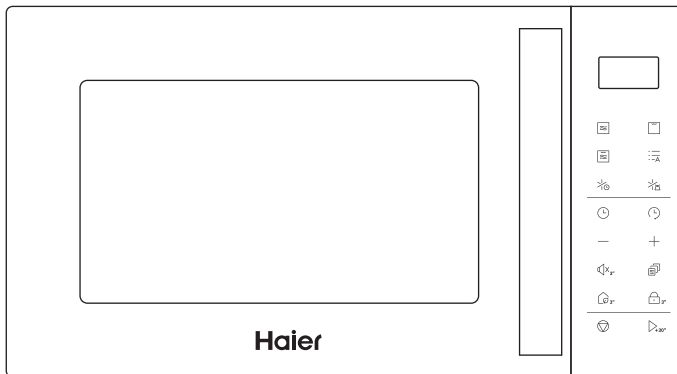


Haier

User Manual

HAMGI23S2STB



CANDYHOOVER GROUP—Via Comolli 16, Brugherio—Italy

haier.com

Summary

2	Important safety indications
10	Product description
11	Installation
13	How the product works
14	Use of the appliance
25	Cleaning and maintenance
27	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	HAMGI23S2STB
Rated Voltage	230 V~50 Hz
Microwave Input	1400W
Microwave Output	900W
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.

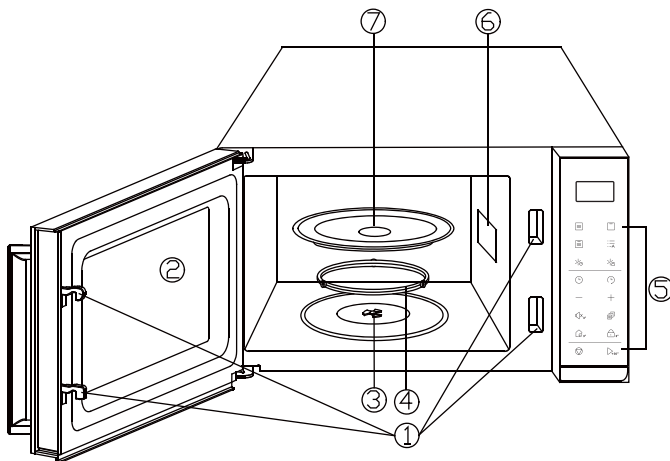
Materials to be avoided in microwave oven

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

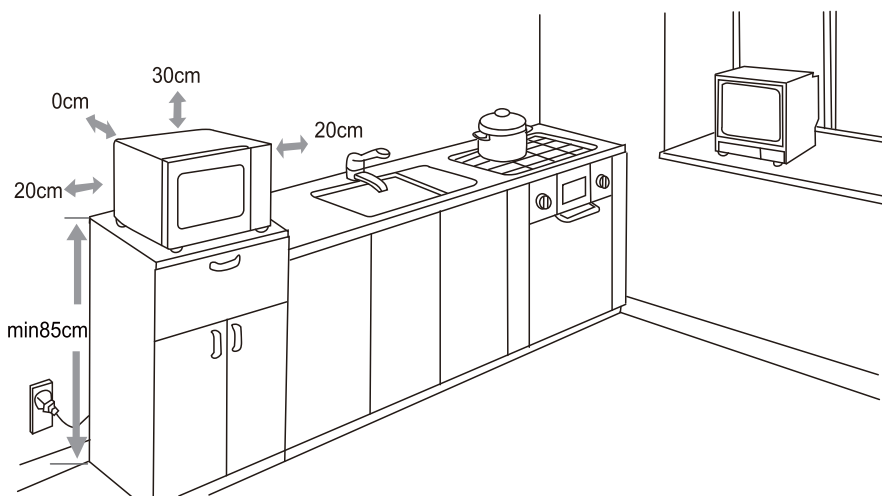
Countertop Installation

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.

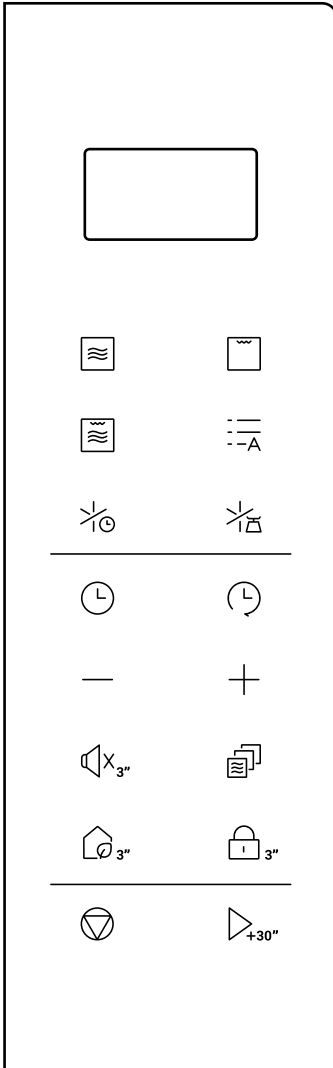
WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

















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  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  or  once.
4. Press -/+ buttons to set minute digit.
5. Press  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  once (Default cooking time is 30 seconds), the oven will start working automatically. During cooking, you can add cooking time by pressing , 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	900
Twice	720
3 times	540
4 times	360
5 times	180
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
5. Press START/+30 SEC. button to start.

Auto cook menus:

CATEGORY NAME	FOOD	WEIGHT	TIME	NOTE
BREAD A-1	Savoury pie b-1	1	12:00	
	Dough rising b-2	500g	10:00	300 g of flour, 10 ml of extra virgin olive oil, 5 g of salt 180 ml of water 12 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
		1000g	15:00	600 g of flour, 20 ml of extra virgin olive oil, 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	500g	13:00	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.

		1000g	17:00	<p>FIRST STEP: follow Dough rising 1000g NOTE</p> <p>SECOND STEP: spread on a ceramic plate and season with th etomato mixed with tomato oil, oregano and salt, add the mozzarella and cook following this program.</p>
	Wholemeal pizza b-4	400g	11:00	
POACHED EGGS A-2	Poached eggs b-1	2	1',40"	eggs must be placed into single portion bowls suitable for microwaves and fully covered with water
		4	6'	
SCRAMBLED EGGS A-3	Scrambled eggs b-1	2	1'30	
VEGETABLES A-4	Spinach b-1		250g	2:30
			500g	3:00
	Sliced carrots b-2		250g	5:30
			500g	8:00
	Broccoli b-3		250g	5:00
			500g	7:30

	Beetroots b-4	250g	8:00	250g+50ml water
		500g	9:30	500g+70ml water
	Vegetable soup b-5	250g	10:00	
		500g	12:00	put 300 g of vegetables in a container, add 200 ml of salted water and cook according to the program
GRATINATED VEGETABLES A-5	Courgettes b-1	400g	7'	put the dish on the grill rack
		800g	8'	
POTATOES A-6	Baked sweet potatoes b-1	350g	6:30	
		700g	9:00	
	Baked potatoes b-2	250g	34:00:00	
		500g	40:00:00	
	Boiled potatoes b-3	250g	9:30	
		500g	11:00	

FISH A-7	Slice of swordfish b-1	180g	7:00	
		360g	10:00	
	Fillet of salmon b-2	180g	7:00	
		360g	10:00	
	Bream b-3	250g	8:00	whole bream
		500g	12:00	bream fillet
	Shrimps b-4	200g	5:00	
		400g	8:00	
SLOW COOKING WHITE FISH A-8	Slow cooking white fish b-1	400g	15'	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
		800g	26'	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-9	Souvide cooking white fish b-1	200g	12'	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
		400g	14'	
		600g	18'	
GRATINATED FISH A-10	Gratinated fish b-1	400g	9'	
		800g	13'	
MEAT A-11	Chicken breasts b-1	200g	8:00	
		400g	11:00	
	Tenderloin veal b-2	500g	15:00	
		1000g	21:00	

SLOW COOKING BEEF A-12	Slow cooking beef b-1	400g	19'	Season the beef with herbs to taste (thyme, marjoram, rosemary), salt and pepper and cook with the specific program Beef pulp and turn after 8' then press start to finish cooking
		800g	32'	Season the beef with herbs to taste (thyme, marjoram, rosemary), salt and pepper and cook with the specific program Beef pulp and turn after 10' then after 10' more and press start to finish cooking
SOUVIDE COOKING BEEF A-13	Souvide cooking beef b-1	200g	16'	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
		400g	21'	
		600g	29'	
ROAST MEAT A-14	Roast meat b-1	400g	9' + 3'	Roast pork: 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
		800g	16' + 3'	Roast pork: 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 press start to finish cooking. Leave to rest for 2' before cutting
ROAST CHICKEN A-15	Roast chicken b-1	400g	18'	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

ROAST CHICKEN A-15	Roast chicken b-1	600g	22'	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
		800g	27'	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-16	Bolognese sauce b-1	300g	8'	avoid metal clips and keep lid open
		750g	14'	avoid metal clips and keep lid open
		1000g	13'	avoid metal clips and keep lid open
PASTA A-17	Wholemeal pasta b-1	100g	10:00	33g+67g water
		200g	10:30	67g+133g water
		300g	11:00	100g+200g water
		400g	11:30	133g+267g water
	Wholemeal rice b-2	100g	26:00:00	25g rice+75g water
		200g	28:00:00	50g rice+150g water
		300g	30:00:00	75g rice+225g water
		400g	32:00:00	100g rice+300g water

CEREALS A-18	Farro (perlato) b-1	100g	17:00	25g barley+75g water
		200g	18:00	50g barley +150g water
		300g	19:00	75g barley +225g water
		400g	20:00	100g barley +300g water
	Quinoa b-2	50g	7:00	50g quinoa +100g water
		100g	8:00	100g quinoa +200g water
HEALTHY A-19	Natural yogurt b-1	6	1:15	900g+750ml milk
	Soaked legumes b-2	250g	7:00	250g+1kg water
		500g	7:00	500g+2kg water
	Dried food b-3	1	5:30	250g
Porridge b-4	300g	3:00	40g+240ml milk	
CAKES A-20	Biscuits b-1	250g	5:30	
	Jam b-2	300g	16:00	
		600g	20:00	
	Sponge cakes b-3	700g	14'	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'	30 g sugar 40 g flour 15 g bitter cocoa 30 ml sunflower oil or butter 1 egg 5 g baking powder
		4	3'	60 g sugar 80 g flour 30 g bitter cocoa 60 ml sunflower oil or butter 2 eggs 10 g baking powder
DRYING A-21	Drying b-1	300g	24'	after 12 minutes turn food upside down and press Start to complete drying
		150g	20'	after 10 minutes turn food upside down and press Start to complete drying
STERILIZE CONTAINERS A-22	Sterilize containers b-1	1	5'	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 splatters. 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.

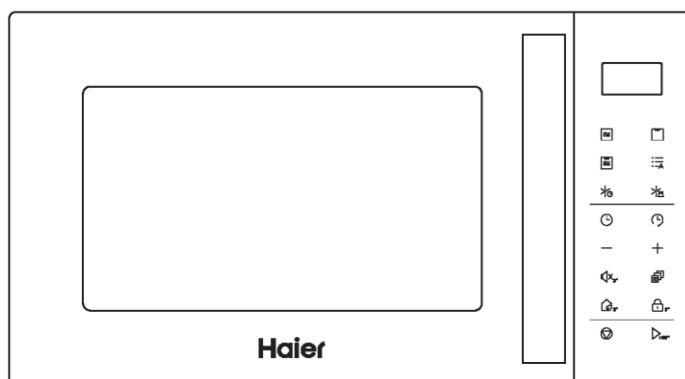
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs.

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

Manual de usuario

HAMGI23S2STB



CANDY HOOVER GROUP - Via Comolli 16, Brugherio—Italy

haier.com

Índice

2	Indicaciones de seguridad importantes
10	Descripción del producto
11	Instalación
13	Cómo funciona este producto
14	Uso del electrodoméstico
25	Limpieza y mantenimiento
27	Eliminación y protección del medio ambiente

Estimado/a cliente/a:

Queremos agradecerle y felicitarle por su elección. Este nuevo producto ha sido cuidadosamente diseñado y fabricado con materiales de alta calidad y meticulosamente probado para asegurarse de que cumple con todas sus necesidades culinarias.

Por favor, lea y siga estas instrucciones sencillas, que le permitirán obtener excelentes resultados ya desde el primer uso. Recibe este electrodoméstico de última generación con nuestros mejores deseos.

Indicaciones de seguridad importantes

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de las microondas. Es importante no romper o manipular los mecanismos de cierre de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad o de productos limpiadores en las superficies de las juntas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.

NOTA

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

ESPECIFICACIONES

Modelo	HAMGI23S2STB
Tensión nominal	230 V~50 Hz
Entrada de microondas	1400 W
Salida de microondas	900 W
Grill	1000 W

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica, de lesiones personales o de exposición a un exceso de energía del horno microondas mientras utiliza el aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea y siga las siguientes indicaciones: "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS".
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.

- **ADVERTENCIA:** No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno por la posibilidad de que se inflamen.
- Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos de microondas.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar las posibles llamas.
- Calentar las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que hay que tener cuidado al manipular el recipiente.
- Antes de consumir el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés, hay que removerlo o agitarlo y comprobar su temperatura, para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado de calentarlos.
- El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier resto de alimento.
- No mantener el horno en buenas condiciones de limpieza podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa. (Esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta decorativa).

- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. (Para hornos provistos de una instalación para el uso de una sonda de detección de temperatura).
- El horno microondas no debe colocarse en un armario, a menos que se haya sometido a ensayo en un armario.
- El horno microondas debe ser manejado con la puerta decorativa abierta. (Para hornos con puerta decorativa).
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Fincas agrícolas;
 - Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar lesiones, ignición o incendio.
- No se permite el uso de recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción al microondas.
- El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
- El aparato está diseñado para ser usado de forma independiente.
- La superficie posterior de los aparatos debe colocarse contra una pared.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada.
- **ADVERTENCIA:** Cuando el electrodoméstico funciona en el modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

LEER CON ATENCIÓN Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A LAS PERSONAS

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

- Peligro de descarga eléctrica
- El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufe en una toma de corriente hasta que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra.
- Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de fuga para la corriente eléctrica.
- Este electrodoméstico está equipado con un cable con un conductor de puesta a tierra del equipo y el enchufe correspondiente. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente correctamente instalada y con puesta a tierra.

- Consulte a un electricista o técnico cualificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.
- Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice solo un cable de 3 hilos.
 1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que se producen al enredarse o tropezar con un cable más largo.
 2. Si se utiliza un juego de cables largos o un alargador:
 - 1) La capacidad eléctrica indicada del cable o alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
 - 2) El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - 3) El cable largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones personales

Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.

Consulte las instrucciones de «Materiales que puede utilizar en el horno microondas o que debe evitar en el horno microondas». Es posible que haya ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Comprobación del utensilio:

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

Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe quedar de al menos 3/16 pulgadas (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede causar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Utilícelos sólo para calentar ligeramente los alimentos. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Sólo cristalería de horno resistente al calor. Asegúrese de que no tengan adornos metálicos. No utilice platos agrietados o astillados.
Bolsas de cocción para el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con bridas metálicas. Abra hendiduras para permitir que salga el vapor.
Platos y tazas de papel	Utilícelas sólo para cocinar/calentar durante un breve periodo de tiempo. No deje el horno sin vigilancia mientras cocina.
Servilletas de papel	Utilizar para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilizar con supervisión sólo para una cocción de corta duración.
Papel de pergamino	Utilícelo a modo de tapa para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como "Seguro para microondas". Algunos recipientes de plástico se reblandecen al calentarse los alimentos de su interior. «En las bolsas de ebullición» y en las bolsas de plástico cerradas herméticamente se deben hacer cortes, perforaciones o aberturas de ventilación según las indicaciones del envase.
Envoltorio de plástico	Solo apto para microondas. Utilizar para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Sólo aptos para microondas (termómetros para carne y caramelo).
Papel de cera	Utilizar a modo de tapa para evitar las salpicaduras y retener la humedad.

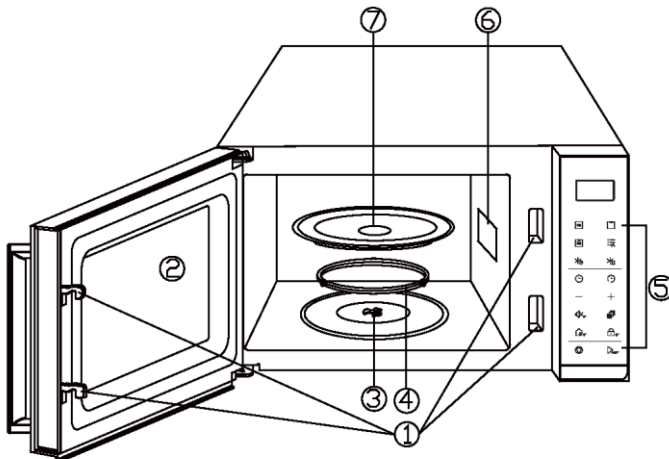
Materiales que deben evitarse en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar un arco eléctrico. Cambie los alimentos a un plato apto para microondas.
Envase de cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar un arco eléctrico. Cambie los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con adornos metálicos	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Los adornos metálicos pueden provocar la formación de arcos eléctricos.
Bridas de metal	Puede provocar un arco eléctrico y causar fuego en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar fuego en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	Al utilizarla en el horno microondas, la madera se seca y puede partirse o agrietarse.

Descripción del producto

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

Saque el horno y todos los materiales de la caja y de la cavidad de cocción del horno. Su horno incluye los siguientes accesorios:



1. Sistema de bloqueo de seguridad de puertas
2. Ventana del horno
3. Eje
4. Anillo de rodillos
5. Panel de control
6. Guía de ondas
(No retire la placa de mica que cubre la guía de ondas)
7. Bandeja de cristal

Instalación

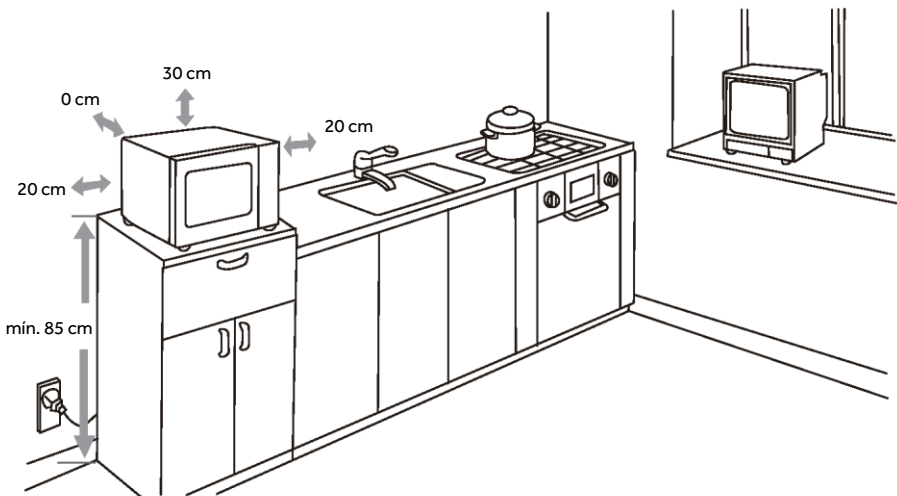
Instalación en encimeras

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios. Examine el horno para ver si presenta algún daño, como abolladuras o la puerta rota. No instale el horno si está dañado.

Mueble: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del mueble del microondas. No retire la cubierta de la guía de ondas que está fijada a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las ventilaciones de entrada y/o salida.



- (1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.
- (2) La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra una pared.
Deje un espacio libre de como mínimo 30 cm por encima del horno, se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.
- (3) No retire las patas del fondo del horno.
- (4) El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida pueden dañar el horno.
- (5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y TV. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.

2. Enchufe el horno a un enchufe estándar para el hogar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.

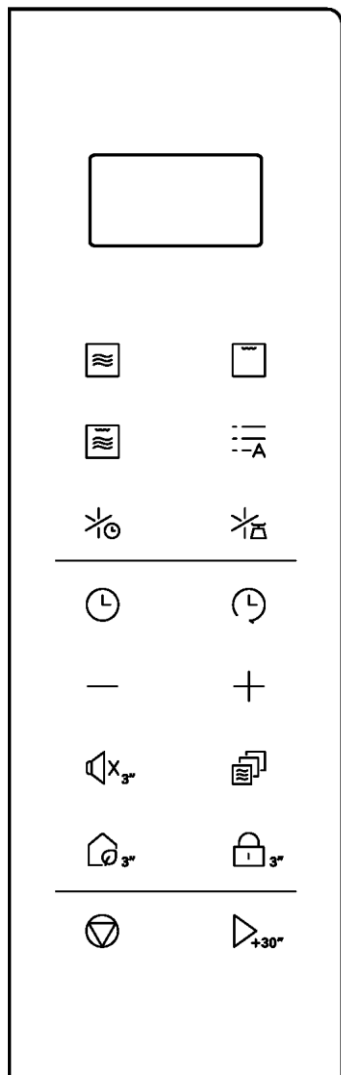
ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una placa de cocción u otros aparatos generadores de calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.

















La superficie que queda accesible puede calentarse durante el funcionamiento.



Cómo funciona este producto

PANEL DE CONTROL



-  POTENCIA
-  GRILL
-  COMBI.
-  MENÚ AUTO
-  DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
-  DESCONGELACIÓN POR PESO
-  RELOJ
-  AJUSTE PREDEFINIDO
-  Reducir el tiempo
-  Añadir tiempo
-  SILENCIO
-  MEMORIA
-  ECO
-  BLOQUEO
-  DETENER
-  INICIO/+30 SEG.

Uso del electrodoméstico

FUNCIONAMIENTO

- Cuando se enchufe el horno por primera vez, sonará un pitido y la pantalla mostrará "1.": 01" y "🕒".
- Durante el ajuste, el sistema volverá al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 30 segundos.
- Durante la cocción, si pulsa 🕒 una vez, el programa se detendrá; a continuación, pulse ▶_{+30"} una vez para reanudar. Si pulsa 🕒 dos veces, el programa se cancelará.
- Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará Fin y el sistema emitirá un sonido cada dos minutos hasta que el usuario pulse cualquier botón o abra la puerta.
- En el proceso de funcionamiento, si se pulsa un botón válido, el zumbador suena una vez, pero si se pulsa un botón no válido, el zumbador suena dos veces.
- El sistema de control electrónico del horno microondas tiene la función de refrigeración. Si el tiempo de cocción es superior a 2 minutos, el ventilador del horno funcionará automáticamente durante 1 minuto y 30 segundos para enfriar el horno y prolongar su vida útil.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Se trata de un reloj de 12 o 24 horas. Puede elegir ajustar la hora del reloj en ciclos de 12 o 24 horas pulsando 🕒 en modo de espera.



1. En modo de espera, pulse 🕒 una o dos veces para elegir el reloj de 12 o 24 horas.
2. Pulse los botones -/+ para ajustar el dígito de la hora.
3. Pulse ▶_{+30"} o 🕒 una vez.
4. Pulse los botones -/+ para ajustar el dígito de los minutos.
5. Pulse ▶_{+30"} o 🕒 para confirmar.

NOTA: Durante la cocción, puede comprobar la hora actual del reloj pulsando 🕒.

COCCIÓN EXPRÉS


Utilice esta función para programar el horno para que caliente alimentos en microondas al 100 % de potencia cómodamente. En modo de espera, pulse ▶_{+30"} una vez (el tiempo de cocción predeterminado es de 30 segundos), el horno comenzará a funcionar automáticamente. Durante la cocción, puede añadir tiempo de cocción pulsando ▶_{+30"}, cada pulsación aumenta 30 segundos, hasta los 10 minutos.

COCCIÓN EN EL MICROONDAS

1. En modo de espera, pulse repetidamente  para seleccionar el nivel de potencia.
2. Pulse los botones -/+ para ajustar el tiempo de cocción. La duración máxima es de 95 minutos.
3. Pulse  para confirmar.



Pulse  para seleccionar el nivel de potencia.

Pulse el botón de POTENCIA	Indicación de potencia
1 vez	900
2 veces	720
3 veces	540
4 veces	360
5 veces	180
6 veces	000

NOTA: Durante la cocción, puede pulsar  para comprobar la potencia de cocción actual. Si desea cocinar a máxima potencia, omita el primer paso.



GRILL


La cocción con grill es especialmente útil para rodajas finas de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas y trozos de pollo. También es adecuado para sándwiches calientes y platos gratinados.

1. En modo de espera, pulse  una vez.
2. Pulse los botones -/+ para ajustar el tiempo de cocción. La duración máxima es de 95 minutos.
3. Pulse  para confirmar.



MICROONDAS + GRILL


El grill funciona más tiempo que el microondas en modo de cocción combinado 1, úselo para pescado y gratinado. Pero el microondas funciona más tiempo que el grill en modo de cocción combinado 2; úselo para púdines, tortillas, patatas al horno y aves de corral.

1. En modo de espera, pulse  una o dos veces para seleccionar "Co-1" o "Co-2".
2. Pulse los botones -/+ para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo más largo es de 95 minutos.
3. Pulse  para confirmar.

NOTA: Durante la cocción, puede pulsar  para comprobar el nivel de potencia de la cocción combinada.



DESCONGELACIÓN POR TIEMPO


1. En modo de espera, pulse  una vez.
2. Pulse los botones -/+ para ajustar el tiempo de descongelación. El tiempo máximo es de 95 minutos.
3. Pulse  para confirmar.

NOTA: Durante la descongelación, el sistema hará una pausa y emitirá un sonido para recordar al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos; después, pulse  para reanudar.

DESCONGELACIÓN POR PESO





El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente una vez programados la categoría de alimento y el peso. El peso de los alimentos congelados oscila entre 100 g y 1800 g.



1. En modo de espera, pulse  una vez.
2. Pulse los botones -/+ para seleccionar el peso del alimento.
3. Pulse  para empezar.

NOTA: Durante la descongelación, el sistema hará una pausa y emitirá un sonido para recordar al usuario que debe dar la vuelta a los alimentos; después, pulse  para reanudar.

AJUSTE PREDEFINIDO

La función de ajuste predefinido permite que el horno se ponga en marcha en un momento posterior.

1. En el modo de espera, introduzca un programa de cocción (excepto cocción exprés, descongelación por tiempo y descongelación por peso).
2. Pulse  una vez.
3. Pulse los botones -/+ para ajustar el dígito de la hora.
4. Pulse  o  una vez.
5. Pulse los botones -/+ para ajustar el dígito de los minutos.
6. Pulse  para confirmar.

NOTA: Después de haber ajustado la función, puede comprobar la hora preajustada pulsando , si pulsa  cuando la pantalla muestra la hora, la función puede ser cancelada.




COCINAR EN VARIAS ETAPAS

Su horno puede programarse para un máximo de 2 secuencias de cocción automáticas.

Cocción en el microondas





Cocción en el microondas (con un nivel de potencia más bajo)


1. Introduzca el primer programa de cocción en el microondas. No pulse .
2. Pulse  una vez.
3. Introduzca el segundo programa de cocción en el microondas.
4. Pulse  para empezar.

