

MODEL: H7MG125TB
GRILL INVERTER MICROWAVE OVEN



Microwave Oven Owner's Manual

Please read these instructions carefully before installing and operating the oven.

Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

SERIAL NO.

Haier Europe <small>CANOPY</small> Haier	PT 📞 707 200 188 210 010 773	IT 📞 02 400 48 200	ES 📞 902 100 150 943 914 150	DE 📞 0800 500 48 48
	BE 📞 LU 📞 02 752 94 10	NL 📞 33 422 4000	AT 📞 0820 220 224	GR 📞 801 11 50 50 50

70017948

WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU 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's 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.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - a. Door (bent),
 - b. Hinges and latches (broken or loosened),
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTENTS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
SPECIFICATIONS	3
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE	3
INSTALLATION	3
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
RADIO INTERFERENCE	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
MICROWAVE COOKING PRINCIPLES	7
UTENSILS GUIDE	7
PART NAMES	8
CONTROL PANEL	9
HOW TO SET THE OVEN CONTROLS	10
SETTING THE CLOCK	10
MICROWAVE	10
GRILL	10
MICRO+GRILL	10
SPEED DEFROST	11
WEIGHT DEFROST	11
MENU COOK	11
PRESET FUNCTION	15
ECO MODE	15
SILENCE	15
CHILD PROOF LOCK	15
CLEANING AND CARE	17

SPECIFICATIONS

Power Consumption:	230-240V ~50Hz, 1400W (Microwave) 1000W (Grill)
Rated Microwave Output:	900W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	483mm(W)×387mm(D)×292mm(H)
Oven Cavity Dimensions:	340mm(W)×344mm(D)×220mm(H)
Oven Capacity:	25Litres
Cooking Uniformity:	Turntable System
Net Weight:	Approx. 11kg

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
4. Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN.
DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.

7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has

- been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
 6. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
 7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 8. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
 9. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
 10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
 11. 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.
 12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
 13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
 14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
 15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
 16. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
 17. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
 18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 20. The microwave oven is only used in freestanding.
 21. **WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. if installed could be damaged and the warranty would be avoid .
 22. The accessible surface may be hot during operation.
 23. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.
 24. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

25. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. The appliance shall be placed against a wall.
27. Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
28. Children being supervised not to play with appliance
29. WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person
30. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
31. The microwave oven is for household use only and not for commercial use.
32. Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
33. Please secure the turn table before you move the appliance to avoid damages.
34. Caution: It is dangerous to repair or maintain the appliance by no other than a specialist because under these circumstances the cover have to be removed which assures protection against microwave radiation. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service centre.
35. The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
36. Use gloves if you remove any heated food.
37. Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
38. 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 unless they are aged from 8 years and above and supervised.
39. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle.
40. Caution!- The cooling fan will automatically operate for about 3 minutes if the cooking time is longer than 2 minutes.

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
 2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
 3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
 4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

UTENSILS GUIDE

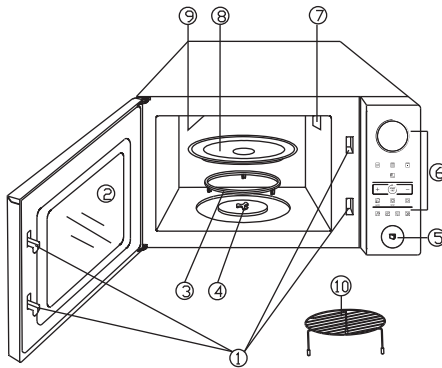
1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Combination*
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No
Metal Tray	No	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	No
Metal Tray+ Metal Rack	No	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	No

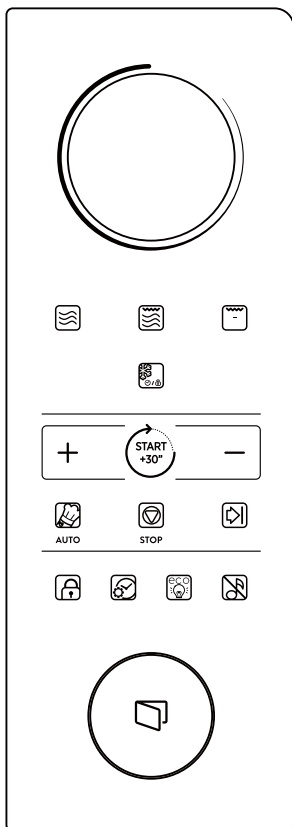
- Combination: applicable for both "microwave+ grill", and "microwave+ convection" cooking.

PART NAMES



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Door Release Button
6. Control Panel
7. Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
8. Glass Tray
9. Grill Heater
10. Mental Rack

CONTROL PANEL



(Please also see the following pages for more detail)

DISPLAY SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

POWER LEVEL

Press to select microwave power level.

