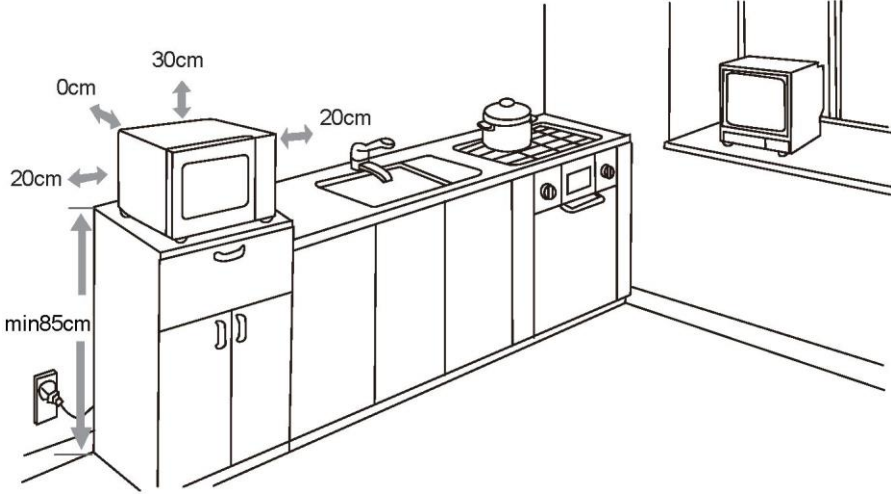
التركيب فوق سطح المنضدة

قم بإزالة جميع مواد التغليف والملحقات. قم بفحص الفرن بحثًا عن أي تلف مثل الخدوش أو الباب المكسور. لا تقم بالتركيب في حالة تلف الفرن.

الخزانة: قم بإزالة أي طبقة واقية موجودة على سطح خزانة فرن الميكروويف. لا تقم بإزالة غطاء الدليل الموجي المثبت على تجويف الفرن لحماية المغنطرون.

التركيب

1. اختر سطحًا مستويًا يوفر مساحة مفتوحة كافية لفتحات الإدخال و/أو الإخراج.



- (1) الحد الأدنى لارتفاع التركيب 85 سم.
- (2) يجب وضع السطح الخلفي للجهاز مقابل الحائط.
اترك مسافة خلوص لا تقل عن 30 سم فوق الفرن، ويجب ترك مسافة خلوص لا تقل عن 20 سم بين الفرن وأي جدران مجاورة.
- (3) لا تقم بإزالة الأرجل من الجزء السفلي من الفرن.
- (4) قد يؤدي سد فتحات الإدخال و/أو الإخراج إلى تلف الفرن.
- (5) ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة الراديو والتلفزيون قدر الإمكان. قد يؤدي تشغيل فرن الميكروويف إلى حدوث تداخل مع استقبال الراديو أو التلفزيون لديك.

2. قم بتوصيل الفرن بمأخذ تيار كهربائي منزلي قياسي. تأكد من أن الجهد والتردد يتطابقان مع الجهد والتردد الموضحين على ملصق التصنيف.

تحذير: لا تقم بتركيب الفرن فوق موقد الطهي أو أي جهاز آخر يُصدر حرارة. إذا تم تركيب الفرن بالقرب من مصدر حرارة أو فوقه، فقد يتعرض للتلف ويصبح الضمان لاغياً.

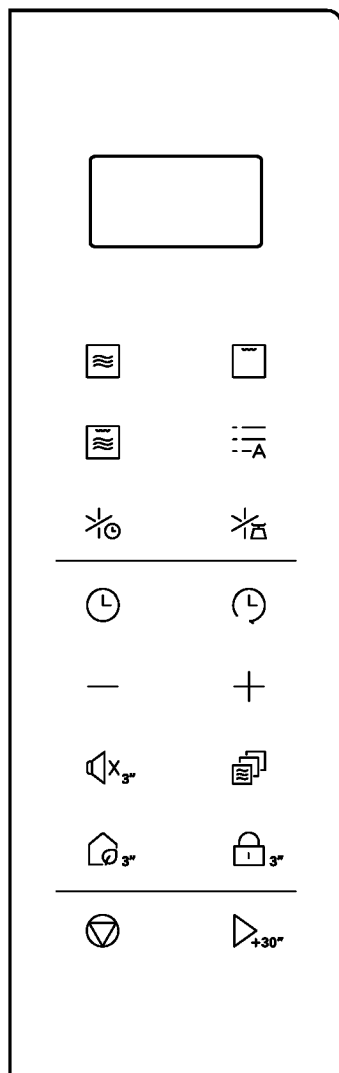
قد يسخن السطح القريب من الجهاز أثناء التشغيل.



كيفية عمل المنتج

لوحة التحكم

الطاقة	
الشواية	
التسوية والشواء في آن واحد (COMBI).	
القائمة التلقائية	
فك التجميد حسب الوقت	
فك التجميد حسب الوزن	
الساعة	
الضبط المسبق	
تقليل الوقت	—
زيادة الوقت	+
كتم الصوت	
الذاكرة	
توفير	
قفل	
إيقاف	



START/+30 SEC.

استخدام الجهاز

التشغيل

- عند توصيل الفرن لأول مرة، سيصدر صوت صفارة وستعرض شاشة العرض "01: 1" و"🕒".
- أثناء الإعداد، سيعود النظام إلى وضع الاستعداد إذا لم يكن هناك أي عملية خلال 30 ثانية.
- أثناء الطهي، إذا ضغطت على  مرة واحدة، فسيتم إيقاف البرنامج مؤقتًا، ولاستئنافه بعد ذلك اضغط على Δ_{+30} مرة واحدة. ولكن إذا ضغطت على  مرتين، فسيتم إلغاء البرنامج.
- بعد انتهاء الطهي، ستظهر على شاشة العرض كلمة End (انتهاء)، وسيصدر النظام صوتًا كل دقيقتين حتى يضغط المستخدم على أي زر أو يفتح الباب.
- أثناء عملية التشغيل، إذا ضغطت على زر صالح، يرن الجرس مرة واحدة، ولكن إذا ضغطت على زر غير صالح، يرن الجرس مرتين.
- يتمتع نظام التحكم الإلكتروني في فرن الميكروويف بخاصية التبريد. أما بالنسبة لأي وضع طهي يستغرق وقت طهي أكثر من دقيقتين، فتعمل مروحة الفرن تلقائيًا لمدة دقيقة و30 ثانية تقريبًا لتبريد الفرن لإطالة عمر الفرن.

ضبط الساعة

- هذه ساعة بنظام 12 أو 24 ساعة. يمكنك اختيار ضبط وقت الساعة بنظام 12 أو 24 ساعة بالضغط على .
1. في وضع الاستعداد، اضغط على  مرة واحدة أو مرتين لاختيار ساعة بنظام 12 أو 24 ساعة.
 2. اضغط على الزرين +/- لضبط رقم الساعة.
 3. اضغط على Δ_{+30} أو  مرة واحدة.
 4. اضغط على الزرين +/- لضبط رقم الدقائق.
 5. اضغط على Δ_{+30} أو  للتأكيد.
- ملاحظة:** أثناء الطهي، يمكنك التحقق من وقت الساعة الحالي بالضغط على .

الطهي السريع

استخدم هذه الميزة لبرمجة الفرن لطهي الطعام في الميكروويف بنسبة 100% من الطاقة بسهولة. في وضع الاستعداد، اضغط على Δ_{+30} مرة واحدة (وقت الطهي الافتراضي هو 30 ثانية)، وسيبدأ الفرن في العمل تلقائيًا. أثناء الطهي، يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على Δ_{+30} ، كل ضغطة تزيد الوقت بمقدار 30 ثانية، وحتى 10 دقائق.

الطهي بالميكروويف

1. في وضع الاستعداد، اضغط على  بشكل متكرر لتحديد مستوى الطاقة.
2. اضغط على الزرين +/- لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.
3. اضغط على Δ_{+90° للتأكيد.

اضغط على  لتحديد مستوى الطاقة.

الضغط على زر الطاقة	عرض الطاقة
مرة واحدة	800
مرتان	640
3 مرات	480
4 مرات	320
5 مرات	160
6 مرات	000

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك الضغط على  للتحقق من طاقة الطهي الحالية. إذا كنت تريد الطهي بمستوى الطاقة الكامل، فقم بتجاهل الخطوة الأولى.

الشواية

بعد الطهي بالشواية مفيدًا بشكل خاص لشرائح اللحم الرقيقة وشرائح اللحم والأضلاع والكباب والنقانق وقطع الدجاج. كما أنه مناسب أيضًا للشطائر الساخنة وأطباق الغراتان.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على  مرة واحدة.
2. اضغط على الزرين +/- لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.
3. اضغط على Δ_{+90° للتأكيد.

الميكروويف + الشواية

تعمل الشواية لمدة أطول من الميكروويف في وضع الطهي «التسوية والشواء في آن واحد - 1»، الذي يُستخدم لطهي الأسماك والغراتان. لكن الميكروويف يعمل لمدة أطول من الشواية في وضع الطهي «التسوية والشواء في آن واحد - 2»، الذي يُستخدم لتحضير البودينج والعجة والبطاطس المخبوزة والدواجن.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على  مرة واحدة أو مرتين لاختيار "Co-1" أو "Co-2".
2. اضغط على الزرين +/- لضبط وقت الطهي، أطول وقت هو 95 دقيقة.
3. اضغط على Δ_{+90° للتأكيد.

