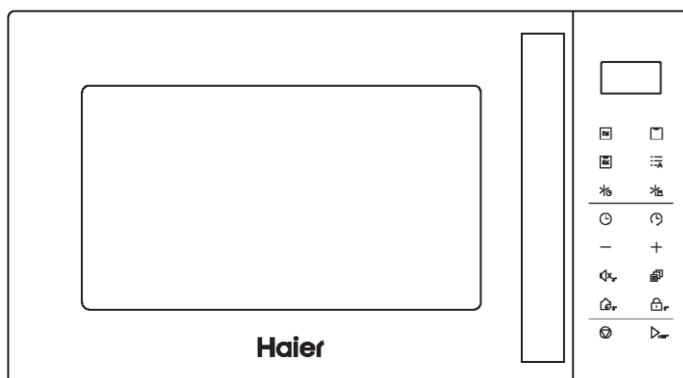


Haier

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 uszczelek drzwiczek kuchenki nie wolno używać do czasu naprawy przez kompetentną osobę.

DODATKOWE INFORMACJE

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

SPECYFIKACJA

Model	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 kuchence 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 kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence 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.
- Tylną powierzchnię urządzeń należy oprzeć o ścianę.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny używać kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

OGRANICZENIE RYZYKA OBRAŻEŃ U OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ UZIEMIAJĄCĄ ZAGROŻENIE

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

OSTRZEŻENIE

- Ryzyko porażenia prądem
- Niewłaściwe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem. Nie podłączać do gniazdka, dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zainstalowane i uziemione.
- To urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, zapewniając przewód odprowadzający prąd elektryczny.
- To urządzenie jest wyposażone w przewód z przewodem uziemiającym z wtyczką uziemiającą. Wtyczkę należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

- Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem, jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie są w pełni zrozumiałe lub jeśli istnieją wątpliwości, czy urządzenie jest prawidłowo uziemione.
- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, używaj tylko przedłużacza 3-żyłowego.
 1. Aby zmniejszyć ryzyko zapłątania 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 naczyń:

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

Materiały, których można używać w kuchence mikrofalowej

Przybory	Uwagi
Naczynie do zapiekania	Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Spód naczynia musi znajdować się co najmniej 5 mm nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować pęknięcie talerza obrotowego
Zastawa stołowa	Tylko do użytku w kuchence mikrofalowej. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używaj popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Szklane słoiki	Zawsze zdejmuj pokrywę. Używaj tylko do podgrzewania jedzenia, aż będzie ciepłe. Większość szklanych słoików nie jest odporna na ciepło i może pęknąć.
Wyroby szklane	Wyłącznie naczynia żaroodporne. Upewnij się, że nie ma metalowego wykończenia. Nie używaj popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do pieczenia w kuchence	Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Nie zamykaj za pomocą opaski metalowej. Zrób szczeliny, aby para mogła się wydostać.
Papierowe talerze i kubki	Używaj tylko do krótkotrwałego gotowania/podgrzewania. Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas gotowania.
Papierowe ręczniki	Używaj do przykrywania żywności do odgrzewania i wchłaniania tłuszczu. Używaj pod nadzorem tylko do krótkotrwałego gotowania.
Pergamin	Używaj jako przykrycia, aby zapobiec rozpryskiwaniu lub do zawinięcia do gotowania na parze.
Tworzywo sztuczne	Tylko do użytku w kuchence mikrofalowej. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Powinno być oznaczone jako „Przeznaczone do kuchenki mikrofalowej”. Niektóre pojemniki z tworzywa sztucznego miękkną, 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 woskowany	Używaj do przykrycia jedzenia w celu ochrony przed rozpryskami oraz zachowania wilgoci.

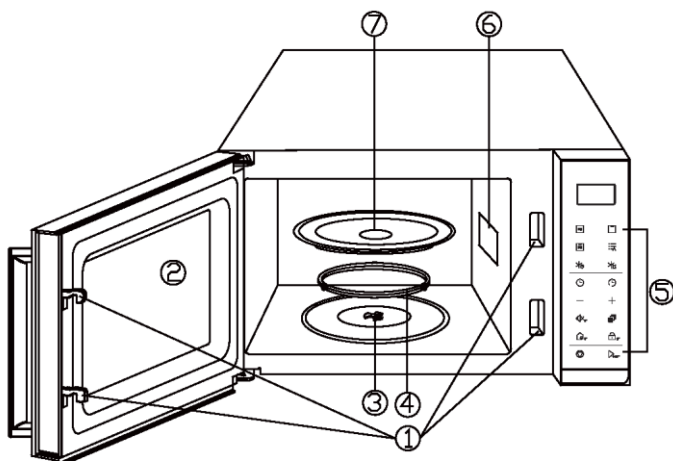
Materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej

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

Opis produktu

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

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



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

Instalacja

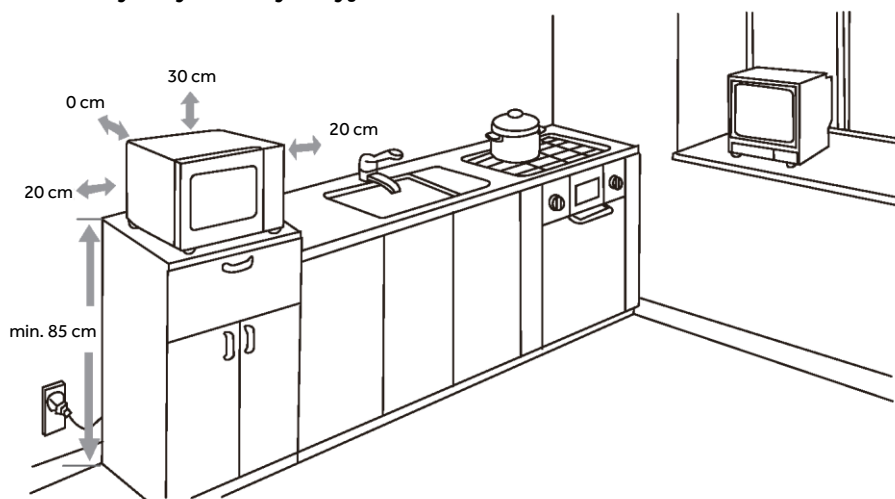
Montaż na blacie

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

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

Instalacja

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



- (1) Minimalna wysokość montażu to 85 cm.
- (2) Tylną powierzchnię urządzeń należy oprzeć o ścianę.
Pozostaw minimalny odstęp 30 cm nad kuchenką; minimalny wymagany odstęp między kuchenką a przylegającymi ścianami to 20 cm.
- (3) Nie usuwaj nóg 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.

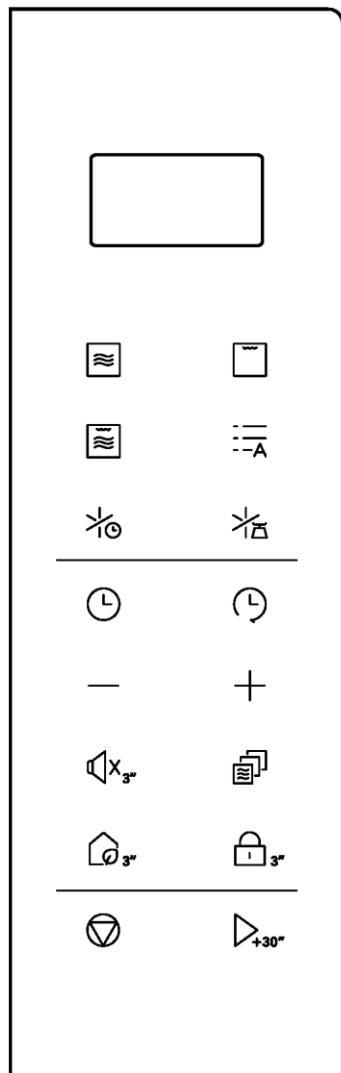
OSTRZEŻENIE: Nie instaluj kuchenki nad płytą kuchenną lub innym urządzeniem wytwarzającym ciepło. W przypadku zainstalowania kuchenki nad źródłem ciepła lub w jego pobliżu kuchenka może ulec uszkodzeniu, co spowoduje utratę gwarancji.

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

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

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

CZAS ROZMRAŻANIA

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

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

ROZMRAŻANIE WG WAGI

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

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

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

WSTĘPNE USTAWIENIE

Funkcja wstępnych ustawień umożliwia późniejsze uruchomienie kuchenki.

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

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

GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Twoją kuchenkę można zaprogramować na maksymalnie 2 automatyczne sekwencje gotowania.

Gotowanie mikrofalowe



Gotowanie mikrofalowe (z niższym poziomem mocy)

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

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

FUNKCJA WYCISZENIE

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

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

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

FUNKCJA OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

BLOKADA RODZICIELSKA

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez dzieci bez nadzoru.

Automatyczna blokada rodzicielska:

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

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

Ręczna blokada rodzicielska:

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

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

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

OCHRONA PRZED PRZYWIERANIEM PRZYCISKÓW

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

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

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

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

Menu automatycznego gotowania:

NAZWA KATEGORII	ŻYWNOŚĆ	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 wymieszanym z oliwą pomidorową, oregano i solą, dodaj mozzarellę i gotuj według tego programu.

		1000 g	17:00	PIERWSZY KROK: postępuj zgodnie z UWAGĄ DOT. DRUGIEGO KROKU na temat wyrastania ciasta 1000 g: rozłóż na talerzu ceramicznym i dopraw pomidorem wymieszanym z oliwą pomidorową, oregano i solą, dodaj mozzarellę i gotuj według tego programu.
	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	Jajecznica 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 cielęca 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.), włóż 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 zadaniu 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.