NOTA: Los menús de cocción exprés, función de ajuste predefinido, descongelación por peso y cocción automática no pueden ajustarse en el programa de cocción en varias etapas.


FUNCIÓN SILENCIO

Nastavení: V pohotovostním režimu stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko  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.

FUNCIÓN DE AHORRO DE ENERGÍA

Para configurar: En modo de espera, mantenga pulsado  durante 3 segundos, la pantalla se apagará. El sistema ha entrado en el modo de ahorro de energía.

Para cancelar: En el modo de ahorro de energía, la función de ahorro de energía se puede cancelar pulsando cualquier botón una vez, o abriendo o cerrando la puerta del horno una vez.

BLOQUEO INFANTIL


Utilícelo para evitar que los niños manejen el horno sin supervisión.


Bloqueo infantil automático:

Para entrar en el bloqueo infantil: En el modo de espera, si no se realiza ninguna operación en un minuto, el horno entrará automáticamente en el modo de bloqueo infantil y se encenderá la luz indicadora de bloqueo. En el estado de bloqueo, todos los botones están desactivados.

Para cancelar: En el modo de bloqueo infantil, abra o cierre la puerta del horno para cancelar el programa y la luz indicadora de bloqueo desaparecerá.


Bloqueo infantil manual:

Para configurar: En el modo de espera, mantenga pulsado  durante 3 segundos, sonará un pitido y se encenderá la luz indicadora de bloqueo, el horno entrará automáticamente en el modo de bloqueo infantil. En el estado de bloqueo, todos los botones están desactivados.

Para cancelar: Mantenga pulsado  durante 3 segundos, la luz indicadora desaparecerá.

NOTA: Al abrir o cerrar la puerta en el modo de bloqueo infantil manual, el bloqueo infantil no puede desbloquearse y debe desbloquearse mediante el método de desbloqueo manual.

PROTECCIÓN CONTRA LA ADHERENCIA DE LOS BOTONES

En cualquier estado, si cualquier botón del panel de control se mantiene presionado durante 1 minuto, el programa deja de funcionar inmediatamente, la pantalla muestra "FAIL" y el sistema emitirá un pitido. Si el botón está presionado todo el tiempo, sonará un pitido cada minuto. Cualquier botón es inválido en este momento. Después de solucionar el problema, pulse  para volver al modo de espera.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Para los siguientes alimentos, no es necesario programar el tiempo y la potencia de cocción. Basta con indicar el tipo de alimento que se desea cocinar, así como el peso o las raciones de dicho alimento.

1. En el modo de espera, pulse el botón MENÚ AUTOMÁTICO una vez, la pantalla muestra el código de alimento "A-01".
2. Pulse los botones -/+ para seleccionar otro código de alimento: "A-01" ~ "A-21".
3. Pulse una vez el botón INICIO/+30 SEG.
4. Pulse los botones -/+ para seleccionar.
5. Pulse el botón INICIO/+30 SEG. para empezar.

Menús de cocción automática:

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO	TIEMPO	NOTA
PAN A-1	Tarta salada b-1	1	12:00	
	Leudado b-2	500 g	10:00	300 g de harina, 10 ml de aceite de oliva virgen extra, 5 g de sal 180 ml de agua 12 g de levadura fresca. Preparación: disolver la levadura en el agua, poner la harina en el bol de la batidora, añadir el agua, añadir el aceite y por último la sal, trabajar durante 12'. Leudar siguiendo este programa
		1000 g	15:00	600 g de harina, 20 ml de aceite de oliva virgen extra, 10 g de sal 360 ml de agua, 24 g de levadura fresca. Preparación: disolver la levadura en el agua, poner la harina en el bol de la batidora, añadir el agua, añadir el aceite y por último la sal, trabajar durante 12'. Leudar siguiendo este programa
	Pizza b-3	500 g	13:00	PRIMER PASO: seguir Leudado de la masa 500 g NOTA SEGUNDO PASO: extender en un plato de cerámica y sazonar con el tomate mezclado con aceite de tomate, orégano y sal, añadir la mozzarella y cocinar siguiendo este programa.

		1000 g	17:00	<p>PRIMER PASO: seguir Leudado de la masa 1000 g NOTA SEGUNDO PASO: extender en un plato de cerámica y sazonar con el tomate mezclado con aceite de tomate, orégano y sal, añadir la mozzarella y cocinar siguiendo este programa.</p>
	Pizza integral b-4	400 g	11:00	
HUEVOS ESCALFADOS A-2	Huevos escalfados b-1	2	1',40"	los huevos deben colocarse en cuencos de una sola porción aptos para microondas y totalmente cubiertos de agua
		4	6'	
HUEVOS REVUELTOS A-3	Huevos revueltos b-1	2	1'30	
VERDURA A-4	Espinacas b-1		250 g	2:30
			500 g	3:00
	Zanahorias en rodajas b-2		250 g	5:30
			500 g	8:00
	Brócoli b-3		250 g	5:00
			500 g	7:30

	Remolachas b-4	250 g	8:00	250 g + 50 ml de agua
		500 g	9:30	500 g + 70 ml de agua
	Sopa de verduras b-5	250 g	10:00	
		500 g	12:00	poner 300 g de verduras en un recipiente, añadir 200 ml de agua con sal y cocer según el programa
VERDURAS GRATINADAS A-5	Calabacín b-1	400 g	7'	poner el plato en la parrilla
		800 g	8'	
PATATAS A-6	Boniatos al horno b-1	350 g	6:30	
		700 g	9:00	
	Patatas al horno b-2	250 g	34:00:00	
		500 g	40:00:00	
	Patatas hervidas b-3	250 g	9:30	
		500 g	11:00	

PESCADO A-7	Rodaja de pez espada b-1	180 g	7:00	
		360g	10:00	
	Filete de salmón b-2	180 g	7:00	
		360g	10:00	
	Besugo b-3	250 g	8:00	dorada entera
		500 g	12:00	filete de dorada
	Gambas b-4	200 g	5:00	
		400 g	8:00	
PESCADO BLANCO A FUEGO LENTO A-8	Pescado blanco a fuego lento b-1	400 g	15'	sazonar el pescado blanco con hierbas al gusto, idealmente tomillo y mejorana, añadir un diente de ajo a la ventresca y cocinar con el programa indicado. Dar la vuelta a los 7 minutos de cocción y pulsar Inicio para terminar la cocción
		800 g	26'	sazonar el pescado blanco con hierbas al gusto, idealmente tomillo y mejorana, añadir un diente de ajo a la ventresca y cocinar con el programa indicado. Después de 13 minutos de cocción, pulsar Inicio para finalizar la cocción
PESCADO BLANCO COCIDO AL VACÍO A-9	Pescado blanco cocido al vacío b-1	200 g	12'	aliñar el pescado blanco con aceite de oliva virgen extra, tomillo, mejorana fresca y pimienta, introducir el pescado en una bolsa de cocción al vacío, envasar al vacío y cocinar con el programa indicado
		400 g	14'	
		600 g	18'	
PESCADO GRATINADO A-10	Pescado gratinado b-1	400 g	9'	
		800 g	13'	
CARNE A-11	Pechugas de pollo b-1	200 g	8:00	
		400 g	11:00	
	Solomillo de ternera b-2	500 g	15:00	
		1000 g	21:00	

TERNERA COCIDA A FUEGO LENTO A-12	Ternera cocida a fuego lento b-1	400 g	19'	Sazonar la carne con hierbas al gusto (tomillo, mejorana, romero), sal y pimienta y cocinar con el programa específico Pulpa de ternera, girar a los 8', pulsar Inicio para terminar la cocción
		800 g	32'	Sazonar la carne con hierbas al gusto (tomillo, mejorana, romero), sal y pimienta y cocinar con el programa específico Pulpa de ternera, girar a los 10' y tras otros 10', pulsar Inicio para terminar la cocción
TERNERA COCIDA AL VACÍO A-13	Ternera cocida al vacío b-1	200 g	16'	Sazonar la carne con sal, pimienta y hierbas al gusto (tomillo, mejorana, romero, etc.), introducir en una bolsa de cocción al vacío, envasar al vacío y cocinar con el programa indicado
		400 g	21'	
		600 g	29'	
CARNE ASADA A-14	Carne asada b-1	400 g	9' + 3'	Asado de cerdo: 1 pieza de lomo de 400 g, atar con hilo de asar, añadir hierbas al gusto, salpimentar y cocinar siguiendo el programa recomendado. Dar la vuelta al asado después de 8' y pulsar Inicio para terminar la cocción. Dejar reposar 2' antes de cortar
		800 g	16' + 3'	Asado de cerdo: 1 pieza de lomo de 800 g, atar con hilo de asar, añadir hierbas al gusto, salpimentar y cocinar siguiendo el programa recomendado. Dar la vuelta al asado después de 10' y pulsar Inicio para terminar la cocción. Dejar reposar 2' antes de cortar
POLLO ASADO A-15	Pollo asado b-1	400 g	18'	400 g de muslos de pollo, salpimentados, rociados con aceite de oliva virgen extra, añadir un poco de tomillo y cocinar con el programa recomendado girar a los 7 minutos y pulsar Inicio para finalizar la cocción

POLLO ASADO A-15	Pollo asado b-1	600 g	22'	600 g de muslos de pollo, salpimentados, rociados con aceite de oliva virgen extra, añadir un poco de tomillo y cocinar con el programa recomendado girar a los 8 minutos y pulsar Inicio para finalizar la cocción
		800 g	27'	800 g de muslos de pollo, salpimentados, rociados con aceite de oliva virgen extra, añadir un poco de tomillo y cocinar con el programa recomendado girar a los 9 minutos y pulsar Inicio para finalizar la cocción
SALSA BOLOÑESA A-16	Salsa boloñesa b-1	300 g	8'	evite los clips metálicos y mantenga la tapa abierta
		750 g	14'	evite los clips metálicos y mantenga la tapa abierta
		1000 g	13'	evite los clips metálicos y mantenga la tapa abierta
PASTA A-17	Pasta integral b-1	100 g	10:00	33 g + 67 g de agua
		200 g	10:30	67 g + 133 g de agua
		300 g	11:00	100 g + 200 g de agua
		400 g	11:30	133 g + 267 g de agua
	Arroz integral b-2	100 g	26:00:00	25 g de arroz + 75 g de agua
		200 g	28:00:00	50 g de arroz + 150 g de agua
		300 g	30:00:00	75 g de arroz + 225 g de agua
		400 g	32:00:00	100 g de arroz + 300 g de agua

CEREALES A-18	Espelta (perlada) b-1	100 g	17:00	25 g de cebada + 75 g de agua
		200 g	18:00	50 g de cebada + 150 g de agua
		300 g	19:00	75 g de cebada + 225 g de agua
		400 g	20:00	100 g de cebada + 300 g de agua
	Quinoa b-2	50 g	7:00	50 g de quinoa + 100 g de agua
		100 g	8:00	100 g de quinoa + 200 g de agua
SALUDABLES A-19	Yogur natural b-1	6	1:15	900 g + 750 ml de leche
	Legumbres remojuadas b-2	250 g	7:00	250 g + 1 kg de agua
		500 g	7:00	500 g + 2 kg de agua
	Alimentos deshidratados b-3	1	5:30	250 g
Gachas b-4	300 g	3:00	40 g + 240 ml de leche	
TARTAS A-20	Galletas b-1	250 g	5:30	
	Mermelada b-2	300 g	16:00	
		600 g	20:00	
	Biscochos b-3	700 g	14'	150 g de azúcar 180 g de harina 150 ml de aceite de girasol o mantequilla 3 huevos 50 ml de leche 15 g de levadura en polvo (1 sobre)
	Muffins b-4	2	2'	30 g de azúcar 40 g de harina 15 g de cacao amargo 30 ml de aceite de girasol o mantequilla 1 huevo 5 g de levadura en polvo para repostería
		4	3'	60 g de azúcar 80 g de harina 30 g de cacao amargo 60 ml de aceite de girasol o mantequilla 2 huevos 10 g de levadura en polvo para repostería
SECADO A-21	Secado b-1	300 g	24)	después de 12 minutos dar la vuelta a los alimentos y pulsar Inicio para completar el secado
		150 g	20'	después de 10 minutos dar la vuelta a los alimentos y pulsar Inicio para completar el secado
ESTERILIZAR RECIPIENTES A-22	Esterilizar recipientes b-1	1	5'	evite los clips metálicos y mantenga la tapa abierta

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el horno y desenchufe el cable de alimentación de la pared cuando vaya a limpiarlo.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando las salpicaduras de comida o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno, límpielas con un paño húmedo. Se pueden utilizar detergentes suaves si el horno se ensucia mucho. Evite utilizar aerosoles u otros productos de limpieza agresivos. Pueden manchar, dejar rayas u opacar la superficie de la puerta.
3. El exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del interior del horno, no debe permitirse que penetre agua en las aberturas de ventilación.
4. Limpie con frecuencia la puerta y la ventanilla por ambos lados, las juntas de la puerta y las piezas adyacentes con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. No utilice limpiadores abrasivos.
5. No se deben utilizar limpiadores a vapor.
6. No permita que el panel de control se moje. Limpie con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
7. Si se acumula vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona en condiciones de alta humedad. Es algo normal.
8. De vez en cuando es necesario retirar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
9. El anillo de rodillos y el suelo del horno deben limpiarse regularmente para evitar ruidos excesivos. Basta con limpiar la superficie inferior del horno con un detergente suave. El anillo de rodillos puede lavarse en agua jabonosa suave o en el lavavajillas. Al retirar el anillo de rodillos, asegúrese de volver a colocarlo en la posición correcta.
10. Elimine los olores del horno combinando una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente apto para microondas. Caliente en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
11. Si la bombilla se funde, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para que se la cambien.
12. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier resto de alimento. No mantener el horno en buenas condiciones de limpieza podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil de la unidad y posiblemente provocar una situación de peligro.