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك الضغط على  للتحقق من مستوى الطاقة في وضع التسوية والشواء في آن واحد.

فك التجميد حسب الوقت

1. في وضع الاستعداد، اضغط على  مرة واحدة.
2. اضغط على الزرين +/- لضبط وقت فك التجميد. أطول وقت هو 95 دقيقة.
3. اضغط على Δ_{+90° للتأكيد.

ملاحظة: أثناء عملية فك التجميد، سيتوقف النظام مؤقتًا ويصدر صوتًا لتذكير المستخدم بقلب الطعام، ولاستئناف العملية بعد ذلك، اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$.

فك التجميد حسب الوزن

يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا بمجرد برمجة فئة الطعام والوزن. يتراوح وزن الطعام المجمد من 100 جرام إلى 1800 جرام.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على L مرة واحدة.

2. اضغط على الزرين +/- لتحديد وزن الطعام.

3. اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$ للبدء.

ملاحظة: أثناء عملية فك التجميد، سيتوقف النظام مؤقتًا ويصدر صوتًا لتذكير المستخدم بقلب الطعام، ولاستئناف العملية بعد ذلك، اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$.

الضبط المسبق

تتيح خاصية الضبط المسبق بدء تشغيل الفرن في وقت لاحق.

1. في وضع الاستعداد، قم بإدخال برنامج طهي (باستثناء الطهي السريع وفك التجميد حسب الوقت وفك التجميد حسب الوزن).

2. اضغط على L مرة واحدة.

3. اضغط على الزرين +/- لضبط رقم الساعة.

4. اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$ أو L مرة واحدة.

5. اضغط على الزرين +/- لضبط رقم الدقائق.

6. اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$ للتأكيد.

ملاحظة: بعد ضبط الخاصية، يمكنك التحقق من الوقت المضبوط مسبقًا بالضغط على L ، وإذا ضغطت على V عندما تظهر شاشة العرض الوقت، فيمكن إلغاء الخاصية.

الطهي متعدد المراحل

يمكن برمجة الفرن لما يصل إلى تسلسلين للطهي التلقائي.

الطهي بالميكروويف



الطهي بالميكروويف (بمستوى طاقة أقل)

1. أدخل البرنامج الأول للطهي بالميكروويف. لا تضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$.

2. اضغط على L مرة واحدة.

3. أدخل البرنامج الثاني للطهي بالميكروويف.

4. اضغط على $\triangleright_{+30^{\circ}}$ للبدء.

ملاحظة: لا يمكن تعيين الطهي السريع وخاصية الضبط المسبق وفك التجميد حسب الوزن وقوائم الطهي التلقائية في برنامج الطهي متعدد المراحل.

خاصية كتم الصوت

للتعيين: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على  لمدة 3 ثوانٍ، وسيصدر صوت صفارة وسيظهر على الشاشة "OFF" (إيقاف تشغيل)
للخروج: في وضع الاستعداد وكتم الصوت، اضغط مع الاستمرار على  لمدة 3 ثوانٍ، وسيصدر صوت صفارة وسيظهر على الشاشة "ON" (تشغيل)
اضغط لفترة قصيرة على  لمعرفة حالة الميكروفون: سيظهر على الشاشة OFF (إيقاف تشغيل) أو ON (تشغيل) وفقًا لذلك.

خاصية توفير الطاقة

للتعيين: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على  لمدة 3 ثوانٍ، وسوف تنطفئ الشاشة. لقد دخل النظام في وضع توفير الطاقة.
للإلغاء: في وضع توفير الطاقة، يمكن إلغاء خاصية توفير الطاقة بالضغط على أي زر مرة واحدة، أو فتح باب الفرن أو إغلاقه مرة واحدة.

قفل أمان الأطفال

استخدمه لمنع تشغيل الفرن دون إشراف من قبل الأطفال.

قفل أمان الأطفال التلقائي:

للدخول إلى قفل أمان الأطفال: في وضع الاستعداد، إذا لم يكن هناك أي عملية خلال دقيقة واحدة، سيدخل الفرن تلقائيًا في وضع قفل أمان الأطفال وسيضيء مؤشر القفل. في حالة القفل، يتم تعطيل جميع الأزرار.
للإلغاء: في وضع قفل أمان الأطفال، افتح باب الفرن أو أغلقه لإلغاء البرنامج وسوف يختفي ضوء مؤشر القفل.

قفل أمان الأطفال اليدوي:

للتعيين: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على  لمدة 3 ثوانٍ، وسيصدر صوت صفارة وسيضيء مؤشر القفل، سيدخل الفرن تلقائيًا في وضع قفل أمان الأطفال. في حالة القفل، يتم تعطيل جميع الأزرار.
للإلغاء: اضغط مع الاستمرار على  لمدة 3 ثوانٍ، وسوف يختفي ضوء المؤشر.
ملاحظة: عند فتح الباب أو إغلاقه في وضع قفل أمان الأطفال اليدوي، لا يمكن تحرير قفل أمان الأطفال ويجب فتحه باستخدام طريقة تحرير القفل اليدوي.

الحماية من التصاق الأزرار

في أي حالة، إذا التصق أي زر في لوحة التحكم لمدة دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف البرنامج عن العمل على الفور، وستظهر الشاشة "فشل" وسيصدر النظام صوت صفير. إذا ظل الزر ملتصقًا طوال الوقت، فسوف يصدر صوت صفير كل دقيقة. ويعتبر أي زر غير صالح في هذا الوقت. بعد استكشاف الأعطال وإصلاحها، اضغط على  للعودة إلى وضع الاستعداد.

الطهي التلقائي

بالنسبة للأطعمة التالية، ليس من الضروري برمجة وقت الطهي والطاقة. يكفي الإشارة إلى نوع الطعام الذي تريد طهيه وكذلك وزن هذا الطعام أو حصصه.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر القائمة التلقائية مرة واحدة، وستعرض الشاشة رمز الطعام "A-01".

2. اضغط على الزرين +/- لتحديد رمز طعام آخر "A-01" ~ "A-21".

3. اضغط على زر START/+30 SEC. مرة واحدة.

4. اضغط على الزرين +/- لتحديد وزن الطعام أو حصصه.

5. اضغط على زر START/+30 SEC. للبدء.

قوائم الطهي التلقائية:

النوع/الرمز	الطعام	الحصة/الوزن (جم)	وقت الطهي	ملاحظة
خبز A-01	فطيرة لنيذة b-1	1 قطعة 12:00		
	تخمير العجينة b-2	500 جم 6:00		300 جرام من الدقيق، 10 مل من زيت الزيتون البكر الممتاز، 5 جرام من الملح، 180 مل من الماء، 12 جرام من الخميرة الطازجة. التحضير: نذوب الخميرة في الماء، نضع الدقيق في وعاء الخلاط، نضيف الماء، نضيف الزيت وأخيراً الملح، نعجن لمدة 12 دقيقة. نترك العجينة تختمر وفقاً لهذا البرنامج
		1000 جم 10:00		600 جرام من الدقيق، 20 مل من زيت الزيتون البكر الممتاز، 10 جرام من الملح، 360 مل من الماء، 24 جرام من الخميرة الطازجة. التحضير: نذوب الخميرة في الماء، نضع الدقيق في وعاء الخلاط، نضيف الماء، نضيف الزيت وأخيراً الملح، نعجن لمدة 12 دقيقة. نترك العجينة تختمر وفقاً لهذا البرنامج
	بيتزا b-3	500 جم 19:00		الخطوة الأولى: نترك العجينة تختمر حتى 500 جرام ملاحظة الخطوة الثانية: تُفرد العجينة على طبق خزفي وتُثبت بالطمطم الممزوجة بزيت الطمطم والأوريغانو والملح، ثم يُضاف جبن الموتزاريلا وتُطهى وفقاً لهذا البرنامج.

الخطوة الأولى: نترك العجينة تختمر حتى 1000 جرام ملاحظة الخطوة الثانية: نُفرد العجينة على طبق خزفي وتُتبّل بالطماطم الممزوجة بزيت الطماطم والأوريغانو والملح، ثم يُضاف جبن الموتزاريلا وتُطهى وفقًا لهذا البرنامج.		1000 جم 22:00		
يجب وضع البيض في أوعية ذات حصة واحدة مناسبة للميكروويف ومغطاة بالكامل بالماء		2 بيضة 2:00	بيض مسلووق	بيض مسلووق A-02
		4 بيضات 4:30	b-1	
بعد 30 دقيقة، يُخفق البيض بالشوكة ويُطهى لمدة 30 دقيقة أخرى		2 بيضة 1:00	بيض مخفوق b-1	بيض مخفوق A-03
		250 جم 4:00	سبانخ b-1	خضروات A-04
		500 جم 7:00		
		250 جم 6:00	جزر مقطع شرائح b-2	
		500 جم 10:00		
		250 جم 6:00	بروكلي b-3	
		500 جم 10:00		
250 جم + 50 مل ماء 500 جم + 70 مل ماء	9:00	250 جم + 50 مل ماء	شمندر b-4	
	11:00	500 جم + 70 مل ماء		
يُوضع 300 جرام من الخضار في وعاء ويُضاف 200 مل من الماء المملح ويُطهى حسب البرنامج		250 جم 10:00	حساء خضار b-5	
		500 جم 12:00		
يُوضع الطبق على رف الشواية	23:00	400 جم	كوسة sb-1	غراتان خضروات A-05
		800 جم 25:00		
		350 جم 6:30	بطاطا حلوة مخبوزة b-1	بطاطس A-06
		700 جم 9:00		
		250 جم 32:00	بطاطس مخبوزة b-2	
		500 جم 40:00		
		250 جم 8:00	بطاطس مسلووقة b-3	
		500 جم 11:00		