CLOCK

Press to set the clock or to set food weight.

GRILL

Press to set a grill cooking program.

MICRO+GRILL

Press to set a combination cooking program.

DEFROST

Press to set defrosted program.

PRESET

Use to set preset function.

+ -

Press to set cooking time , cooking weight or select auto-menu.

START

Press to start cooking program or set quick start cooking program.

STOP

Touch to stop cooking program or clear all previous settings before cooking starts.

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

SETTING THE CLOCK

Suppose you want to set the clock time 8:30.

1. Press CLOCK button.
2. Press “+ -” pad until the hour digit “8” is displayed.
3. Press START button.
4. Press “+ -” pad until the “8:30” is displayed.
5. Press START button to confirm.

Note: This is a 24-hour clock.

QUICK START

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently.

In standby mode, press START in quick succession to set the cooking time. Also you can add cook time during cooking. The maximum cooking time is 10 minutes. The oven will start working automatically.

MICROWAVE

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. The longest cooking time is 95 minutes.

1. Press POWER LEVEL once and touch “+ -” pad repeatedly to select cooking power.
2. Press START pad to confirm the power.
3. Press “+ -” pad to enter cook time.
4. Press START.

Note: You can check the power level during cooking by pressing POWER LEVEL.

GRILL

It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes. The longest cooking time is 95 minutes.

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

1. Press GRILL button.
2. Press “+ -” pad to 12:00.
3. Press START.

MICRO+GRILL

This feature allows you to combine grill and microwave cooking on two different settings. The longest cooking time is 95 minutes. During cooking, you can see the programmed setting by pressing MICRO+GRILL.

COMBINATION

COMBINATION 1: 30% of time for microwave cooking, 70% for grill cooking.

COMBINATION 2: 55% of time for microwave cooking, 45% for grill cooking.

Suppose you want to set combination 2 cooking for 12 minutes.

1. Press MICRO+GRILL button once.
2. Press “+ -” pad to select combination 2, “Co-2” will display.
3. Press START to confirm
4. Press “+ -” pad to enter cook time.
5. Press START.

SPEED DEFROST


1. In standby, press DEFROST pad once, “0: 00” will display.
2. Press “+ -” pad to enter defrost time.
3. Press START.

WEIGHT DEFROST

1. In standby, press DEFROST pad twice, “0g” will display.
2. Press “+ -” pad to enter defrost time.
3. Press START.

MENU COOK

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

1. In standby, press  pad once, “A-1” will display.
2. Press “+ -” pad to enter select the desired menu.
3. Press START.
4. Press “+ -” pad to enter select the desired submenu.
5. Press START.
6. Press “+ -” pad to enter weight or number of servings.
7. Press START.

Auto Cook Code


Menu	weight/pcs	Power	Timing
A-1 BAKING			
b-1 Savoury pie	1pcs(in crispy plate)	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	2:00+stop and take out the base & stuff+7:00+3:00
b-2 Yeast	500g	P10(MWO)	10:00
	1000g	P10(MWO)	15:00
b-3 Bread	500g	CO2+P80(Grill)	10:00+3:00
	1000g	CO2+P80(Grill)	14:00+3:00
b-4 Wholemeal pizza	400g-450g	CO2+P80(Grill)	8:00+3:00
A-2 FISH			
b-1 Slice of swordfish	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+stop and flip+3:30+3:00
b-2 Fillet of salmon	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+stop and flip+3:30+3:00
b-3 Bream	250g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:00+stop and flip+3:00+2:00
	500g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	4:30+stop and flip+4:30+3:00
b-4 Shrimps	200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	1:30+stop and flip+1:30+2:00
	400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+3:00
A-3 VEGETABLES			
b-1 Spinach	250g	P100(MWO)	2:30
	500g	P100(MWO)	3:00
b-2 Sliced carrots	250g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+stop and mix+2:30
	500g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+stop and mix+4:00
b-3 Broccoli	250g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+stop and mix+2:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	4:00+stop and mix+3:30