13. Por favor, no tire este aparato al cubo de la basura doméstica; debe ser desechado en el centro de eliminación específico previsto por los municipios.
14. Cuando el horno microondas con función grill se utiliza por primera vez, puede producir un ligero humo y olor. Se trata de un fenómeno normal, ya que el horno está fabricado con una placa de acero recubierta de aceite lubricante, y el horno nuevo producirá humos y olores generados por la combustión del aceite lubricante. Este fenómeno desaparecerá tras un periodo de uso.

Eliminación y protección del medio ambiente

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Normal	
El horno microondas interfiere en la recepción de la televisión	La recepción de radio y televisión puede verse afectada cuando el horno microondas está en funcionamiento. Se trata de una interferencia similar a la que causan los pequeños electrodomésticos, como la batidora, la aspiradora y el ventilador eléctrico. Se trata de algo normal.
Luz del horno tenue	En la cocción con el horno microondas a baja potencia, es posible que la luz del horno se atenúe. Se trata de algo normal.
Acumulación de vapor en la puerta, salida de aire caliente por las rejillas de ventilación	Al cocinar, puede salir vapor de los alimentos. La mayoría del vapor sale por las rejillas de ventilación. Pero puede acumularse algo de vapor en un lugar más frío, como la puerta del horno. Se trata de algo normal.
El horno se pone en marcha accidentalmente sin comida dentro.	Queda prohibido hacer funcionar la unidad sin ningún alimento en su interior. Es muy peligroso.



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y la normativa de 2013 sobre equipos electrónicos relativas a los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

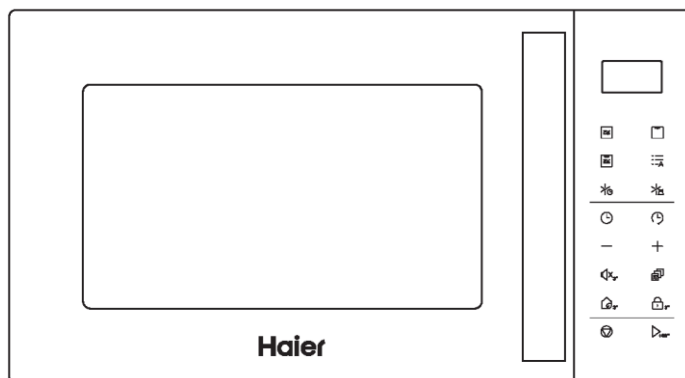
- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada. En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño.

Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

Haier

Instrukcja obsługi

HAMGI23S2STB



CANDY HOOVER GROUP - Via Comolli 16, Brugherio - Włochy

haier.com

Spis treści

2	Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
10	Opis produktu
11	Instalacja
13	Jak działa produkt
14	Użytkowanie urządzenia
25	Czyszczenie i konserwacja
27	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 uszczelki 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	HAMGI23S2STB
Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc wejściowa kuchenki mikrofalowej	1400 W
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej	900 W
Grill	1000 W

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym, obrażeń ciała lub narażenia na nadmierne promieniowanie mikrofalowe podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych wskazówek:

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

- **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 słoiczków 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 ozdobnymi drzwiczkami.)

- 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 kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.
- Urządzenia nie należy czyścić myjką parową.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku wolnostojącego.
- Tyłną 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:

- Napelnij 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 zawiązania 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 rozcinać, przebijać 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 woskowy	Używaj do przykrycia jedzenia w celu ochrony przed rozpryskami oraz zachowania wilgoci.

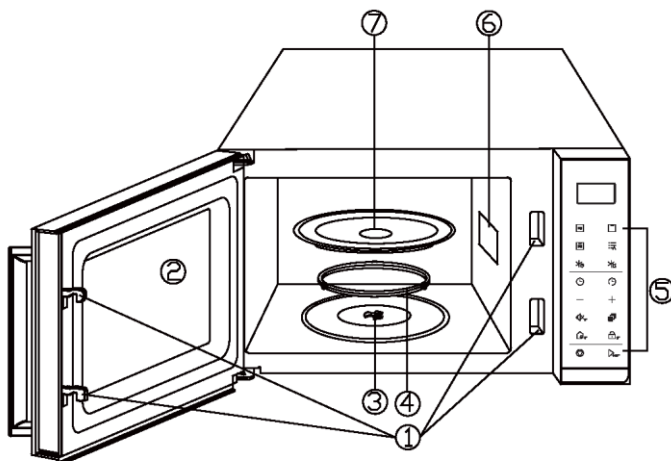
Materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej

Przybory	Uwagi
Taca aluminiowa	Może powodować iskrzenie. Przełóż żywność do naczyń bezpiecznych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Pudełka kartonowe z metalowymi uchwytemi	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 rozszpeci 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. Walek
4. Pierścień rolkowy
5. Panel sterowania
6. Prowadnica falowa
(Nie usuwać płytki z miki
zakrywającej prowadnicę falową)
7. Szklana taca

Instalacja

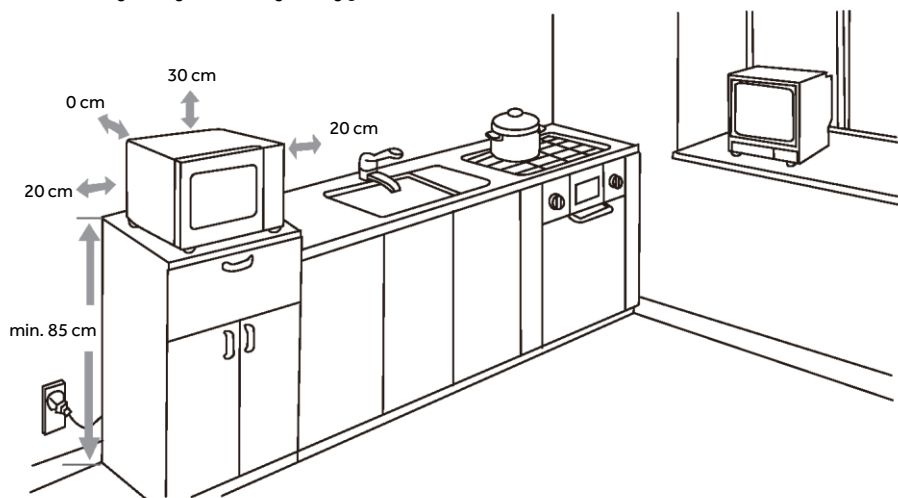
Montaż na blacie

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.

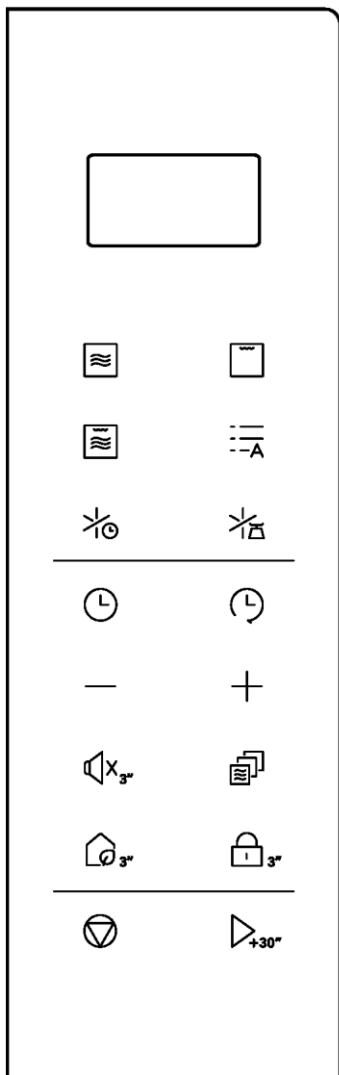
OSTRZEŻENIE: Nie instaluj kuchenki nad płytą kuchenną lub innym urządzeniem wytwarzającym ciepło. W przypadku zainstalowania kuchenki nad źródłem ciepła lub w jego pobliżu kuchenka może ulec uszkodzeniu, co spowoduje utratę gwarancji.

















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, naciskając , 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	900
2 razy	720
3 razy	540
4 razy	360
5 razy	180
6 razy	000

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



GRILL

Grillowanie jest szczególnie przydatne w przypadku przyrządzania cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, kebabów, kiełbasek 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 zapiekank. 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 , aby potwierdzić.

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

ROZMRAŻANIE WG WAGI

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

1. W trybie czuwania naciśnij \star_{\square} raz.
2. Naciśnij przyciski -/+ , aby wybrać wagę potrawy.
3. Naciśnij $\triangleright_{+30^{\circ}}$, aby rozpocząć.

UWAGA: Podczas rozmrażania system zatrzyma się i wyda sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć użytkownikowi o odwróceniu rozmrażanej żywności. Następnie naciśnij $\triangleright_{+30^{\circ}}$, 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 $\textcircled{1}$ raz.
3. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę godziny.
4. Naciśnij $\triangleright_{+30^{\circ}}$ lub $\textcircled{1}$ raz.
5. Naciśnij przyciski -/+ , aby ustawić cyfrę minut.
6. Naciśnij $\triangleright_{+30^{\circ}}$, aby potwierdzić.

UWAGA: Po ustawieniu funkcji można sprawdzić ustawiony czas, naciskając $\textcircled{1}$. Jeśli naciśniesz $\textcircled{2}$, 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 $\triangleright_{+30^{\circ}}$.
2. Naciśnij \square raz.
3. Wprowadź drugi program gotowania mikrofalowego.
4. Naciśnij $\triangleright_{+30^{\circ}}$, 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
5. Naciśnij przycisk START/+30 SEC., aby rozpocząć.

Menu automatycznego gotowania:

NAZWA KATEGORII	ŻYWNOSĆ	WAGA	CZAS	UWAGA
CHLEB A-1	Tarta francuska b-1	1	12:00	
	Wyrastanie ciasta b-2	500 g	10:00	300 g mąki, 10 ml oliwy z oliwek extra virgin, 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	15:00	600 g mąki, 20 ml oliwy z oliwek extra virgin, 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	13:00	PIERWSZY KROK: postępuj zgodnie z UWAGĄ DOT. DRUGIEGO KROKU na temat wyrastania ciasta 500 g: rozłóż na talerzu ceramicznym i dopraw pomidorem wymieszonym z oliwą pomidorową, oregano i solą, dodaj mozzarellę i gotuj według tego programu.

		1000 g	17:00	<p>PIERWSZY KROK: postępuj zgodnie z UWAGĄ DOT. DRUGIEGO KROKU</p> <p>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.</p>
	Ciasto do pizzy razowe b-4	400 g	11:00	
JAJKA W KOSZULKACH A-2	Jajka w koszulkach b-1	2	1'40"	jajka należy umieścić w jednoporcjowych miskach nadających się do kuchenki mikrofalowej i całkowicie zalać wodą
		4	6'	
JAJECZNICA A-3	Jajecznicza b-1	2	1'30	
WARZYWA A-4	Szpinak b-1		250 g	2:30
			500 g	3:00
	Plasterki marchwi b-2		250 g	5:30
			500 g	8:00
	Brokuł b-3		250 g	5:00
			500 g	7:30

	Buraki b-4	250 g	8:00	250 g + 50 ml wody
		500 g	9:30	500 g + 70 ml wody
	Zupa jarzynowa b-5	250 g	10:00	
		500 g	12:00	do pojemnika włóż 300 g warzyw, dodaj 200 ml osolonej wody i gotuj według programu
ZAPIEKANE WARZYWA A-5	Cukinie b-1	400 g	7'	połóż naczynie na stojaku na grilla
		800 g	8'	
ZIEMNIAKI A-6	Pieczone bataty b-1	350 g	6:30	
		700 g	9:00	
	Pieczone ziemniaki b-2	250 g	34:00:00	
		500 g	40:00:00	
	Gotowane ziemniaki b-3	250 g	9:30	
		500 g	11:00	

RYBA A-7	Plaster miecznika b-1	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Filet z łososia b-2	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Leszcz b-3	250 g	8:00	cały leszcz
		500 g	12:00	filet z leszczą
Krewetki b-4	200 g	5:00		
	400 g	8:00		
WOLNE GOTOWANIE BIAŁEJ RYBY A-8	Wolne gotowanie białej ryby b-1	400 g	15'	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	26'	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
GOTOWANIE BIAŁEJ RYBY METODĄ SOUS-VIDE A-9	Gotowanie białej ryby metodą sous-vide b-1	200 g	12'	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	14'	
		600 g	18'	
ZAPIEKANA RYBA A-10	Zapiekana ryba b-1	400 g	9'	
		800 g	13'	
MIĘSO A-11	Piersi z kurczaka b-1	200 g	8:00	
		400 g	11:00	
	Polędwica cieleca b-2	500 g	15:00	
		1000 g	21:00	

WOLNE GOTOWANIE WOŁOWINY A-12	Wolne gotowanie wołowiny b-1	400 g	19'	Wołowinę dopraw do smaku ziołami (tymianek, majeranek, rozmaryn), solą i pieprzem i gotuj według specjalnego programu Pulpa wołowa i obróć po 8 minutach, a następnie naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie
		800 g	32'	Wołowinę dopraw do smaku ziołami (tymianek, majeranek, rozmaryn), solą i pieprzem i gotuj według specjalnego programu Pulpa wołowa i obróć po 10 minutach, a następnie po kolejnych 10 minutach naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie
GOTOWANIE WOŁOWINY METODĄ SOUS-VIDE A-13	Gotowanie wołowiny metodą sous-vide b-1	200 g	16'	Wołowinę dopraw solą, pieprzem i ziołami do smaku (tymiankiem, majerankiem, rozmarynem itp.), wóź do worka do gotowania próżniowego, usuń powietrze i gotuj według wskazanego programu
		400 g	21'	
		600 g	29'	
PIECZONE MIĘSO A-14	Pieczone mięso b-1	400 g	9' + 3'	Pieczeń wieprzowa: 1 kawałek polędwicy o wadze 400 g, zawiąż sznurkiem do pieczenia, dodaj zioła 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	16' + 3'	Pieczeń wieprzowa: 1 kawałek polędwicy o wadze 800 g, zawiąż sznurkiem do pieczenia, dodaj zioła 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
PIECZONY KURCZAK A-15	Pieczony kurczak b-1	400 g	18'	400 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek extra virgin, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu obróć po 7 minutach i naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie

PIECZONY KURCZAK A-15	Pieczony kurczak b-1	600 g	22'	600 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek extra virgin, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu obróć po 8 minutach i naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie
		800 g	27'	800 g udek z kurczaka, osolonych i popieprzonych, skropionych oliwą z oliwek extra virgin, dodaj trochę tymianku i gotuj według zalecanego programu obróć po 9 minutach i naciśnij przycisk start, aby zakończyć gotowanie
SOS BOŁOŃSKI A-16	Sos boloński b-1	300 g	8'	unikaj metalowych klipsów i zostaw pokrywkę otwartą
		750 g	14'	unikaj metalowych klipsów i zostaw pokrywkę otwartą
		1000 g	13'	unikaj metalowych klipsów i zostaw pokrywkę otwartą
MAKARON A-17	Makaron razowy b-1	100 g	10:00	33 g + 67 g wody
		200 g	10:30	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	26:00:00	25 g ryżu + 75 g wody
		200 g	28:00:00	50 g ryżu + 150 g wody
		300 g	30:00:00	75 g ryżu + 225 g wody
		400 g	32:00:00	100 g ryżu + 300 g wody

PŁATKI ZBOŻOWE A-18	Orkisz (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-19	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-20	Ciastka b-1	250 g	5:30	
	Dżem b-2	300 g	16:00	
		600 g	20:00	
	Biszkopty b-3	700 g	14'	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'	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'	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-21	Suszenie b-1	300 g	24'	po 12 minutach przewróć jedzenie na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby zakończyć suszenie
		150 g	20'	po 10 minutach przewróć jedzenie na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby zakończyć suszenie
STERYLI- ZACJA POJEMNIKÓW A-22	Sterylizacja pojemników b-1	1	5'	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 mikrofalówki miseczkę z roztworem szklanki wody z sokiem i skórką z jednej cytryny. Podgrzewaj roztwór przez 5 minut. Splucz 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.

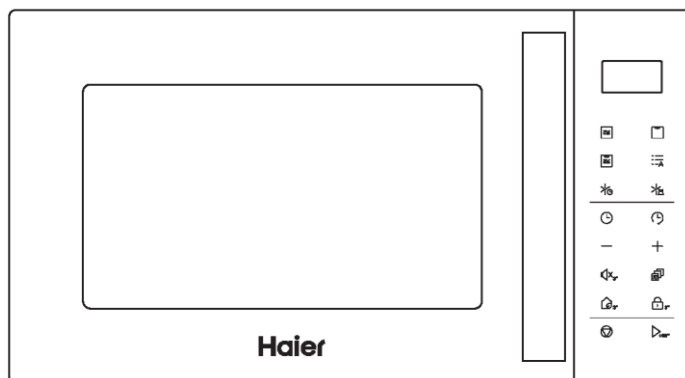
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

Kasutusjuhend

HAMGI23S2STB



CANDY HOOVER GROUP – Via Comolli 16 Brugherio – Italia

haier.com

Sisukord

2	Oluline ohutusteave
10	Toote kirjeldus
11	Paigaldamine
13	Kuidas toode toimib
14	Seadme kasutamine
25	Puhastamine ja hooldus
27	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 MIKROLAINE-ENERGIAGA 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 kasutusiga ja tekitada ohuolukordi.

SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	HAMGI23S2STB
Nimipinge	230 V ~ 50 Hz
Mikrolaine sisend	1400 W
Mikrolaine väljund	900 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 MIKROLAINE-ENERGIAGA KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS“.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete 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 hooldustoiminguid 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 uks 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 kasutamisega 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 evakuaatsioonitraadi 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 pitsimise 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 pitsimise vältimiseks ja niiskuse hoidmiseks.

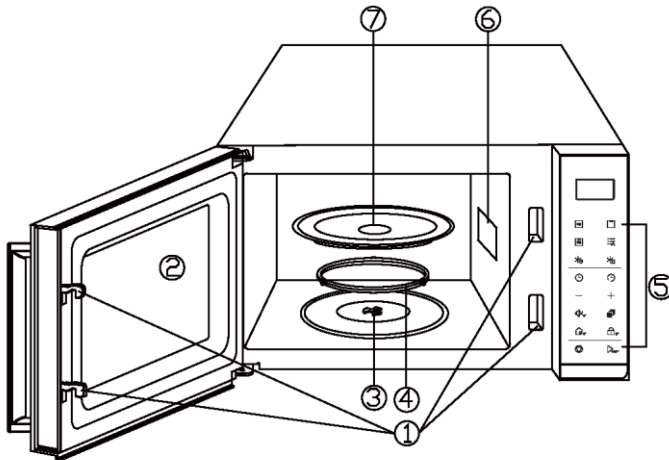
Materjalid, mida mikrolaineahjus vältida

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 kokku puutel 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 viilguplaati)
7. Klaasalus

Paigaldamine

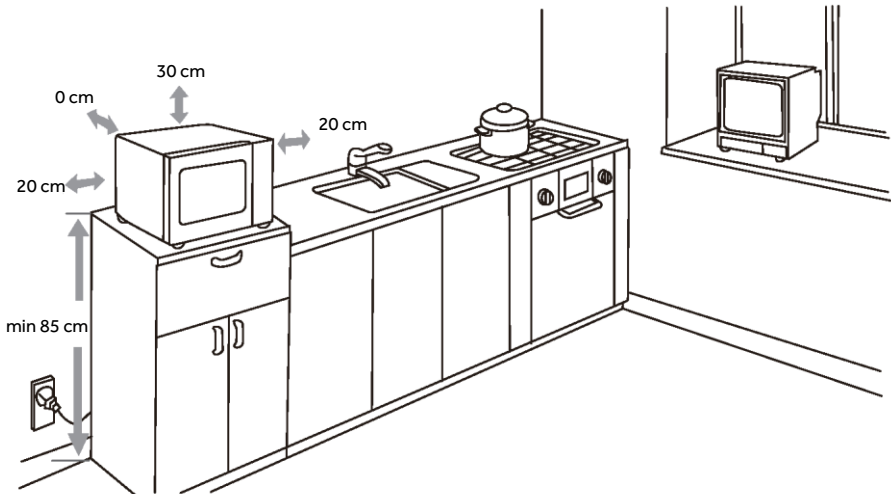
Töötasapinnale paigaldamine

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 väljaskeevade 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 pistikupesasse. Veenduge, et pinge ja sagedus kattuksid tüübisildil oleva pinge ja sagedusega.

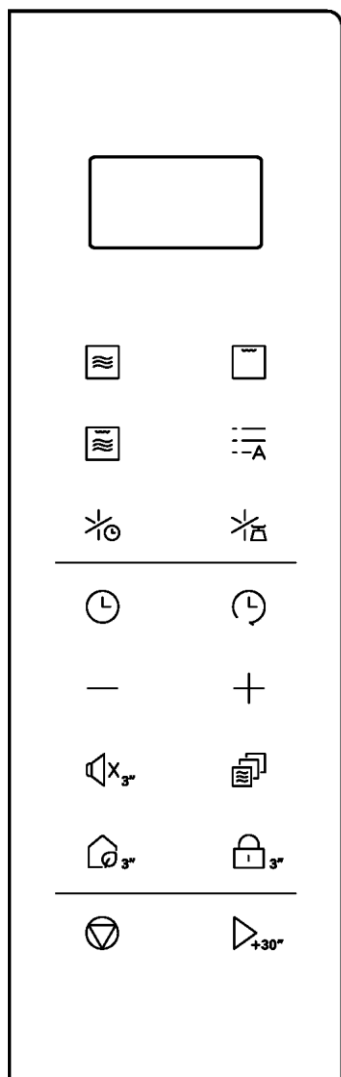
HOIATUS! Ärge paigaldage ahju pliidiplaadi või muu soojust tekitava seadme kohale. Kui ahi paigaldatakse soojusallika lähedale või kohale, võib see kahjustada saada ja garantii kaotab kehtivuse.

















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 voluvõrku 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  $\Delta_{+30^{\circ}}$ 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  $\Delta_{+30^{\circ}}$ või .
4. Minutite seadistamiseks vajutage nuppe -/+.
5. Kinnitamiseks vajutage  $\Delta_{+30^{\circ}}$ või .

MÄRKUS. Toiduvalmistamise ajal saate kellaega kontrollida, vajutades .

KIIRE TOIDUVALMISTAMINE


Kasutage seda funktsiooni, et mikrolaineahi mugavalt 100% võimsusel töötama panna. Ooterežiimis vajutage üks kord  $\Delta_{+30^{\circ}}$ (vaikimisi küpsetusaeg on 30 sekundit), ahi hakkab automaatselt tööle. Küpsetamise ajal saate küpsetusaega lisada vajutades  $\Delta_{+30^{\circ}}$, 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	900
Kaks korda	720
3 korda	540
4 korda	360
5 korda	180
6 korda	000

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



GRILL

Grillimine on eriti sobilik õhukeste lihaviilude, steikide, lihatükkide, kebabi, vorstide ja kanatükkide 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, omletteid, 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 nuppu .
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. Ooterežiimis vajutage  ja hoidke all 3 sekundit, kostub helisignaal ja süttib lukustuse märgutuli, praeahi läheb 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. Valimiseks vajutage nuppe -/+
5. Alustamiseks vajutage nuppu START/+30 S.

Automaatse toiduvalmistamise menüüd

KATEGORIA	TOIT	KAAL	AEG	MÄRKUS
LEIB JA SAI A-1	Soolane pirukas b-1	1	12:00	
	Taigna kerkimine b-2	500 g	10:00	300 g jahu, 10 ml ekstra neitsioliiviõli, 5 g soola, 180 ml vett ja 12 g värsket pärimi. Valmistamine: lahustage pärm vees, pange jahu segamiskausi, lisage vesi, lisage õli ja seejärel sool, töötab 12'. Juuretis selle programmi järgi
		1000 g	15:00	600 g jahu, 20 ml ekstra neitsioliiviõli, 10 g soola, 360 ml vett ja 24 g värsket pärimi. Valmistamine: lahustage pärm vees, pange jahu segamiskausi, lisage vesi, lisage õli ja seejärel sool, töötab 12'. Juuretis selle programmi järgi
	Pitsa b-3	500 g	13:00	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	17:00	<p>ESIMENE SAMM: järgige taigna kerkimise 1000g MÄRKUSE</p> <p>TEIST SAMMU: laota keraamilisele taldrikule ja maitsesta tomatiõliga segatud tomati, oregano ja soolaga, lisa mozzarella ja küpseta vastavalt sellele programmile.</p>
	Täisterapitsa b-4	400 g	11:00	
HAUTATUD MUNAD A-2	Hautatud munad b-1	2	1.40	Munad tuleb panna mikrolaineahju jaoks sobivatesse ühe portsjoni kaussidesse ja katta täielikult veega
		4	6	
MUNAPUDER A-3	Munapuder b-1	2	1.30	
KÖÖGIVILJAD A-4	Spinat b-1		250 g	2:30
			500 g	3:00
	Viilutatud porgandid b-2		250 g	5:30
			500 g	8:00
	Spargelkapsas b-3		250 g	5:00
			500 g	7:30

	Peetid b-4	250 g	8:00	250 g + 50 ml vett
		500 g	9:30	500 g + 70 ml vett
	Köögiviljasupp b-5	250 g	10:00	
		500 g	12:00	pange mahutisse 300 g köögivilju, lisage 200 ml soolatud vett ja küpsetage vastavalt programmile
GRATI- NEERITUD KÖÖGIVILJAD A-5	Kabatšokid b-1	400 g	7	asetage roog grillrestile
		800 g	8	
KARTULID A-6	Küpsetatud maguskartulid b-1	350 g	6:30	
		700 g	9:00	
	Küpsetatud kartulid b-2	250 g	34:00:00	
		500 g	40:00:00	
	Keedetud kartulid b-3	250 g	9:30	
		500 g	11:00	

KALA A-7	Mõõkkala viil b-1	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Lõhefilee b-2	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Latikas b-3	250 g	8:00	terve latikas
		500 g	12:00	latikafilee
Krevetid b-4	200 g	5:00		
	400 g	8:00		
VALGE KALA AEGLANE KÜPSETAMINE A-8	Valge kala aeglane küpsetamine b-1	400 g	15	maitsestage valge kala maitsetaimedega, soovitatavalt tüümiani ja majoraaniga, lisage kõhuõõnsusesse küüslauguküüs ja küpsetage ettenähtud programmiga. Põõrake pärast 7 minutit küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		800 g	26	maitsestage valge kala maitsetaimedega, soovitatavalt tüümiani ja majoraaniga, lisage kõhuõõnsusesse küüslauguküüs ja küpsetage ettenähtud programmiga. Põõrake pärast 13 minutit küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
VALGE KALA SOUS VIDE VIISIL KÜPSETAMINE A-9	Valge kala Sous Vide viisil küpsetamine b-1	200 g	12	maitsestage valge kala ekstra neitsioliiviõli, tüümiani ja värsket majoraani, pipraga ning pange kala vaakumkotti, vaakumpakendage ja küpsetage ettenähtud programmiga
		400 g	14	
		600 g	18	
GRATI- NEERITUD KALA A-10	Gratineeritud kala b-1	400 g	9	
		800 g	13'	
LIHA A-11	Kanarinnad b-1	200 g	8:00	
		400 g	11:00	
	Vasika sisefilee b-2	500 g	15:00	
		1000 g	21:00	