180 جم-200 جم	7:00	180 جم (180 جم - 200 جم)	شريحة من سمك أبو سيف b-1	سمك A-07
360 جم-400 جم	10:00	360 جم (360 جم - 400 جم)		
180 جم-200 جم 360 جم-400 جم	6:00	180 جم (180 جم - 200 جم)	فيليه سمك السلمون b-2	
	8:00	360 جم (360 جم - 400 جم)		
سمكة دنيس كاملة فيليه الدنيس		250 جم 7:00	دنيس b-3	
		500 جم 10:00		
		200 جم 5:00	جمبري b-4	
		400 جم 8:00		
يُتبل السمك الأبيض بالأعشاب حسب الرغبة، ويفضل الزعتر والبردقوش، ويُضاف فص من الثوم إلى البطن ويطهى حسب البرنامج المحدد. يجب قلبه بعد 7 دقائق من الطهي - ثم الضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي		400 جم 15:00	سمك أبيض مطهو ببطء b-1	سمك أبيض مطهو ببطء A-08
يُتبل السمك الأبيض بالأعشاب حسب الرغبة، ويفضل الزعتر والبردقوش، ويُضاف فص من الثوم إلى البطن ويطهى حسب البرنامج المحدد. يجب قلبه بعد 13 دقيقة من الطهي - ثم الضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي		800 جم 24:00		
يُتبل السمك الأبيض بزيت الزيتون البكر الممتاز والزعتر والبردقوش الطازج والفلفل ويوضع السمك في كيس طهي مفرغ من الهواء، ثم يتم تفريغه من الهواء ويطهى حسب البرنامج المحدد		200 جم 12:00	سمك أبيض مطهو بتفريغ الهواء b-1	سمك أبيض مطهو بتفريغ الهواء A-09
		400 جم 13:00		
		600 جم 18:00		
		400 جم 16:00	غراتان السمك b-1	غراتان السمك A-10
		800 جم 20:00		
		200 جم 8:00	صدور دجاج b-1	لحوم A-11
		400 جم 10:00		
		500 جم 15:00	لحم خاصرة العجل b-2	
		1000 جم 21:00		

قطعة واحدة من الخاصرة تزن 400 جرام، تُربط بخيط الشواء، وتُضاف الأعشاب حسب الرغبة والملح والفلفل وتُطهى وفقاً للبرنامج الموصى به، ثم تُقلب الشواية بعد 8 دقائق ويُضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي. تُترك لتبرّح لمدة دقيقتين قبل التقطيع	400 جم 40:00	لحم بقري مطهو ببطء b-1	لحوم مشوية مطهية ببطء A-12
قطعة واحدة من الخاصرة تزن 800 جرام، تُربط بخيط الشواء، وتُضاف الأعشاب حسب الرغبة والملح والفلفل وتُطهى وفقاً للبرنامج الموصى به، ثم تُقلب الشواية بعد 10 دقائق ويُضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي. تُترك لتبرّح لمدة دقيقتين قبل التقطيع	800 جم 40:00		
يُتبّل اللحم البقري بالملح والفلفل والأعشاب حسب الرغبة (الزعر، اليردقوش، إكليل الجبل، إلخ)، ويوضع في كيس طهي مفرغ من الهواء، ثم يتم تفريغ الهواء ويطهى حسب البرنامج المحدد	200 جم 20:00	لحم بقري مطهو	لحم بقري مطهو
	400 جم 28:00	بتفريغ الهواء	بتفريغ الهواء
	600 جم 34:00	b-1	A-13
400 جرام من أفخاذ الدجاج المملحة والمتبلّة بالفلفل، مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز، ويضاف القليل من الزعر ويطهى حسب البرنامج الموصى به ثم يُقلب بعد 7 دقائق ويُضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي	400 جم 26:00		
600 جرام من أفخاذ الدجاج المملحة والمتبلّة بالفلفل، مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز، ويضاف القليل من الزعر ويطهى حسب البرنامج الموصى به ثم يُقلب بعد 8 دقائق ويُضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي	600 جم 35:00	دجاج مشوي b-1	دجاج مشوي A-14
800 جرام من أفخاذ الدجاج المملحة والمتبلّة بالفلفل، مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز، ويضاف القليل من الزعر ويطهى حسب البرنامج الموصى به ثم يُقلب بعد 9 دقائق ويُضغط على الزر "بدء" لإنهاء الطهي	800 جم 27:00		
تجنب المشابك المعدنية واترك الغطاء مفتوحاً	8:00	300 جم (300 مل)	صلصة البولونيز b-1
	13:00	750 جم (750 مل)	
	15:00	1000 جم (1000 مل)	
			A-15

33 جم + 67 جم ماء		10:00 جم 100	معكرونة القمح الكامل b-1	معكرونة A-16
67 جم + 133 جم ماء		11:00 جم 200		
100 جم + 200 جم ماء		11:00 جم 300		
133 جم + 267 جم ماء		11:30 جم 400		
25 جم أرز + 75 جم ماء		26:00 جم 100	أرز القمح الكامل b-2	
50 جم أرز + 150 جم ماء		28:00 جم 200		
75 جم أرز + 225 جم ماء		30:00 جم 300		
100 جم أرز + 300 جم ماء		32:00 جم 400		
25 جم شعير + 75 جم ماء		17:00 جم 100	الشعير اللؤلؤي b-1	حبوب A-17
50 جم شعير + 150 جم ماء		18:00 جم 200		
75 جم شعير + 225 جم ماء		19:00 جم 300		
100 جم شعير + 300 جم ماء		20:00 جم 400		
50 جم كينوا + 100 جم ماء		7:00 جم 50	الكينوا b-2	
100 جم كينوا + 200 جم ماء		8:00 جم 100		
900 جم + 750 مل حليب		1:15 6	زبادي طبيعي b-1	صحي A-18
250 جم + 1 كجم ماء		7:00 جم 250	بقوليات منقوعة b-2	
500 جم + 2 كجم ماء		7:00 جم 500		
250 جم		5:30 1	طعام مجفف b-3	
40 جم + 240 مل حليب		3:00 جم 300	عصيدة b-4	
		5:30 جم 250	بسكويت b-1	كعك A-19
		16:00 جم 300	مربي b-2	
		20:00 جم 600		
150 جم سكر 180 جم دقيق 150 مل زيت عباد الشمس أو زبدة 3 بيضات		9:00 جم 700	كعك إسفنجي b-3	

50 مل حليب 15 جم بيكنج بودر (كيس واحد)				
30 جم سكر 40 جم دقيق 15 جم كاكاو خام 30 مل زيت عباد الشمس أو زبدة بيضة واحدة 5 جم بيكنج بودر		2:00 2	كعكات المافن b-4	
60 جم سكر 80 جم دقيق 30 جم كاكاو خام 60 مل زيت عباد الشمس أو زبدة 2 بيضة 10 جم بيكنج بودر		3:00 4		
بعد 12 دقيقة، اقلب الطعام على الجهة الأخرى واضغط على الزر "بدء" لإكمال عملية التجفيف		300 جم 24:00	تجفيف b-1	تجفيف A-20
بعد 10 دقائق، اقلب الطعام على الجهة الأخرى واضغط على الزر "بدء" لإكمال عملية التجفيف		150 جم 20:00		
تجنب المشابك المعدنية واترك الغطاء مفتوحاً		5:00 1	تقديم الحاويات b-1	تقديم الحاويات A-21

التنظيف والعناية

1. قم بإيقاف تشغيل الفرن وفصل سلك الطاقة من الحائط عند التنظيف.
2. حافظ على نظافة الفرن من الداخل. عند التصاق بقع الطعام أو السوائل المنسكبة بجدران الفرن، امسحها بقطعة قماش مبللة. يمكن استخدام المنظفات الخفيفة إذا أصبح الفرن متسخاً للغاية. تجنب استخدام البخاخات أو المنظفات القاسية الأخرى. فقد تتسبب في تلطيخ سطح الباب أو خدشه أو بهتانته.
3. ينبغي تنظيف الجزء الخارجي من الفرن بقطعة قماش مبللة. ولمنع تلف أجزاء التشغيل داخل الفرن، يجب عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.
4. امسح الباب والنافذة على كلا الجانبين، وكذلك موانع تسرب الباب والأجزاء المجاورة بشكل متكرر بقطعة قماش مبللة لإزالة أي انسكابات أو بقع. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
5. يجب عدم استخدام منظف بخاري.
6. لا تسمح بتعرض لوحة التحكم للبلل. قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.
7. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حوله من الخارج، فامسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عند تشغيل فرن الميكروويف في ظروف الرطوبة العالية. وهذا أمر طبيعي.
8. من الضروري أحياناً إزالة الصينية الزجاجية للتنظيف. اغسل الصينية بالماء الدافئ والصابون أو في

غسالة الأطباق.