b-4 Vegetable soup	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+stop and mix+5:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+6:00
A-4 MEAT/EGGS			
b-1 Chicken breasts	200g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	3:00+stop and mix+3:00+2:00
	400g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	4:00+stop and mix+4:00+3:00
b-2 Tenderloin veal	500 g	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	5:30+stop and flip+5:30+4:00
	1kg	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	8:00+stop and flip+8:00+5:00
b-3 Poached eggs	1 PCS	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 Scrambled eggs	2-4PCS	P100(MWO)+P0+P60(MWO)+P0+P60(MWO)	0:40+stop and stir+0:30+ stop and stir+0:20+ stir
A-5 HEALTHY			
b-1 Natural yogurt	900g+750ml milk	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+ stop and add some yogurt+0:15
b-2 Soaked legumes	250g+1kg water	P100(MWO)	7:00
	500g+2kg water	P100(MWO)	7:00
b-3 Dried food	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Porridge	40g+240ml milk	P100(MWO) +P0(boep to stir)+P80(MWO)	2:00+stop and stir+ 1:00
A-6 PASTA/CEREALS			
b-1 Wholemeal pasta	33g+67g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix+5:00
	67g+133g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix +5:30
	100g+200g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix +6:00
	133g+267g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix+6:30
b-2 Wholemeal rice	25g rice+75g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+6:00
	50g rice+150g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+8:00
	75g rice+225g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+10:00
	100g rice+300g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+12:00

	water		
b-3 Farro (perlato)	25g farro+75g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+2:00
	50g farro +150g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+3:00
	75g farro +225g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+4:00
	100g farro +300g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+5:00
b-4 Quinoa	50g quinoa +100g water	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100g quino +200g water	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 DESSERTS			
b-1 Cake	300g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:30+1:00
	600g	P100(MWO)+ P80(Grill)	4:00+1:30
b-2 Biscuits	250g	CO1+P80(Grill)	4:00+1:30
b-3 Muffins	250g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:00+1:00
	500g	P100(MWO)+ P80(Grill)	3:00+1:00
b-4 Jam	300g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+stop and mix+8:00
	600g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+stop and mix+10:00
A-8 POTATOES/ROOT VEGETABLES			
b-1 Baked sweet potatoes	350g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+stop and mix+2:30
	700g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+stop and mix+4:00
b-2 Baked potatoes	250g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	12:00+stop and mix+12:00+10:00
	500g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	15:00+stop and mix+ 15:00+10:00
b-3 Boiled potatoes	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+3:30
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+5:00
b-4 Beetroots	250g+50ml water	P100(MWO)	8:00
	500g+70ml water	P100(MWO)	9:30

PRESET FUNCTION

This function allows you to start a cooking program at an appointed time as you like.

1. Set a cooking program.
2. Touch  pad.
3. Press “+ -” pad to set the hour digit
4. Press START to confirm
5. Press “+ -” pad to set the minute digit.
6. Press START to confirm

Note: Before using the function, please confirm the oven clock time is correct. During presetting time, you can check the appointed time by pressing  pad, and cancel this program by pressing  pad and Stop pad. QUICK START and DEFROST function can not set be preset.


OTHER CONVENIENT FEATURES


ECO MODE

Method :press the "" button, the buzzer sends out" DE ", display is light off.

Lifting method : press any button, the buzzer sends out" DE ", the system restores the original.

SILENCE


Method : In standby, press the "" button, the buzzer sends out" DE ", mute function has been opened, this time by all the function keys have no "DEDE" prompt tone.

Lifting method : press the "" button, the buzzer sends out" DE ", mute function is closed, the system restores the original.

CHILD PROOF LOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by little children.

To set the child proof lock: In standby mode, press  button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the child proof lock: Press  button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will off.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press STOP button.

You can restart the oven by pressing START pad.

Touch STOP twice to erase all instructions.

2. Open the door.

You can restart the oven by closing the door and pressing START pad.

NOTE: Oven stops operating when door is opened.

OVERHEATING PROTECTION

When the system enters into super high temperature protection status, the digital display shows "E01" and continues to beep till the system comes back to normal condition and then press "STOP".

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before 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 detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces 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. 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.
6. 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.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. 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 sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. 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.
12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
13. 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.

MODÈLE: H7MGI25TB
Gril Onduleur FOUR MICRO-ONDE AVEC



Manuel d'utilisation du four à micro-ondes

Lisez soigneusement les instructions avant d'installer le four et de le mettre en marche.

Haier Europe Candy Haier	PT 707 200 188 210 010 773	IT 02 400 48 200	ES 902 100 150 943 914 150	DE 0800 500 48 48
BE LU	NL	AT	GR	CH
02 752 94 10	33 422 4000	0820 220 224	801 11 50 50 50	0848 780 780

GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères;
- Les DEEE doivent être acheminés vers des zones de collecte spécialisées gérées par le conseil municipal ou une société enregistrée.