VEISELIHA AEGLA SELT KÜPSETAMINE A-12	Veiseliha aeglaselt küpsetamine b-1	400 g	19	Maitsestage veiseliha maitse järgi ürtide (tüümian, majoraan, rosmariin), soola ja pipraga ning küpseta spetsiaalse programmiga Veiseliha ja pöörake pärast 8 minutit küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		800 g	32	Maitsestage veiseliha maitse järgi ürtide (tüümian, majoraan, rosmariin), soola ja pipraga ning küpseta spetsiaalse programmiga Veiseliha ja pöörake pärast 10 min + veel 10 min küpsetamist – seejärel vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
VEISELIHA SOUS VIDE VIISIL KÜPSETAMINE A-13	Veiseliha Sous Vide viisil küpsetamine b-1	200 g	16	Maitsestage veiseliha soola, pipra ja maitsetaimedega (tüümian, majoraan, rosmariin jne), asetage vaakumkotti, vaakumpakendage ja küpsetage ettenähtud programmiga
		400 g	21	
		600 g	29	
RÖSTITUD LIHA A-14	Röstitud liha b-1	400 g	9 + 3	Röstitud sealiha 1 seljatükk, mis kaalub 400 g, seo küpsetusnõoriga, 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	16 + 3	Röstitud sealiha 1 seljatükk, mis kaalub 800 g, seo küpsetusnõoriga, 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
RÖSTITUD KANA A-15	Röstitud kana b-1	400 g	18	400 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tüümiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 7 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start

RÖSTITUD KANA A-15	Röstitud kana b-1	600 g	22	600 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tüümiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 8 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
		800 g	27	800 g kanakintse, maitsestatud soola ja pipraga, piserdatud ekstra neitsioliiviõliga, lisage tüümiani ja küpsetage soovitatud programmiga, pöörake pärast 9 minutit ning vajutage küpsetamise lõpetamiseks nuppu start
BOLOGNESE KASTE A-16	Bolognese kaste b-1	300 g	8	vältige metallklambreid ja hoidke kaas lahti
		750 g	14	vältige metallklambreid ja hoidke kaas lahti
		1000 g	13	vältige metallklambreid ja hoidke kaas lahti
PASTA- TOOTED A-17	Täisterapasta b-1	100 g	10:00	33 g + 67 g vett
		200 g	10.30	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	26:00:00	25 g riisi + 75 g vett
		200 g	28:00:00	50 g riisi + 150 g vett
		300 g	30:00:00	75 g riisi + 225 g vett
		400 g	32:00:00	100 g riisi + 300 g vett

TERAVILI A-18	Farro (perlato) 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-19	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-20	Küpsised b-1	250 g	5:30	
	Moos b-2	300 g	16:00	
		600 g	20:00	
	Keeksid b-3	700 g	14	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	30 g suhkrut 40 g jahu 15 g mõru kakaod 30 ml päevalilleõli või võid 1 muna 5 g küpsetuspulbrit
		4	3	60 g suhkrut 80 g jahu 30 g mõru kakaod 60 ml päevalilleõli või võid 2 muna 10 g küpsetuspulbrit
KUIVATAMINE A-21	Kuivatamine b-1	300 g	24	pärast 12 minutit pöörake toit tagurpidi ja vajutage kuivatamise lõpetamiseks nuppu Start
		150 g	20	pärast 10 minutit pöörake toit tagurpidi ja vajutage kuivatamise lõpetamiseks nuppu Start
MAHUTITE STERILI- SEERIMINE A-22	Mahutite steriliseerimine b-1	1	5	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 mäardunud. Vältige pihustatavate või muude tugevatoimeliste puhastusvahendite kasutamist. Need võivad ukse pinda määrada, kriimustada või tuhmistada.
3. Ahju välispinda tuleb puhastada niiske lapiga. Ahjusiseste töötavate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel ventilatsiooniavadesse 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 jätkke 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 kasutusiga 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 määrideõliga kaetud terasplaadist ning uus ahi tekitab määrideõli põletamisel suitsu ja lõhna. See kaob pärast mõnda aega kasutamist.

Keskonnakaitse ja kasutuselt kõrvaldamine

PROBLEEMID HELISEMISEGA

Tavapärane	
Mikrolaineahi häirib teleri tööd.	Mikrolaineahju töötamise ajal võib raadio- ja telesignaali vastuvõtt olla häiritud. See on sarnane väikeste elektriseadmete (näiteks mikser, tolmuimeja, 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 kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõtte.

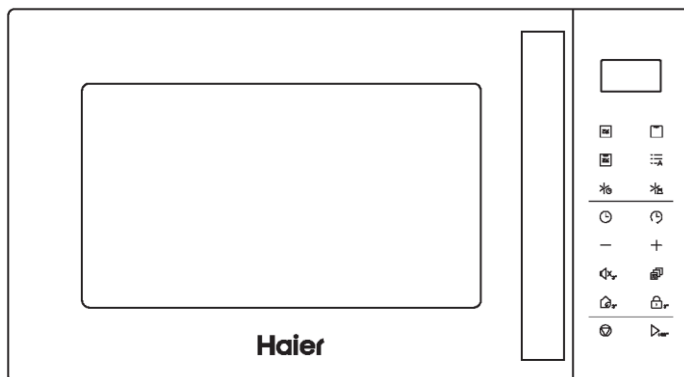
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus.

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

HAMGI23S2STB



CANDY HOOVER GROUP - Via Comolli 16, Brugherio - Italia

haier.com

Santrauka

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

Gerb. kliente!

Norime jums padėkoti 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, SIEKIANT 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	HAMGI23S2STB
Vardinė įtampa	230 V, ~50 Hz
Mikrobangų generavimo įėjimo galia	1400 W
Mikrobangų generavimo išėjimo galia	900 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, SIEKIANT 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 suprastėti 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 zondą. (Taikoma krosnelėms, kuriose yra galimybė naudoti temperatūros jutiklinį zondą.)
- 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. Įsitikinkite, 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 pusrlių 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 pusrlių ir sulaukytumėte drėgmę.

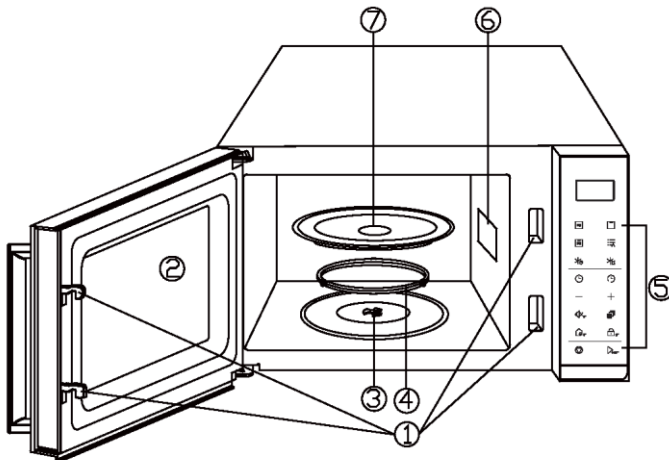
Medžiagos, kurių negalima naudoti mikrobangų krosnelėje

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 ištirpti 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

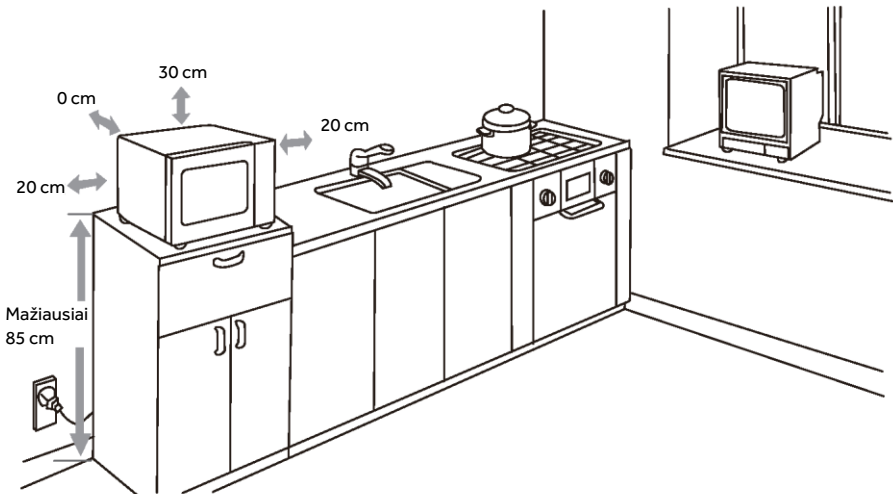
Įrengimas ant stalviršio

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. Neatsirkirkite 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 mažesnį 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 įeinamąjį ir (arba) išeinamąjį angas 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 buitinį elektros lizdą. Įsitikinkite, kad įtampa ir dažnis yra tokie patys, kokie nurodyti vardinių parametrų etiketėje.

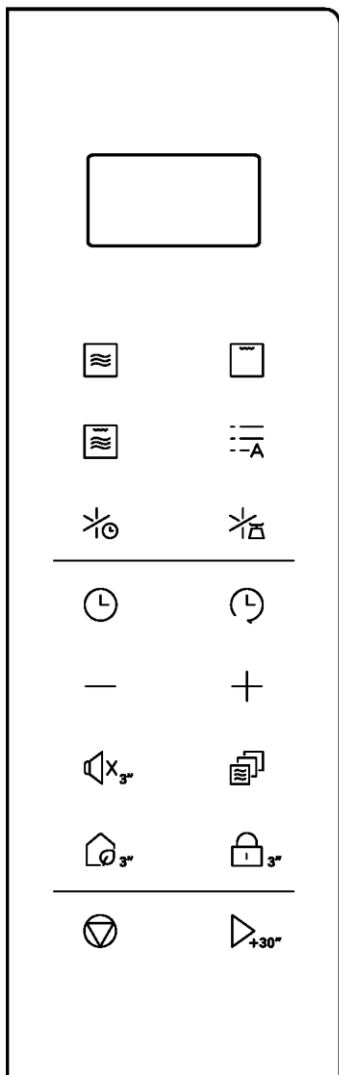
ĮSPĖJIMAS: Nemontuokite krosnelės virš viryklės ar kito šilumą skleidžiančio prietaiso. Jei krosnelė įrengiama šalia šilumos šaltinio arba virš jo, ji gali būti sugadinta, ir garantija nebegalios.















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 paspauskite  vieną kartą, programa bus pristabdyta, norėdami tęsti, paspauskite  vieną kartą. Bet jei paspauskite  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 paspauskite  vieną ar du kartus, kad pasirinktumėte 12 arba 24 valandų laikrodį.
2. Spauskite -/+ mygtukus, kad nustatytumėte valandas.
3. Paspauskite  arba  vieną kartą.
4. Spauskite -/+ mygtukus, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite  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 paspauskite  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 , kad patvirtintumėte.



Paspauskite , norėdami pasirinkti galios lygį.

Paspauskite POWER mygtuką	Galios rodinys
Vieną kartą	900
Du kartus	720
3 kartus	540
4 kartus	360
5 kartus	180
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 , 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, omletui, 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 , 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  _{+30"}, kad patvirtintumėte.

PASTABA. Atitirpinimo metu sistemos veikimas bus pristabdytas ir suskambės signalas, primindamas naudotojui apversti maistą, po to paspauskite  _{+30"} 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  _{+30"}, norėdami pradėti.

PASTABA. Atitirpinimo metu sistemos veikimas bus pristabdytas ir suskambės signalas, primindamas naudotojui apversti maistą, po to paspauskite  _{+30"} 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  _{+30"} arba  vieną kartą.
5. Spauskite -/+ mygtukus, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite  _{+30"}, 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  _{+30"}.
2. Vieną kartą paspauskite .
3. Įveskite antrąją gaminimo mikrobangų krosnelėje programą.
4. Paspauskite  _{+30"}, norėdami pradėti.

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


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 lemputė, 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 kokioje 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. Norėdami pasirinkti, spauskite mygtukus -/+.
5. Norėdami pradėti, paspauskite PALEIDIMO / +30 SEK. mygtuką.

Automatinio gaminimo meniu:

KATEGORIJOS PAVADINIMAS	MAISTAS	SVORIS	TRUKMĖ	PASTABA
DUONA A-1	Pikantiškas pyragas b-1	1	12:00	
	Tešlos kildymas b-2	500 g	10:00	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 min., kildinkite pagal šią programą
		1000 g	15:00	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 min., kildinkite pagal šią programą
	Pica b-3	500 g	13:00	PIRMAS VEIKSMAS: vadovaukitės PASTABA dėl 500 g ANTRAS VEIKSMAS: tešlos kildinimo paskleiskite ant keraminės lėkštės ir pagardinkite pomidorais, sumaišytais su aliejumi, raudonėliais ir druska, suberkite mocarelą ir kepkite pagal šią programą.