9. ينبغي تنظيف حلقة الأسطوانة وأرضية الفرن بانتظام لتجنب الضوضاء المفرطة. ما عليك سوى مسح السطح السفلي للفرن بمنظف خفيف. يمكن غسل حلقة الأسطوانة بالماء والصابون المعتدل أو في غسالة الأطباق. عند إزالة حلقة الأسطوانة، تأكد من إعادة وضعها في الموضع الصحيح.
10. قم بإزالة الروائح الكريهة من الفرن عن طريق مزج كوب من الماء مع عصير وقشر ليمونة واحدة في وعاء يمكن تسخينه في الميكروويف. ضعه في فرن الميكروويف وقم بتشغيله لمدة 5 دقائق. امسح جيدًا وجفف بقطعة قماش ناعمة.
11. إذا احترق المصباح الكهربائي، فيرجى الاتصال بخدمة العملاء لاستبداله.
12. يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا طعام. قد يؤدي عدم الحفاظ على الفرن نظيفًا إلى تدهور حالة السطح، مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الوحدة، وربما ينطوي على خطورة.
13. يرجى عدم التخلص من هذا الجهاز في سلة المهملات المنزلية؛ بل يجب التخلص منه في مركز التخلص من النفايات المخصص الذي توفره البلديات.
14. عند استخدام خاصية فرن الميكروويف مع الشواية لأول مرة، قد ينتج عنه دخان ورائحة خفيفة. هذه ظاهرة طبيعية، لأن الفرن مصنوع من صفيحة فولاذية مطلية بزيت التشحيم، وسوف تنبعث من الفرن الجديد أبخرة ورائحة ناتجة عن حرق زيت التشحيم. وستختفي هذه الظاهرة بعد فترة من الاستخدام.

الحماية البيئية والتخلص من المنتج

استكشاف الأعطال وإصلاحها

عادي	
فرن الميكروويف يسبب تشويشاً على إرسال التلفاز	ربما يتم التشويش على استقبال بث الراديو والتلفاز أثناء تشغيل الميكروويف. وهو مماثل للتشويش الذي تحدثه بعض الأجهزة الكهربائية الصغيرة، مثل الخلاط والمكنسة الكهربائية والمروحة الكهربائية. ويعد أمراً طبيعياً.
مصباح الفرن خافت	عند الطهي بطاقة الميكروويف المنخفضة، قد تصبح إضاءة الفرن خافتة. ويعد أمراً طبيعياً.
تكثف البخار على الباب وخروج هواء ساخن من فتحات التهوية	أثناء الطهي، قد ينبعث البخار من الطعام. ستخرج معظمها من فتحات التهوية. لكن بعضه قد يتراكم على مكان بارد مثل باب الفرن. ويعد أمراً طبيعياً.
تشغيل الفرن بالخطأ بدون وجود طعام بداخله.	يحظر تشغيل الوحدة دون وجود طعام بداخلها. حيث يمثل ذلك خطورة كبيرة.



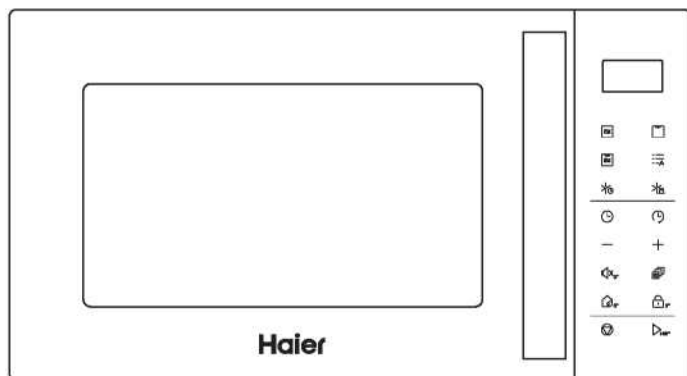
جرى تصنيف هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU بشأن لوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تحتوي نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد ملوثة (يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على البيئة) وعناصر أساسية (يمكن إعادة استخدامها). من المهم أن تخضع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية لمعالجات محددة لإزالة الملوثات والتخلص منها بشكل صحيح واستعادة جميع المواد. يمكن للأفراد أن يلعبوا دوراً مهماً في ضمان عدم تحول نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) إلى مشكلة بيئية؛ ولذلك من الضروري اتباع بعض القواعد الأساسية:

- يجب عدم التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) كنفاية منزلية؛
- يجب نقل نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) إلى مناطق تجميع مخصصة يديرها مجلس المدينة أو شركة مسجلة.
- في العديد من البلدان، قد يكون الجمع المنزلي متاحاً لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) الكبيرة.
- عند شرائك جهازاً جديداً، يمكن إعادة الجهاز القديم إلى البائع الذي يجب عليه أن يقبل ذلك بدون أي رسوم كاستبدال جهاز بجهاز، طالما أن الجهاز من النوع المعادل، وله نفس وظائف الجهاز الذي تشتريه.

Haier

Felhasználói kézikönyv

HAMGI20S2STB



CANDY HOOVER GROUP - Via Comolli 16, Brugherio - Olaszország

Összegzés

2

Fontos biztonsági javaslatok

10

Termékleírás

11

Telepítés

13

A termék működése

14

A készülék használata

24

Tisztítás és karbantartás

26

Környezetvédelem és ártalmatlanítás

Tisztelt Ügyfél!

Szeretnénk köszönetet mondani, valamint gratulálni a választásához. Ezt az új terméket gondos tervezés és készítés jellemzi, kiváló minőségű anyagokból készült, és alaposan tesztelésnek vetették alá, hogy megfeleljen az összes kulináris követelménynek.

Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az egyszerű utasításokat, amelyek révén már az első használattól kezdve kiváló eredményeket érhet el. Legjobb kívánságainkat mellékeljük ehhez a korszerű készülékhez.

Fontos biztonsági javaslatok

A TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ ESETLEGES KITETTSÉG ELKERÜLÉSÉRE VONATKOZÓ ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ne kísérelje meg nyitott ajtóval működtetni a sütőt, mert káros mikrohullámú energiának teheti ki magát. Ne iktassa ki, és ne alakítsa át a biztonsági reteszeléseket.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő eleje és az ajtó közé, és ne hagyja, hogy piszok vagy más lerakódás gyűljön össze a tömítésen.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések sérültek, a sütőt csak akkor szabad működtetni, ha hozzáértő személy megjavította.

KIEGÉSZÍTÉS

Ha a készüléket nem tartják megfelelően tiszta állapotban, felülete elpiszkolódhat, ami leronthatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzethez vezethet.

MŰSZAKI ADATOK

Modell	HAMGI20S2STB
Névleges feszültség	230 V váltakozó áram, 50 Hz
Mikrohullámú sütő bemenet	1400 W
Mikrohullámú sütő kimenet	800 W
Grill	1000 W

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy a mikrohullámú sütő túlzott energiájának való kitettség veszélyének csökkentése érdekében a készülék használata során kövesse az alapvető óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

- Olvassa el és tartsa be az alábbiakat: "A TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ ESETLEGES KITETTSÉG ELKERÜLÉSÉRE VONATKOZÓ ÓVINTÉZKEDÉSEK".
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket és annak kábelét tartsa távol 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt a lámpa cseréjéhez hozzáfog.

- FIGYELMEZTETÉS: A hozzáértő személyeken kívül bárki számára veszélyes minden olyan szervizelési vagy javítási művelet, amely során a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védő burkolatot kell eltávolítani.
- FIGYELMEZTETÉS: A folyadékokat és más élelmiszereket nem szabad lezárt tartályokban melegíteni, mert felrobbanhatnak.
- Ha műanyag vagy papíredényben melegít ételt, figyeljen a sütőre, nehogy az edény meggyulladjon.
- Csak mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket, és tartsa zárva az ajtaját, hogy elfojtsa a lángokat.
- Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett, kitörésszerű forrást eredményezhet, ezért az edényt óvatosan kezelje.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát az égési sérülések elkerülése érdekében fel kell keverni vagy fel kell rázni, és fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletüket.
- Héjában lévő, vagy keményre főtt tojást nem szabad mikrohullámú sütőben melegíteni, mert felrobbanhatnak, akár a mikrohullámú melegítés után is.
- A sütőt rendszeresen meg kell tisztítani, és minden ételmaradékot el kell távolítani belőle.
- Ha nem tartja tisztán a sütőt, az a felület állagromlásához vezethet, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és veszélyekkel járhat.

- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé. (Ez nem vonatkozik a dekoratív ajtós készülékekre.)
- Kizárólag ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérséklet-érzékelő szondát használja (olyan sütőkhöz, amelyek rendelkeznek a hőmérséklet-érzékelő szonda használatához szükséges funkcióval).
- A mikrohullámú sütőt csak akkor szabad szekrénybe helyezni, ha azt ilyen használatra tesztelték.
- A mikrohullámú sütőt nyitott ajtóval kell működtetni. (Dekoratív ajtóval rendelkező sütők esetén.)
- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható:
 - üzletek, irodák és egyéb gazdasági munkakörnyezetek személyzeti konyhája;
 - ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb szállást adó helyeken;
 - falusi vendéglátás;
 - szállást és reggelit biztosító szállások.
- A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Az ételek vagy ruhák szárítása, valamint a melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlóak felmelegítése sérülést okozhat és tűzveszélyes!
- Tilos ételt vagy italt fémedényben melegíteni!
- A készüléket nem szabad gőztisztítóval tisztítani.
- A készüléket különálló használatra tervezték.
- A készülékek hátsó felületét a falnak kell támasztani.

- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete a készülék működése közben magas lehet.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a készüléket kombinált üzemmódban üzemelteti, a hőfejlődés miatt gyermekek a sütőt csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

A SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK KOCKÁZATÁNAK CSÖKKENTÉSE ÉRDEKÉBEN FÖLDELÉS SZÜKSÉGES VESZÉLY

- Áramütés veszélye
- Néhány belső alkatrész megérintése súlyos sérülést vagy halált okozhat. Ne szerelje szét a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS

- Áramütés veszélye
- A földelés nem megfelelő használata áramütést okozhat. Ne csatlakoztassa a készüléket hálózati aljzathoz, amíg nem szerelte be megfelelően és nem földelte.
- A készüléket földelni kell. Elektromos rövidzárlat esetén a földelés csökkenti az áramütés kockázatát azáltal, hogy levezető vezetékkel biztosít az elektromos áram számára.
- A készülék földelt villásdugóval szerelt, földelőeres vezetékkel rendelkezik. A csatlakozódugót megfelelően felszerelt és földelt aljzatba kell csatlakoztatni.

- Forduljon szakképzett villanszerelőhöz vagy szerelőhöz, ha a földelési utasításokat nem teljesen érti, vagy ha kétség merül fel a készülék megfelelő földelésével kapcsolatban.
- Ha hosszabbító kábelt kell használni, csak 3 eres, földelt hosszabbító kábelt használjon.
 1. A készülék rövid tápkábelrel szerelt, a hosszabb kábelen való összegabalyodás vagy elakadás kockázatának csökkentésére.
 2. Hosszú kábel vagy hosszabbító használata esetén:
 - 1) A kábel vagy hosszabbító névleges elektromos teljesítményének legalább a készülék elektromos teljesítményével megegyezőnek kell lennie.
 - 2) A hosszabbítónak földelt, 3 eres kábelnek kell lennie.
 - 3) A hosszú vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a pultról vagy az asztallapról, hogy gyermekek ne rángathassák, és ne lehessen benne véletlenül megbotlani.

KONYHAESZKÖZÖK

VIGYÁZAT

Személyi sérülés veszélye

A hozzáértő személyeken kívül bárki számára veszélyes minden olyan szervizelési vagy javítási művelet, amely során a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védő burkolatot kell eltávolítani.

Lásd a „Mikrohullámú sütőben felhasználható vagy mikrohullámú sütőben kerülendő anyagok” című rész utasításait. Vannak nemfémes edények, amelyek mikrohullámú sütőben nem használhatók. Ha kétségei vannak, az alábbi eljárással tesztelheti a kérdéses eszközt.

Eszközvizsgálat:

- Töltsön fel egy mikrohullámú sütőben használható edényt 1 csésze hideg vízzel (250 ml), és tegye bele a kérdéses eszközt.
- Süsse a maximális teljesítményen 1 percig.
- Óvatosan fogja meg az eszközt. Ha az üres eszköz meleg, ne használja mikrohullámú sütőben.
- Ne lépje túl az 1 perc sütési időt.

Mikrohullámú sütőben használható anyagok

Eszközök	Megjegyzések
Barnítóedény	Kövesse a gyártó utasításait. A barnítóedény aljának legalább 5 mm-rel (3/16 hüvelykkel) a forgótányér felett kell lennie. Helytelen használat esetén a forgótányér eltörhet
Étkészlet	Csak mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Kövesse a gyártó utasításait. Ne használjon repedt vagy törött edényeket.
Üvegedények	Mindig távolítsa el a fedelüket. Az ételt ilyen edényekben csak melegítse, ne forrósítsa. A legtöbb üvegedény nem hőálló, és eltörhet.
Üvegáru	Kizárólag hőálló üvegedényeket használjon. Győződjön meg róla, hogy nincs fémkatrészük. Ne használjon repedt vagy törött edényeket.
Sütőtáskák	Kövesse a gyártó utasításait. Ne zárja fémkötőzővel. Vágjon réseket, hogy a gőz távozhasson.
Papírtányérok és poharak	Kizárólag rövid idejű főzéshez/felmelegítéshez használhatók. Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül sütés közben.
Papírtörő	A felmelegítendő étel letakarására és zsír felszívására használják. Csak felügyelet mellett, rövid idejű főzéshez használja.
Pergamenpapír	Fröccsenés ellen az étel letakarására, vagy gőzöléskor az étel becsomagolásához használja.
Műanyag	Csak mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Kövesse a gyártó utasításait. A mikrohullámú sütőben használható eszközök „Microwave Safe” felirattal vannak ellátva. Néhány műanyag edény megpuhul, ahogy a benne lévő étel felforrósodik. A főzőtasakokat és a szorosan lezárt műanyag zacskókat a csomagolás utasításai szerint kell felválni, átszűrni vagy szellőztetni.
Műanyag fólia	Csak mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Sütés közben az étel lefedéséhez használják, hogy a nedvességet visszatartsa. Ne hagyja, hogy a műanyag csomagolás hozzáérjen az ételhez.
Hőmérők	Csak mikrohullámú sütőben használható (hús- és süteményhőmérők).
Viaszpapír	Fröccsenés ellen az étel letakarására, és a nedvesség visszatartásához használja.

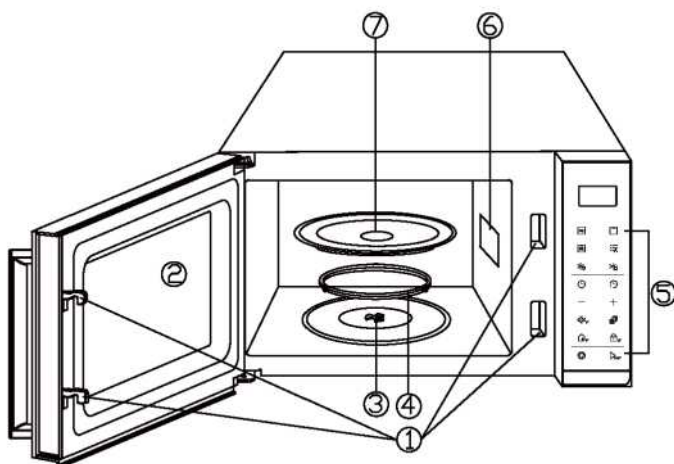
Kerülendő anyagok a mikrohullámú sütőben

Eszközök	Megjegyzések
Alumínium tálca	Ívhúzást okozhat. Az ételt helyezze át mikrohullámú sütőben használható edénybe.
Élelmiszerdoboz fém fogantyúval	Ívhúzást okozhat. Az ételt helyezze át mikrohullámú sütőben használható edénybe.
Fém vagy fémkatrészt tartalmazó edények	A fém leárnýékolja az ételt a mikrohullámú energiától. A fémkatrészek ívhúzást okozhatnak.
Fém kötőzők	Ívhúzást okozhat, ami tüzet okozhat a sütőben.
Papírtasakok	Tűz keletkezhet a sütőben.
Hungarocell pohár	A magas hőmérsékletnek kitett hungarocell megolvadhat vagy beszennyezheti a benne lévő folyadékot.
Fa	A mikrohullámú sütőben történő használatkor a fa kiszárad, és kettéhasadhat vagy megrepedhet.

Termékleírás

(Ha bármilyen eltérés merül fel a készülék és a jelen kézikönyvben szereplő képek között, a termék az irányadó.)

Vegye ki a sütőt, illetve az összes anyagot a dobozból és a sütőtérből. A sütő tartozékai a következők:



1. Biztonsági ajtózár rendszer
2. Sütőablak
3. Tengely
4. Görgős gyűrű
5. Vezérlőpanel
6. Hullám útmutató
(Kérjük, ne távolítsa el a hullámvezetőt borító fedelet)
7. Üvegtálca

Telepítés

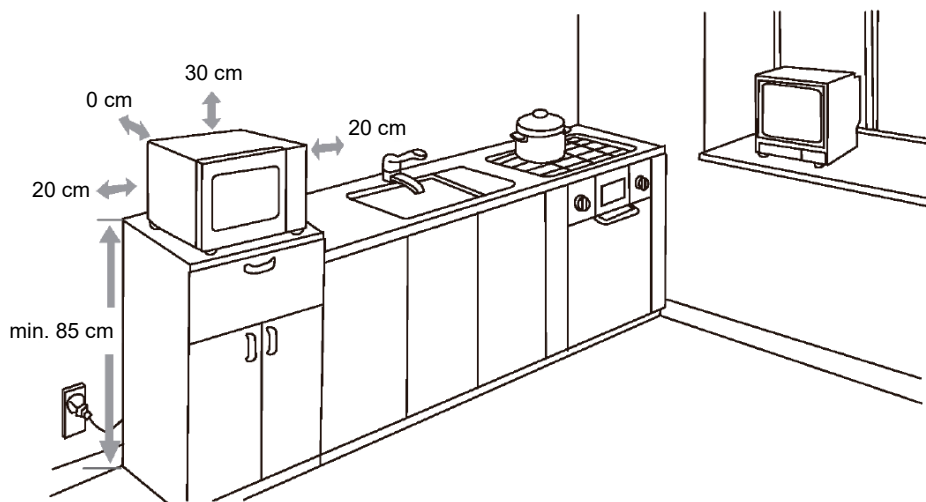
Telepítés konyhapultra

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és tartozékot. Vizsgálja meg a sütő épségét, hogy nincs-e rajta például horpadás vagy nem törött-e el az ajtaja. Ne telepítse, ha a sütő sérült.

Telepítés konyhaszekrénybe: Távolítsa el a mikrohullámú sütő szekrényének felületén található védőfóliákat. Ne távolítsa el a magnetron védelme érdekében a sütőtérhez rögzített, hullámvezető fedelet.

Telepítés

1. Válasszon ki egy vízszintes felületet, amely elegendő szabad teret biztosít a szívó- és/vagy kimeneti nyílások számára.



- (1) A minimális telepítési magasság 85 cm.
 - (2) A készülék hátsó felületét a falnak kell támasztani.
Hagyjon legalább 30 cm távolságot a sütő felett, ill.
legalább 20 cm távolságot a sütő és a szomszédos
falak között.
 - (3) Ne távolítsa el a lábakat a sütő aljáról.
 - (4) A bemeneti és/ vagy kimeneti nyílások eltakarása
kárt tehet a sütőben!
 - (5) A sütőt a lehető legmesszebb helyezze el a rádiótól
és a TV-től. A mikrohullámú sütő működése zavarhatja
a rádió vagy a TV vételét.
2. Dugja be a sütőt egy szabványos hálózati csatlakozóaljzatba.
Ellenőrizze, hogy a feszültség és a frekvencia megegyezik-e
az adattáblán feltüntetett feszültséggel és frekvenciával.

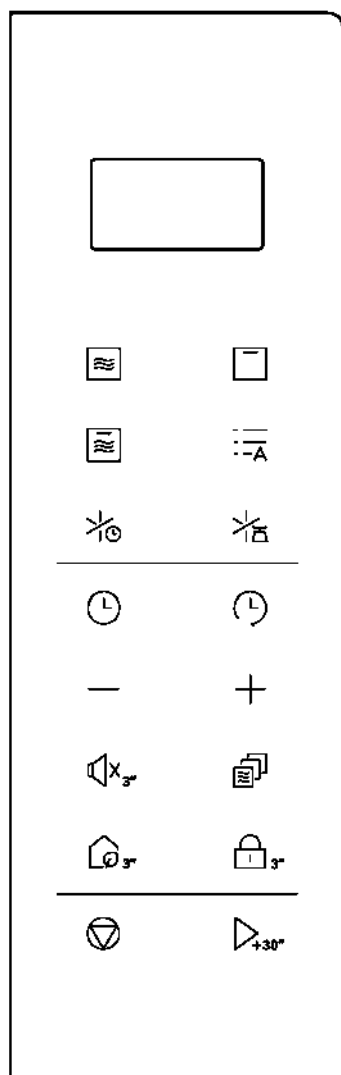
FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt tűzhelyre vagy más
hőfejlesztő készülékre. Ha hőforrás közelébe vagy fölé helyezi,
a sütő megsérülhet, és a garancia érvényét veszti.

**A hozzáférhető felület működés
közben forró lehet.**



A termék működése

VEZÉRLŐPANEL



 TELJESÍTMÉNY

 GRILL

 KOMBI.

 AUTO MENU

 IDŐALAPÚ
KIOLVASZTÁS

 TÖMEGALAPÚ
KIOLVASZTÁS

 ÓRA

 ELŐBEÁLLÍTÁS

— Idő csökkentése

+ Idő növelése

 NÉMÍTÁS

 MEMÓRIA

 ECO

 ZÁROLÁS

 LEÁLLÍTÁS

 START/+30 SEC.

A készülék használata

ÜZEMELTETÉS

- A sütő első csatlakoztatásakor hangjelzés hallható, és a kijelzőn az „1:01” és a „” jelenik meg.
- A beállítás alatt a rendszer visszatér készenléti üzemmódba, ha semmilyen művelet nem történik 30 másodpercen belül.
- Főzés közben, ha egyszer megnyomja a  gombot, a készülék szünetelteti a programot, a folytatáshoz nyomja meg egyszer a  gombot. A  gomb kétszeri megnyomása törli a programot.
- A sütés befejezése után a kijelzőn az End felirat jelenik meg, és a rendszer kétpercenként hangjelzést ad, amíg a felhasználó meg nem nyom egy gombot, vagy ki nem nyitja az ajtót.
- Működés közben nyomjon meg egy érvényes gombot, erről a hangjelző egy hangjelzéssel tájékoztat, érvénytelen gomb esetén két hangjelzés hallható.
- A mikrohullámú sütő elektronikus vezérlőrendszere hűtés funkcióval rendelkezik. Minden 2 percnél hosszabb sütési mód esetén a sütő ventilátora körülbelül 1 perc 30 másodpercig automatikusan lehűti a sütőt, így meghosszabbítja a sütő élettartamát.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

12 és 24 órás mód közül választhat. A  gomb készenléti üzemmódban való megnyomásával kiválaszthatja, hogy az órát 12 vagy 24 órás ciklusban kívánja beállítani.

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg a  gombot egyszer vagy kétszer a 12 vagy 24 órás időszámítás kiválasztásához.
2. Nyomja meg a +/- gombokat az óra értékének beállításához.
3. Nyomja meg egyszer a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg a +/- gombokat a perc értékének beállításához.
5. Nyomja meg a  vagy  gombot a megerősítéshez.

MEGJEGYZÉS: Sütés közben a  gomb megnyomásával ellenőrizheti az aktuális időt.

EXPRESSZ SÜTÉS

Használja ezt a funkciót a sütő kényelmes, 100%-os teljesítménnyel történő használatához mikrohullámokkal való sütéshez. Készenléti üzemmódban nyomja meg a  gombot egyszer (az alapértelmezett sütési idő 30 másodperc), és a sütő automatikusan működésbe lép. Sütés közben a  gomb megnyomásával növelheti a főzési időt, minden megnyomással 30 másodpercet ad hozzá az időhöz, legfeljebb 10 percig.

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

1. Készenléti állapotban nyomja meg többször a  gombot a teljesítményszint kiválasztásához.
2. Nyomja meg a +/- gombokat a sütési idő beállításához. A leghosszabb idő 95 perc.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

Nyomja meg a  gombot a teljesítményszint kiválasztásához.

Nyomja meg a TELJESÍTMÉNY gombot	Teljesítmény kijelző
Egyszer	800
Kétszer	640
3-szor	480
4-szer	320
5-ször	160
6-szor	000

MEGJEGYZÉS: Sütés közben megnyomhatja a  gombot az aktuális sütési teljesítmény ellenőrzéséhez. Ha maximális teljesítményen kíván sütni, hagyja ki az első lépést.

GRILL

A grillsütés különösen hasznos vékony marha- vagy disznóhús szeletekhez, kebabokhoz, kolbászokhoz és csirkedarabokhoz. Valamint alkalmas melegszendvicsek és au gratin ételek készítéséhez.

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg egyszer a  gombot.
2. Nyomja meg a +/- gombokat a sütési idő beállításához. A leghosszabb idő 95 perc.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

MIKROHULLÁM + GRILL

Az 1. kombinált sütési módban a grill a mikrohullámú sütésnél hosszabb ideig működik, halhoz és au gratinhoz használható. Azonban 2. kombinált sütési módban a mikrohullámú sütés működik hosszabb ideig a grill funkcióhoz képest, ez megfelelő választás pudinghoz, omletthez, sült burgonyához és baromfihoz.

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg egyszer vagy kétszer a  gombot a „Co-1” vagy a „Co-2” kiválasztásához.
2. Nyomja meg a +/- gombokat a sütési idő beállításához. A leghosszabb idő 95 perc.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

MEGJEGYZÉS: Sütés közben a  megnyomásával ellenőrizheti a kombinációs teljesítményszintet.

IDŐALAPÚ KIOLVASZTÁS

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg egyszer a  gombot.
2. Nyomja meg a +/- gombokat a kiolvasztási idő beállításához. A leghosszabb idő 95 perc.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

MEGJEGYZÉS: A kiolvasztás során a rendszer szünetet tart, és hangjelzéssel figyelmezteti a felhasználót az étel megfordítására, majd ezt követően a folytatáshoz nyomja meg a  gombot.

TÖMEGALAPÚ KIOLVASZTÁS

A kiolvasztási idő és a teljesítményszint automatikusan beállítható az élelmiszerkategória és a tömeg programozása után. A fagyasztott élelmiszer tömege 100 g és 1800 g között határozható meg.

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg egyszer a  gombot.
2. Nyomja meg a +/- gombokat az étel tömegének kiválasztásához.
3. Nyomja meg a  gombot a kiolvasztás megkezdéséhez.

MEGJEGYZÉS: A kiolvasztás során a rendszer szünetet tart, és hangjelzéssel figyelmezteti a felhasználót az étel megfordítására, majd ezt követően a folytatáshoz nyomja meg a  gombot.

ELŐBEÁLLÍTÁS

Az előbeállítás funkció lehetővé teszi a sütő későbbi bekapcsolását.