		1000 g	17:00	<p>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.</p>
	Pilno grūdo pica b-4	400 g	11:00	
BE LUKŠTO VIRTI KIAUŠINIAI A-2	Be lukšto virti kiaušiniai b-1	2	1 min. 40 sek.	kiaušinius reikia dėti į mikrobangų krosnelėms tinkamus vienos porcijos dubenėlius ir visiškai panarinti į vandenį
		4	6 min.	
PLAKTA KIAUŠINIENĖ A-3	Plakta kiaušiniene b-1	2	1 min. 30 sek.	
DARŽOVĖS A-4	Špinatai b-1		250 g	2:30
			500 g	3:00
	Supjaustytos morkos b-2		250 g	5:30
			500 g	8:00
	Brokoliiai b-3		250 g	5:00
			500 g	7:30

	Burokėliai b-4	250 g	8:00	250 g + 50 ml vandens
		500 g	9:30	500 g + 70 ml vandens
	Daržovių sriuba b-5	250 g	10:00	
		500 g	12:00	suberkite 300 g daržovių į indą, įpilkite 200 ml pasūdyto vandens ir virkite pagal programą
DŽIŪVĖSIUOSE AR PAN. APVOLĪOTOS DARŽOVĖS A-5	Cukinijos b-1	400 g	7 min.	padėkite indą ant grotelių
		800 g	8 min.	
BULVĖS A-6	Keptos saldžiosios bulvės b-1	350 g	6:30	
		700 g	9:00	
	Keptos bulvės b-2	250 g	34:00:00	
		500 g	40:00:00	
	Virtos bulvės b-3	250 g	9:30	
		500 g	11:00	

ŽUVIS A-7	Kardžuvės gabalas b-1	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Lašišos filė b-2	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Karšis b-3	250 g	8:00	visas karšis
		500 g	12:00	karšio filė
	Krevetės b-4	200 g	5:00	
		400 g	8:00	
LĖTAI RUOŠIAMA BALTA ŽUVIS A-8	Lėtai ruošiama balta žuvis b-1	400 g	15	balta žuvį pagal skonį pagardinkite žolelėmis, geriausia – čiobreliais ir mairūnais, į pilvą įdėkite česnako skiltelę ir kepkite pagal nurodytą programą. po 7 minučių kepimo apverskite, tada paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte gaminti
		800 g	26 min.	balta 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
VAKUUMUOTA BALTA ŽUVIS A-9	Vakuumuota (sous-vide) balta žuvis b-1	200 g	12 min.	balta 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	14 min.	
		600 g	18 min.	
DŽIŪVĖSIUOSE AR PAN. APVOLIOTA ŽUVIS A-10	Džiūvėsiuose ar pan. apvoliota žuvis b-1	400 g	9 min.	
		800 g	13 min.	
MĖSA A-11	Vištienos krūtinėlės b-1	200 g	8:00	
		400 g	11:00	
	Veršienos nugarinė b-2	500 g	15:00	
		1000 g	21:00	

LĒTAI KEPAMA JAUTIENA A-12	Lėtai kepama jautiena b-1	400 g	19 min.	Pagardinkite jautieną prieskoninėmis žolelėmis pagal skonį (čiobreliais, mairūnais, rozmariniais), druska ir pipirais, kepkite pagal specialią programą Jautienos minkštimas, o po 8 minučių apverskite, tada paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte gaminti
		800 g	32 min.	Pagardinkite jautieną prieskoninėmis žolelėmis pagal skonį (čiobreliais, mairūnais, rozmariniais), druska ir pipirais, kepkite pagal specialią programą Jautienos minkštimas, apverskite po 10 minučių ir dar po 10 minučių paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte gaminti
VAKUUMUOTA JAUTIENA A-13	Vakuumuota jautiena b-1	200 g	16 min.	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	21 min.	
		600 g	29 min.	
KEPTA MĖSA A-14	Kepta mėsa b-1	400 g	9 min. + 3 min.	Kepta kiauliena: 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	16 min. + 3 min.	Kepta kiauliena: 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
KEPTA VIŠTIENA A-15	Kepta vištiena b-1	400 g	18 min.	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 gaminti

KEPTA VIŠTIENA A-15	Kepta vištiena b-1	600 g	22 min.	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 gaminti
		800 g	27 min.	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 gaminti
BOLONIJOS PADAŽAS A-16	Bolonijos padažas b-1	300 g	8 min.	venkite metalinių spaustukų ir neuždenkite dangtelio
		750 g	14 min.	venkite metalinių spaustukų ir neuždenkite dangtelio
		1000 g	13 min.	venkite metalinių spaustukų ir neuždenkite dangtelio
MAKARONAI A-17	Pilno grūdo makaronai b-1	100 g	10:00	33 g + 67 g vandens
		200 g	10:30	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	26:00:00	25 g ryžių + 75 g vandens
		200 g	28:00:00	50 g ryžių + 150 g vandens
		300 g	30:00:00	75 g ryžių + 225 g vandens
		400 g	32:00:00	100 g ryžių + 300 g vandens

GRŪDAI A-18	Speltos (dvigrūdžiai kviečiai) 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	50g	7:00	50 g bolivinių balandų + 100 g vandens
		100 g	8:00	100 g bolivinių balandų + 200 g vandens
SVEIKAS A-19	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
	Džiovinti maisto produktai b-3	1	5:30	250 g
Košė b-4	300 g	3:00	40 g + 240 ml pieno	
TORTAI A-20	Sausainiai b-1	250 g	5:30	
	Džemas b-2	300 g	16:00	
		600 g	20:00	
	Biskvitai b-3	700 g	14 min.	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 min.	30 g cukraus 40 g miltų 15 g karčios kakavos 30 ml saulėgrąžų aliejaus arba sviesto 1 kiaušinis 5 g kepimo miltelių
		4	3 min.	60 g cukraus 80 g miltų 30 g karčios kakavos 60 ml saulėgrąžų aliejaus arba sviesto 2 kiaušiniai 10 g kepimo miltelių
DŽIOVINIMAS A-21	Džiovinimas b-1	300 g	24	po 12 minučių apverskite maistą ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte džiovinimą
		150 g	20 min.	po 10 minučių apverskite maistą ir paspauskite paleidimo mygtuką, kad baigtumėte džiovinimą
INDŲ STERILI- ZAVIMAS A-22	Indų sterilizavimas b-1	1	5 min.	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 ventilacijos 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 nesuslaptų. 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 dideliam 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, susidarancius degant tepimo alyvai. Šis reiškinys išnyks po tam tikro naudojimo laikotarpio.

Aplinkos apsauga ir šalinimas

NESKLANDUMŲ ŠALINIMAS

Normalu	
Mikrobangų krosnelė trikdo televizijos signalo priėmimą	Veikiant mikrobangų krosnei gali trukti radijo ir televizijos signalo priėmimas. Keliami 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 pritemti. 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 (EEĀ) 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.

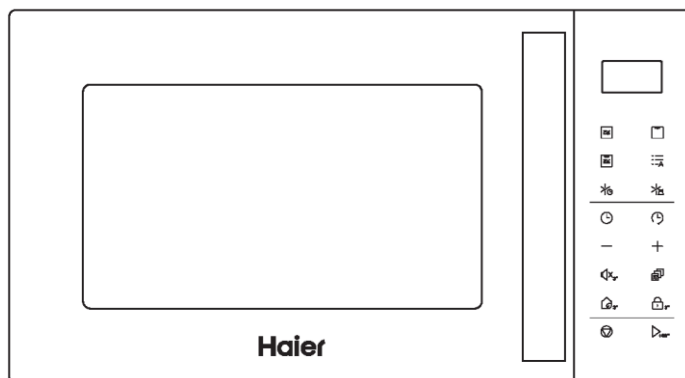
Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.

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

HAMGI23S2STB



CANDY HOOVER GROUP — Via Comolli 16, Brugherio — Itālija

haier.com

Kopsavilkums

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

Cienijamais 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 krāsni 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 to 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	HAMGI23S2STB
Nominālais spriegums	230 V~50 Hz
Mikroviļņu ievade	1400 W
Mikroviļņu izvade	900 W
Grils	1000 W

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI — 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 jāpārlicinās, 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 bīstama 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 jārikojas 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 krāsni 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 taimeru 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 RISKA 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
Apbrūnīšanas trauks	Ievērojiet ražotāja norādījumus. Apbrūnīšanas 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 ieplaisājušus 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 ieplaisājušus traukus.
Maisiņi cepšanai cepeškrāsnī	Ievērojiet ražotāja norādījumus. Neaizveriet ar metāla savilcēju. Izveidojiet iegriezumus, lai ļautu 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 mikstāki, 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 (gaļas un saldumu gatavošanai paredzēti termometri).
Vaskpapīrs	Izmantojiet kā pārklāju, lai novērstu izšļakstīšanos un saglabātu mitrumu.

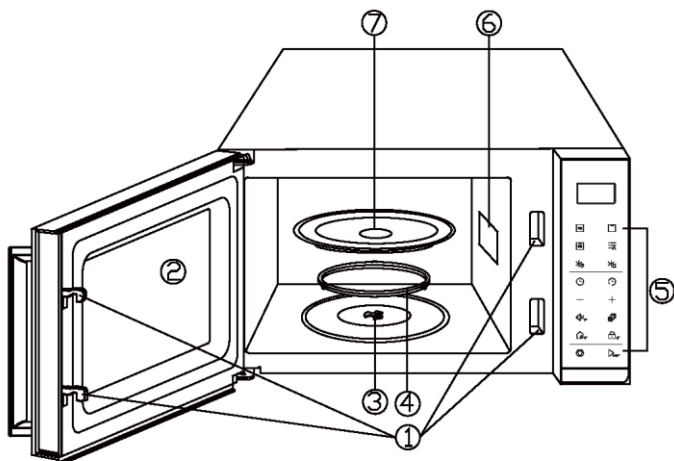
Materiāli, kurus nedrīkst lietot mikroviļņu krāsnī

Piederumi	Piezīmes
Alumīnija paplātes	Var izraisīt dzirksteļošanu. Ielieciet ēdienu traukā, kas ir paredzēts lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Pārtikas kārba 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

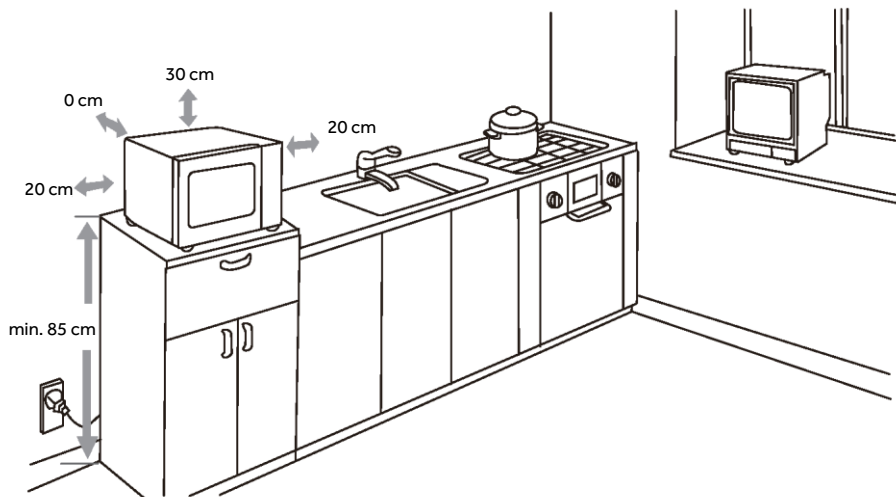
Uzstādīšana uz virsmas

Noņemiet visus iepakojuma materiālus un piederumus. Pārbaudiet, vai krāsnij nav bojājumu, piemēram, iespiedumu 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. Atstājiet vismaz 30 cm brīvu vietu virs krāsns; minimālā atstarpe starp krāsni un blakus esošajām sienām ir 20 cm.
- (3) Nenoņemiet kājas no krāsns apakšas.
- (4) Ieplūdes un/vai izplūdes atveru bloķēšana var sabojāt krāsni.
- (5) Novietojiet krāsni pēc iespējas tālāk no radioaparātiem un televizoriem. Mikroviļņu krāsns darbība var izraisīt radio vai televizora uztveršanas traucējumus.

2. Pieslēdziet krāsni standarta māsaimniecības kontaktligzdai. Pārļiecinieties, vai spriegums un frekvence ir vienāda ar nominālvērtību marķējumā norādīto.

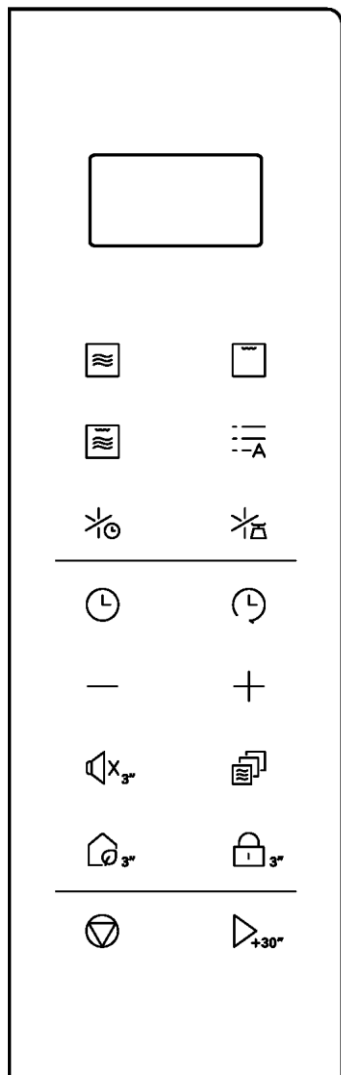
BRĪDINĀJUMS: neuzstādiēt cepeškrāsni virs plīts virsmas vai citas siltumu ražojošas ierīces. Ja krāsni uzstāda siltuma avota tuvumā vai virs tā, tā var tikt bojāta un garantija var tikt anulēta.

















Aizsniedzamā virsma ierīces darbošanās laikā var būt karsta.



Kā darbojas ierīce

VADĪBAS PANELIS



-  JAUDA
-  GRILS
-  KOMBIN.
-  AUTOMĀTISKĀ IZVĒLNE
-  ATKAUSĒŠANAS LAIKS
-  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 vienu reizi nospiežot 🕒, programma tiks apturēta, lai atsāktu gatavošanu, vienu reizi nospiediet $\Delta_{+30^{\circ}}$. Bet, ja nospiedīsiet 🕒 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 paātrinātu 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 $\Delta_{+30^{\circ}}$ vai 🕒 vienu reizi.
4. Nospiediet pogas -/+ , lai iestatītu minūšu skaitu.
5. Nospiediet $\Delta_{+30^{\circ}}$ 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 $\Delta_{+30^{\circ}}$ vienu reizi (noklusējuma gatavošanas laiks ir 30 sekundes), krāsns sāks darboties automātiski. Gatavošanas laikā jūs varat pievienot gatavošanas laiku, nospiežot $\Delta_{+30^{\circ}}$, 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 .



Nospiediet , lai izvēlētos jaudas līmeni.

Nospiediet JAUDAS pogu	Jaudas displejs
Vienreiz	900
Divreiz	720
Trīsreiz	540
Četrreiz	360
Piecreiz	180
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 .



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 vienu vai divas reizes nospiediet , lai izvēlētos "Ko-1" vai "Ko-2".
2. Nospiediet -/+ pogas, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet .

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

ATKAUSĒŠANAS LAIKS

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 ēdienu, pēc tam nospiediet $\triangleright_{+30^\circ}$, lai atsāktu.

SVARA ATKAUSĒŠANA

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 \star_{A} vienu reizi.
2. Nospiediet pogas -/+ , lai izvēlētos ēdiena svaru.
3. Nospiediet $\triangleright_{+30^\circ}$, lai sāktu.

PIEZĪME. Atkausēšanas laikā sistēma pauzēs un atskaņos skaņu, lai atgādinātu lietotājam apgriezt ēdienu, pēc tam nospiediet $\triangleright_{+30^\circ}$, lai atsāktu.

IEPRIEKŠ IESTATĪTS

Iepriekš iestatīta funkcija ļauj krāsni iedarbināt vēlāk.

1. Gaidstāves režīmā ievadiet ēdiena gatavošanas programmu (izņemot express gatavošanu, atkausēšanas laiku un svara atkausēšanu).
2. Vienreiz nospiediet \odot .
3. Nospiediet pogas -/+ , lai iestatītu stundu skaitu.
4. Nospiediet $\triangleright_{-30^\circ}$ vai \odot vienu reizi.
5. Nospiediet pogas -/+ , lai iestatītu minūšu skaitu.
6. Lai apstiprinātu, nospiediet $\triangleright_{+30^\circ}$.

PIEZĪME. Pēc tam, kad funkcija ir iestatīta, varat pārbaudīt iepriekš iestatīto laiku, nospiežot \odot , ja nospiežat \odot , 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 $\triangleright_{+30^\circ}$.
2. Vienreiz nospiediet \square .
3. Ievadiet otro mikroviļņu gatavošanas programmu.
4. Nospiediet $\triangleright_{-30^\circ}$, lai sāktu.

PIEZĪME. Daudzpakāpju gatavošanas programmā nevar iestatīt express gatavošanas, iepriekš iestatītās funkcijas, svara atkausēšanas 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 TAUPIŠANAS FUNKCIJA

Lai iestatītu: gaidstāves režīmā nospiediet un turiet nospiešanu  3 sekundes, displejs nodzisis. 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 3 sekundes turiet nospiešanu , tad atskanēs pīkstiens un iedegsies bloķēšanas indikatora lampiņa, un cepeškrāsns automātiski pāries bērnu bloķēšanas režīmā. Bloķēšanas stāvoklī visas pogas ir atspējotas.

Lai atceltu: Nospiediet un turiet nospiešanu  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 atlasītu.
5. Lai sāktu, nospiediet pogu "SĀKT/+30 SEK.".

Automātiskās gatavošanas izvēlnes

KATEGORIJAS NOSAUKUMS	PĀRTIKAS PRODUKTS	SVARS	LAIKS	PIEZĪME
MAIZE A-1	Pikants pīrāgs b-1	1	12:00	
	Mīklas raudzēšana b-2	500 g	10:00	300 g miltu, 10 ml neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, 5 g sāls, 180 ml ūdens, 12 g svaiga rauga. Pagatavošana: izšķīdina raugu ūdenī, ieber miltus miksera bļodā, pievieno ūdeni, pievieno eļļu un tad sāli, maisījumu mīca 12 minūtes. Raudzējiet, ievērojot šo programmu.
		1000 g	15:00	600 g miltu, 20 ml neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, 10 g sāls, 360 ml ūdens, 24 g svaiga rauga. Pagatavošana: izšķīdina raugu ūdenī, ieber miltus miksera bļodā, pievieno ūdeni, pievieno eļļu un tad sāli, maisījumu mīca 12 minūtes. Raudzējiet, ievērojot šo programmu.
	Pica b-3	500 g	13:00	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	17:00	<p>PIRMAIS SOLIS: seko mīklas raudzēšanai 1000 g SEKO</p> <p>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</p>
	Pilngraudu pica b-4	400 g	11:00	
BEZ ČAUMALAS VĀRĪTAS OLAS A-2	Bez čaumalas vārītas olas b-1	2	1:40	Olas jāievieto vienas porcijas bļodiņās, kas piemērotas mikroviļņu krāsnīm, bļodiņās jāielej ūdens, lai olas būtu pilnībā pārsegtas.
		4	6:00	
OLU KULTENIS A-3	Olu kultenis b-1	2	1:30	
DĀRZEŅI A-4	Spināti b-1		250 g	2:30
			500 g	3:00
	Sagriezti burkāni b-2		250 g	5:30
			500 g	8:00
	Brokoļi b-3		250 g	5:00
			500 g	7:30

	Bietes b-4	250 g	8:00	250 g + 50 ml ūdens
		500 g	9:30	500 g + 70 ml ūdens
	Dārzeņu zupa b-5	250 g	10:00	
		500 g	12:00	300 g dārzeņu ieliek traukā, pievieno 200 ml sāļta ūdens un gatavo saskaņā ar programmu.
GRATINĒTI DĀRZEŅI A-5	Kabači b-1	400 g	7:00	Novieto trauku uz grila restes.
		800 g	8:00	
KARTUPEĻI A-6	Cepti saldie kartupeļi b-1	350 g	6:30	
		700 g	9:00	
	Cepti kartupeļi b-2	250 g	34:00:00	
		500 g	40:00:00	
	Vārīti kartupeļi b-3	250 g	9:30	
		500 g	11:00	

ZIVIS A-7	Šķēle zobenzivs b-1	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Laša fileja b-2	180 g	7:00	
		360 g	10:00	
	Plaudis b-3	250 g	8:00	Vesels plaudis
		500 g	12:00	Plauža fileja
Garneles b-4	200 g	5:00		
	400 g	8:00		
LĒNI PAGA- TAVOJAMAS BALTĀS ZIVIS A-8	Lēni pagatavojamas baltās zivis b-1	400 g	15:00	Apkaisiet balto zivi ar garšaugiem pēc garšas, ideālā gadījumā ar timiānu un majorānu, zivs vēderā ievietojiet ķiploka daiviņu un gatavojiet norādītajā programmā. Pēc 7 minūtēm gatavošanas pagrieziet zivi uz otru pusi, pēc tam nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
		800 g	26:00	Apkaisiet balto zivi ar garšaugiem pēc garšas, ideālā gadījumā ar timiānu un majorānu, zivs vēderā ievietojiet ķiploka daiviņu un gatavojiet norādītajā programmā. Pēc 13 minūtēm gatavošanas pagrieziet zivi uz otru pusi, pēc tam nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
BALTĀS ZIVS GATAVOŠANA SOUS VIDE A-9	Baltās zivs gatavošana <i>sous vide</i> b-1	200 g	12:00	Apsmidziniet balto zivi ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, apkaisiet ar timiānu un svaigu majorānu, pipariem un ievietojiet zivi vakuuma maisiņā, vakuumējiet un gatavojiet norādītajā programmā.
		400 g	14:00	
		600 g	18:00	
GRATINĒTA ZIVS A-10	Gratinēta zivs b-1	400 g	9:00	
		800 g	13:00	
GAĻA A-11	Vistas krūtiņas b-1	200 g	8:00	
		400 g	11:00	
	Teļa fileja b-2	500 g	15:00	
1000 g		21:00		

LĒNI PAGA-TAVOJAMA LIELLOPA GAĻA A-12	Lēni pagatavojama liellopa gaļa b-1	400 g	19:00	Apkaisiet liellopa gaļu ar garšaugiem pēc garšas (timiāns, majorāns, rozmarīns), sāli un pipariem un gatavojiet īpašajā programmā "Liellopa gaļas mīkstums"; pagrieziet pēc 8:00, pēc tam nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
		800 g	32:00	Apkaisiet liellopa gaļu ar garšaugiem pēc garšas (timiāns, majorāns, rozmarīns), sāli un pipariem un gatavojiet īpašajā programmā "Liellopu gaļas mīkstums"; pagrieziet pēc 10:00, pēc tam vēlreiz uz 10:00 un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
LIELLOPA GAĻAS GATAVOŠANA SOUS VIDE A-13	Liellopa gaļas gatavošanai <i>sous vide</i> b-1	200 g	16:00	Apkaisiet liellopa gaļu ar sāli, pipariem un garšaugiem pēc garšas (timiāns, majorāns, rozmarīns utt.), ievietojiet vakuuma maisiņā, vakuumējiet un gatavojiet norādītajā programmā.
		400 g	21:00	
		600 g	29:00	
CEPTA GAĻA A-14	Cepta gaļa b-1	400 g	9:00 + 3:00	Cepta cūkgaļa 1 muguras gabalu, kas sver 400 g, sasien ar cepšanas auklu, pievieno garšaugus pēc garšas, sāli un piparus un gatavo, ievērojot ieteikto programmu. Apgriez cepeti pēc 8 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu. Ļauj marinēties 2 minūtes' pirms griešanas
		800 g	16:00 + 3:00	Cepta cūkgaļa 1 muguras gabalu, kas sver 800 g, sasien ar cepšanas auklu, pievieno garšaugus pēc garšas, sāli un piparus un gatavo, ievērojot ieteikto programmu. Apgriez cepeti pēc 10 minūtēm un nospiež "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu. Ļauj marinēties 2 minūtes' pirms griešanas
CEPTA VISTA A-15	Cepta vista b-1	400 g	18:00	400 g vistas stilbiņu, apkaisītu ar sāli un pipariem, pārslakiet ar augstākā labuma neapstrādātu olīveļļu, pievienojiet nedaudz timiāna un gatavojiet ieteiktajā programmā. Pēc 7 minūtēm gatavošanas pagrieziet stilbiņus uz otru pusi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.

CEPTA VISTA A-15	Cepta vista b-1	600 g	22:00	600 g vistas stilbiņu, apkaisītu ar sāli un pipariem, pārslakiet ar augstākā labuma neapstrādātu olīveļļu, pievienojiet nedaudz timiāna un gatavojiet ieteiktajā programmā. Pēc 8 minūtēm gatavošanas pagrieziet stilbiņus uz otru pusi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
		800 g	27:00	800 g vistas stilbiņu, apkaisītu ar sāli un pipariem, pārslakiet ar augstākā labuma neapstrādātu olīveļļu, pievienojiet nedaudz timiāna un gatavojiet ieteiktajā programmā. Pēc 9 minūtēm gatavošanas pagrieziet stilbiņus uz otru pusi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu gatavošanu.
BOLONĀS MĒRCE A-16	Boloņas mērce b-1	300 g	8:00	Nelietojiet metāla spailes un turiet vāku atvērtu.
		750 g	14:00	Nelietojiet metāla spailes un turiet vāku atvērtu.
		1000 g	13:00	Nelietojiet metāla spailes un turiet vāku atvērtu.
MAKARONI A-17	Pilngraudu miltu makaroni b-1	100 g	10:00	33 g + 67 g ūdens
		200 g	10:30	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	26:00:00	25 g rīsu + 75 g ūdens
		200 g	28:00:00	50 g rīsu + 150 g ūdens
		300 g	30:00:00	75 g rīsu + 225 g ūdens
		400 g	32:00:00	100 g rīsu + 300 g ūdens

GRAUDAUGI A-18	Farro (perlato) 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-19	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-20	Cepumi b-1	250 g	5:30	
	Ievārījums b-2	300 g	16:00	
		600 g	20:00	
	Biskvītķūkas b-3	700 g	14:00	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-21	Žāvēšana b-1	300 g	24:00	Pēc 12 minūtēm gatavošanas apgrieziet ēdianu uz otru pusi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu žāvēšanu.
		150 g	20:00	Pēc 10 minūtēm gatavošanas apgrieziet ēdianu uz otru pusi un nospiediet "Sākt", lai pabeigtu žāvēšanu.
TRAUKU STERILIZĒŠANA A-22	Trauku sterilizēšana b-1	1	5:00	Nelietojiet metāla spaiļes 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 šlakatas vai izlijuši šķidrumi pielīp krāsns sienām, noslaukiet ar mitru drānu. Ja cepeškrāsns kļūst ļoti netīra, 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 izšķakstītās vielas vai šlakatas. 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, veltņa 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. Noņemot veltņa gredzenu, pārliecinieties, ka tas ir pareizā pozīcijā.
10. Novērsiet smakas no cepeškrāsns, sajaucot tasi ūdens ar viena izspiesta citrona sulu un miziņu mikroviļņu krāsni lietojamā traukā. Ieliek cepties mikroviļņu krāsni 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 smēreļļu, un jaunā krāsns radīs dūmus un smaku, kuri rodas smēreļļas 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 krāsni	Izmantojot mazu mikroviļņu krāsns jaudu, apgaismojums krāsni 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 iedarbināta, neievietojot tajā ēdianu.	Ierīci aizliegts darbināt, ja tajā nav ēdiana. 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 nekļūtu 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 māsjsaimniecībām.

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.