1. Készenléti üzemmódban határozzon meg egy sütési programot (kivéve az expressz sütést, az időalapú vagy súlyalapú kiolvasztást).
2. Nyomja meg egyszer a  gombot.
3. Nyomja meg a +/- gombokat az óra értékének beállításához.
4. Nyomja meg egyszer a  vagy  gombot.
5. Nyomja meg a +/- gombokat a perc értékének beállításához.
6. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

MEGJEGYZÉS: A funkció beállítása után a  gomb megnyomásával ellenőrizheti az előbeállított időt, ha megnyomja a  gombot, amikor a kijelzőn az idő látható, a funkció törölhető.

TÖBBLÉPCSŐS SÜTÉS

Sütője beprogramozható 2 automatikus sütési műveletsorra.

Mikrohullámú sütés



Mikrohullámú sütés (alacsonyabb teljesítményszinttel)

1. Adja meg az első mikrohullámú sütési programot. Ne nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg egyszer a  gombot.
3. Adja meg a második mikrohullámú sütési programot.
4. Nyomja meg a  gombot a kiolvasztás megkezdéséhez.

MEGJEGYZÉS: Az expressz sütés, az előbeállított funkció, a tömegalapú kiolvasztás és az automatikus sütés menük nem állíthatók be többlépcsős sütési program részeként.

NÉMÍTÁS FUNKCIÓ

Engedélyezése: Készenléti üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a  gombot, ekkor sípoló hang hallható, és a kijelzőn az „OFF” felirat látható

Kikapcsolása: Készenléti és némított üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a  gombot, ekkor sípoló hang hallható, és a kijelzőn az „ON” felirat látható

Röviden nyomja meg a  gombot a mikrohullámú sütő állapotának megismeréséhez: a kijelzőn ennek megfelelően az OFF vagy ON felirat jelenik meg.

ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

Engedélyezése: Készenléti üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a  gombot, ekkor a kijelző kikapcsol. A rendszer energiatakarékos üzemmódba lépett.

Kikapcsolás: Energiatakarékos üzemmódban az energiatakarékos funkció kikapcsolható bármely gomb egyszeri megnyomásával vagy a sütő ajtajának egyszeri kinyitásával vagy becsukásával.

GYERMEKZÁR

Használatával megakadályozhatja, hogy a sütőt felügyelet nélküli gyerekek használják.

Automatikus gyermekzár:

A gyermekzár bekapcsolása: Ha készenléti üzemmódban egy percen belül nem történik semmilyen művelet, a sütő automatikusan bekapcsolja a gyermekzárát, és a gyermekzár jelzőlámpa bekapcsol. Lezárt állapotban a készülék az összes gombot letiltja.

Kikapcsolás: Gyermekzár módban nyissa ki vagy csukja be a sütő ajtaját a program törléséhez, ekkor a gyermekzár jelzőlámpa kikapcsol.

Manuális gyermekzár:

Engedélyezése: Készenléti üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig, ekkor sípoló hangjelzés hallható, és bekapcsol a gyermekzár jelzőlámpa, a sütő pedig automatikusan gyermekzár üzemmódba lép. Lezárt állapotban a készülék az összes gombot letiltja.

Kikapcsolás: Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercre, a jelzőlámpa kikapcsol.

MEGJEGYZÉS: Az ajtó kinyitása vagy becsukása kézi gyermekzár üzemmódban nem oldja a gyermekzárát, a gyermekzár kikapcsolásához manuális kioldási módszer alkalmazása szükséges.

GOMBTAPADÁS ELLENI VÉDELEM

Ha a vezérlőpanel bármely gombja 1 percig letapad, történjen az bármilyen üzemmódban, a program azonnal leáll, a kijelzőn a „FAIL” felirat jelenik meg, és a rendszer hangjelzéssel is szolgál. Ha a gomb letapadása folyamatos, a készülék percenként sípoló hangjelzéssel szolgál. Ekkor bármilyen gombművelet érvénytelen. A hibaelhárítás után nyomja meg a  gombot a készenléti üzemmódba való visszatéréshez.

AUTOMATIKUS SÜTÉS

A következő ételekhez nem szükséges beprogramozni a sütési időt és a teljesítményt. Elegendő, ha megadja a sütni kívánt étel típusát, valamint az étel tömegét vagy az adagok számát.

1. Készzenléti üzemmódban nyomja meg egyszer az AUTO MENU gombot, a kijelzőn megjelenik az „A-01” ételkód.
2. Nyomja meg a +/- gombokat egy másik ételkód kiválasztásához „A-01” és „A-21” között.
3. Nyomja meg egyszer a START/+30 SEC. gombot.
4. Nyomja meg a +/- gombokat az étel tömegének vagy az adagok számának a kiválasztásához.
5. Nyomja meg a START/+30 SEC. gombot a sütés indításához.

Automatikus sütés menük:

Típus / kód	Étel	Adag/ Tömeg (g)	Sütési idő	Megjegyzés
KENYÉR A-01	Sós pite b-1	1 db 12:00		
	Tészta kelesztése b-2	500 g 6:00		300 g liszt, 10 ml EVO, 5 g só, 180 ml víz, 12 g friss élesztő. Elkészítés: Az élesztőt feloldjuk a vízben, a lisztet a keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a vizet, hozzáadjuk az olajat, végül a sót, 12 percen keresztül gyúrjuk, majd kelni hagyjuk a programot követve
		1000 g 10:00		600 g liszt, 20 ml EVO, 10 g só, 360 ml víz, 24 g friss élesztő. Elkészítés: Az élesztőt feloldjuk a vízben, a lisztet a keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a vizet, hozzáadjuk az olajat, végül a sót, 12 percen keresztül gyúrjuk, majd kelni hagyjuk a programot követve
	Pizza b-3	500 g 19:00		ELSŐ LÉPÉS: kövesse az 500 g-os tészta kelesztése lépéseket MEGJEGYZÉS MÁSODIK LÉPÉS: terítse szét kerámiatányéron, és ízesítse paradicsomlajjal, oregánóval és sóval elkevert paradicsommal, tegyen rá mozzarellát, és süssse a program szerint.

		1000 g 22:00		ELSŐ LÉPÉS: kövesse az 1000 g-os tészta kelesztése lépéseket MEGJEGYZÉS MÁSODIK LÉPÉS: terítse szét kerámiatányéron, és ízesítse paradicsomlajjal, oregánóval és sóval elkevert paradicsommal, tegyen rá mozzarellát, és süssse a program szerint.
BUGGYANTOTT TOJÁS A-02	Buggyantott tojás b-1	2 tojás 2:00		a tojásokat tegye egyenként egy-egy edénybe, amely használható mikrohullámú sütőben, és fedje le a tojásokat teljesen vízzel
		4 tojás 4:30		
RÁNTOTTA A-03	Rántotta b-1	2 tojás 1:00		30 másodperc után verje fel a tojásokat, és süssse további 30 másodpercig
ZÖLDSÉGEK A-04	Spenót b-1	250 g 4:00		
		500 g 7:00		
	Szeletelt sárgarépa b-2	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Brokkoli b-3	250 g 6:00		
		500 g 10:00		
	Cékla b-4	250 g + 50 ml víz	9:00	250 g + 50 ml víz 500 g + 70 ml víz
		500 g + 70 ml víz	11:00	
	Zöldségleves b-5	250 g 10:00		tegyen 300 g zöldséget egy edénybe, adjon hozzá 200 ml sós vizet, és főzze a program szerint
		500 g 12:00		
GRATINÁLT ZÖLDSÉGEK A-05	Cukkini sb-1	400 g	23:00	tegye az ételt a grillrácsra
		800 g 25:00		

BURGONYA A-06	Sült édesburgonya b-1	350 g 6:30		
		700 g 9:00		
	Sült burgonya b-2	250 g 32:00		
		500 g 40:00		
	Főtt burgonya b-3	250 g 8:00		
		500 g 11:00		
HAL A-07	Kardhal szelet b-1	180 g (180 g - 200 g)	7:00	180g - 200 g
		360 g (360 g - 400 g)	10:00	360 g - 400 g
	Lazacfilé b-2	180 g (180 g - 200 g)	6:00	180g - 200 g 360 g - 400 g
		360 g (360 g - 400 g)	8:00	
	Keszeg b-3	250 g 7:00		egész keszeg, keszegfilé
		500 g 10:00		
	Garnélarák b-4	200 g 5:00		
		400 g 8:00		
LASSAN SÜTÖTT FEHÉR HAL A-08	Lassan sütött fehér hal b-1	400 g 15:00		a fehér halat ízlés szerint ízesítse fűszernövényekkel, ideális esetben kakukkfűvel és majoránnával, a hasára tegyen egy gerezd fokhagymát, majd süssse meg a vonatkozó programmal. 7 perc sütés után fordítsa meg, majd nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez
		800 g 24:00		a fehér halat ízlés szerint ízesítse fűszernövényekkel, ideális esetben kakukkfűvel és majoránnával, a hasára tegyen egy gerezd fokhagymát, majd süssse meg a vonatkozó programmal. 13 perc sütés után fordítsa meg, majd nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez

SZUVIDÁLT SÜLT FEHÉR HAL A-09	Szuvidált sült fehér hal b-1	200 g 12:00		fűszerezze a fehér halat extra szűz olívaolajjal, kakukkfűvel, friss majorannával és borssal, és tegye a halat vákuumos sütőzacskóba, szívja ki a levegőt, majd süssse a vonatkozó programmal
		400 g 13:00		
		600 g 18:00		
GRATINÁLT HAL A-10	Gratinált hal b-1	400 g 16:00		
		800 g 20:00		
HÚS A-11	Csirkemell b-1	200 g 8:00		
		400 g 10:00		
	Borjúbélszín b-2	500 g 15:00		
		1000 g 21:00		
LASSAN SÜTÖTT SÜLT HÚS A-12	Lassan sütött marhahús b-1	400 g 40:00		1 db 400 g-os bélszín, kösse össze sütőzsinórral, fűszerezze ízlés szerint, sózza és borsozza, majd süssse meg a vonatkozó programmal. 8 perc elteltével fordítsa meg a sültet, és nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez. Felvágás előtt pihentesse 2 percig
		800 g 40:00		1 db 800 g-os bélszín, kösse össze sütőzsinórral, fűszerezze ízlés szerint, sózza és borsozza, majd süssse meg a vonatkozó programmal. 10 perc elteltével fordítsa meg a sültet, majd nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez. Felvágás előtt pihentesse 2 percig
SZUVIDÁLT MARHASÜLT A-13	Szuvidált marhasült b-1	200 g 20:00		A marhahúst ízesítse sóval, borssal és fűszernövényekkel (kakukkfű, majoránna, rozmaryn stb.) ízlés szerint, tegye vákuumos sütőzacskóba, szívja ki a levegőt, majd süssse a vonatkozó programmal
		400 g 28:00		
		600 g 34:00		

SÜLT CSIRKE A-14	Sült csirke b-1	400 g 26:00		400 g csirkecombot sózzon és borsozzon meg, locsolja meg extra szűz olívaolajjal, adjon hozzá egy kevés kakukkfűvet, és süssse a javasolt programmal, majd 7 perc múlva forgassa meg, és nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez
		600 g 35:00		600 g csirkecombot sózzon és borsozzon meg, locsolja meg extra szűz olívaolajjal, adjon hozzá egy kevés kakukkfűvet, és süssse a javasolt programmal, majd 8 perc múlva forgassa meg, és nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez
		800 g 27:00		800 g csirkecombot sózzon és borsozzon meg, locsolja meg extra szűz olívaolajjal, adjon hozzá egy kevés kakukkfűvet, és süssse a javasolt programmal, majd 9 perc múlva forgassa meg, és nyomja meg a Start gombot a sütés befejezéséhez
BOLOGNAI SZÓSZ A-15	Bolognai szósz b-1	300 g (300 ml)	8:00	kerülje a fémkapcsokat, és tartsa nyitva a fedelet
		750 g (750 ml)	13:00	
		1000 g (1000 ml)	15:00	
TÉSZTA A-16	Teljes kiőrlésű tészta b-1	100 g 10:00		33 g + 67 g víz
		200 g 11:00		67 g + 133 g víz
		300 g 11:00		100 g + 200 g víz
		400 g 11:30		133 g + 267 g víz
	Teljes kiőrlésű rizs b-2	100 g 26:00		25 g rizs + 75 g víz
		200 g 28:00		50 g rizs + 150 g víz
		300 g 30:00		75 g rizs + 225 g víz
		400 g 32:00		100 g rizs + 300 g víz
GABONA A-17	Árpagyöngy b-1	100 g 17:00		25 g árpa + 75 g víz
		200 g 18:00		50 g árpa + 150 g víz

		300 g 19:00		75 g árpa + 225 g víz
		400 g 20:00		100 g árpa + 300 g víz
	Rizsparéj b-2	50 g 7:00		50 g rizsparéj + 100 g víz
		100 g 8:00		100 g rizsparéj + 200 g víz
EGÉSZ- SÉGES A-18	Natúr joghurt b-1	6 1:15		900 g + 750 ml tej
	Áztatott zöldségek b-2	250 g 7:00		250 g + 1 kg víz
		500 g 7:00		500 g + 2 kg víz
	Száritott élelmiszerek b-3	1 5:30		250 g
	Zabkása b-4	300 g 3:00		40 g + 240 ml tej
PITÉK A-19	Kétszersülte k b-1	250 g 5:30		
	Lekvár b-2	300 g 16:00		
		600 g 20:00		
	Piskóta- tészta b-3	700 g 9:00		150 g cukor 180 g liszt 150 ml napraforgóolaj vagy vaj 3 tojás 50 ml tej 15 g sütőpor (1 tasak)
	Muffinok b-4	2 2:00		30 g cukor 40 g liszt 15 g cukormentes kakaó 30 ml napraforgóolaj vagy vaj 1 tojás 5 g sütőpor

		4 3:00		60 g cukor 80 g liszt 30 g cukormentes kakaó 60 ml napraforgóolaj vagy vaj 2 tojás 10 g sütőpor
SZÁRÍTÁS A-20	Szárítás b-1	300 g 24:00		12 perc múlva fordítsa az ételt fejjel lefelé, és nyomja meg a Start gombot a szárítás befejezéséhez
		150 g 20:00		10 perc múlva fordítsa az ételt fejjel lefelé, és nyomja meg a Start gombot a szárítás befejezéséhez
EDÉNYEK FERTŐTLE- NÍTÉSE A-21	Edények fertőtlenítése b-1	1 5:00		kerülje a fémkapcsokat, és tartsa nyitva a fedelet

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Tisztításkor kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét. Ha a felfröccsent étel vagy a kiömlött folyadék a sütő falára tapad, azt nedves ruhával törölje le. Ha a sütő nagyon beszennyeződik, a tisztításhoz használhat kíméletes tisztítószeret. Kerülje a spray vagy egyéb agresszív tisztítószer használát. Ezek foltok, csíkok vagy matt felületek megjelenését eredményezhetik.
3. A sütő külső része nedves törölkendővel tisztítható. A sütő belsejében lévő működtető alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy víz szivároгjon a szellőzőnyílásokba.
4. Gyakran törölje le az ajtó és az ablak mindkét oldalát, az ajtó tömítéseket és a szomszédos részeket nedves törölkendővel az esetleges kiömlések és fröccsenések eltávolítása érdekében. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.
5. Ne használjon gőzborotvát.
6. Figyeljen arra, hogy a vezérlőpanel benedvesedjen. Puha, nedves törölkendővel tisztítsa. A kezelőpanel tisztításakor a sütő véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében hagyja nyitva a sütő ajtaját.
7. Ha gőz halmozódik fel a sütő ajtajának belsejében vagy külső része körül, törölje le ezt egy puha törölkendővel. Ez a mikrohullámú sütő magas páratartalom mellett történő használata esetén fordulhat elő. Ez teljesen normális jelenség.

8. Időnként szükséges az üvegtálca eltávolítása a megtisztítása érdekében. Mossa el a tálcát meleg habos vízben vagy mosogatógépben.
9. A görgős gyűrűt és a sütő alját rendszeresen meg kell tisztítani a túlzott zaj elkerülése érdekében.
10. Egyszerűen törölje le a sütő alsó felületét kíméletes tisztítószerrel. A görgős gyűrű tisztítható kíméletes, szappanos vízben vagy mosogatógépben. A görgős gyűrű eltávolítása esetén figyeljen arra, hogy a megfelelő pozícióba helyezze vissza.
11. A sütőből eltávolíthatja a szagokat, ha egy csésze vizet elkever egy citrom levével és héjával egy mikrohullámú sütőben használható tálban. Tegye be a sütőbe, s kapcsolja be a mikrohullámú sütőt 5 percre. Alaposan törölje le, majd törölje szárazra puha törölkendővel.
12. Ha az izzó kiégett, a csere érdekében vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
13. A sütőt rendszeresen tisztítsa meg, és távolítsa el belőle az összes ételmaradékot. Ha nem tartja tisztán a sütőt, az a felület állagromlásához vezethet, ami lerövidítheti az egység élettartamát, és veszélyhelyzeteket eredményezhet.
14. Kérjük, a készüléket ne a háztartási hulladékkal együtt selejtezze ki; a készüléket az önkormányzat által biztosított hulladékgyűjtő központba kell leadni.
15. A grill funkcióval rendelkező mikrohullámú sütőnek az első használatakor enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez természetes jelenség, mert a sütő kenőolajjal bevont acéllemezből készül, és az új sütőben a kenőolaj elégetése során gőzök és szagok keletkeznek. Ez a jelenség egy idő után megszűnik.

Környezetvédelem és ártalmatlanítás

HIBAELHÁRÍTÁS

Normális jelenség	
A mikrohullámú sütő zavarja a TV vételét	A mikrohullámú sütő működése zavarhatja a rádió és a TV vételét. Ez hasonló a kisebb elektromos készülékek, például mixer, porszívó vagy ventilátor által keltett zavarhoz. Ez normális jelenség.
A sütővilágítás fénye halvány	Kis teljesítményű funkciók használatakor a sütő világítása elhalványulhat. Ez normális jelenség.
Gőz csapódik le az ajtón, forró levegő távozik a szellőzőnyílásokon	A sütés során gőz szabadulhat fel az ételből. Ennek nagy része kijut a szellőzőnyílásokon. Bizonyos hányada azonban lecsapódhat a hidegebb felületeken, pl. a sütő ajtaján. Ez normális jelenség.
A sütőt véletlenül úgy indították el, hogy nem volt benne étel.	Tilos a berendezést étel nélkül működtetni. Ez nagyon veszélyes.



A készülék címkézése megfelel a 2013-as, elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmazzak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontra adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból.

Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.