Dans de nombreux pays, des collections nationales peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au fournisseur qui doit l'accepter gratuitement, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et présente les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



PRÉCAUTIONS ÉVITANT UNE EXPOSITION EXCESSIVE DE L'UTILISATEUR AUX MICRO-ONDES

1. Ne tentez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte. Cela peut entraîner une exposition excessive aux micro-ondes. Il est interdit de désactiver ou de modifier les dispositifs de verrouillage et de sécurité.
2. N'insérez rien entre la face avant du four et la porte, et veillez à ne laisser aucun résidu de saleté ni de détergent sur les surfaces de contact entre le four et la porte.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement, et que les parties suivantes ne soient endommagées en aucune façon :
 - a. Porte (tordue)
 - b. Charnières et verrous (abîmés ou desserrés)
 - c. Surfaces de contact et joints d'étanchéité de la porte
4. Les réparations et réglages doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés.

CONTENU

PRÉCAUTIONS ÉVITANT UNE EXPOSITION EXCESSIVE DE L'UTILISATEUR AUX MICRO-ONDES	2
CARACTÉRISTIQUES	3
AVANT D'APPELER LE SERVICE DE MAINTENANCE	3
INSTALLATION	3
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	4
INTERFÉRENCES RADIO	4
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5
PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES	6
CHOIX DES USTENSILES	6
NOMS DE PIÈCES	7
CONTROL PANEL	8
COMMENT RÉGLER LES COMMANES DU FOUR	9
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	9
DÉMARRAGE RAPIDE	9
MICRO-ONDES	9
GRILL	9
MICRO+GRILL	10
COMBINAISON	10
SPEED DEFROST	10
WEIGHT DEFROST	10
MENU CUISSON	10
FONCTION PRESET	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16

CARACTÉRISTIQUES

Consommation d'énergie:	230-240V ~50Hz, 1400W (Micro-onde)
	1000W (Grill)
Sortie nominale micro-onde:	900W
Fréquence de fonctionnement :	2450MHz
Dimensions extérieures:	483mm(W)×387mm(D)×292mm(H)
Dimensions de la cavité du four:	340mm(W)×344mm(D)×220mm(H)
Capacité du four:	25Litres
Uniformité de cuisson:	Système de plaque tournante
Poids net:	env. 11kg

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE MAINTENANCE

Si le four ne fonctionne pas:

1. Vérifiez que le four est bien branché sur le réseau électrique. En cas de doute, retirez la fiche, attendez 10 secondes, puis branchez-la de nouveau, en l'ajustant bien dans la prise
2. Vérifiez si les fusibles et disjoncteurs sont intacts. S'ils semblent en ordre, branchez un autre appareil pour vérifier que la prise donne du courant.
3. Vérifiez que le panneau de commande du four est correctement programmé et que la minuterie est paramétrée.
4. Vérifiez que la porte est bien fermée et que le verrouillage de sécurité de la porte fonctionne. Si ce n'est pas le cas, l'accès des micro-ondes à l'intérieur du four est bloqué.

SI LES MESURES CI-DESSUS RESTENT SANS EFFET, VEUILLEZ CONTACTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ JAMAIS VOUS-MÊME DE MODIFIER LES RÉGLAGES DU FOUR NI DE LE RÉPARER.

INSTALLATION

1. Vérifiez que l'intérieur du four et de la porte est libre de matériau d'emballage.
2. ATTENTION : Vérifiez que le four est en bon état : en particulier, la porte ne doit pas être tordue ou mal alignée, la surface de contact et les joints doivent fermer parfaitement, les charnières et les verrous ne doivent être ni fendus ni desserrés, et l'espace intérieur du four ainsi que la face intérieure de la porte doivent être parfaitement lisses. Si vous constatez un dommage quelconque, n'utilisez pas le four et contactez le service technique qualifié.
3. Le four à micro-ondes doit être positionné sur une surface plane et stable, capable de supporter le poids du four, ainsi que le poids des plats les plus lourds que vous pourriez y faire cuire.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une source de chaleur intense ou d'humidité, ni près de matériaux combustibles.

5. Pour fonctionner correctement, le four doit être entouré d'un espace libre dans lequel l'air circule librement. Réservez un espace de 20 cm au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5 cm de chaque côté. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil. N'enlevez pas les pieds du four.
6. Ne mettez pas le four en marche si le plateau de verre, le support à roulettes et l'axe ne sont pas en place.
7. Vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état et ne risque pas d'être brûlé ou endommagé en passant sous le four, sur une surface trop chaude ou sur une arête tranchante.
8. La prise doit être d'accès aisé pour que vous puissiez retirer la fiche rapidement en cas d'urgence
9. N'utilisez jamais le four à l'extérieur.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être raccordé à la terre. Le four est équipé d'un cordon muni d'un fil de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être raccordée à une prise de courant murale installée et mise à la terre correctement. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car le fil de terre offre un chemin par lequel le courant électrique peut s'échapper. Nous recommandons d'utiliser un circuit séparé desservant uniquement le four. L'utilisation d'une tension élevée est dangereuse. Elle peut causer un incendie ou un accident et endommager le four.

ATTENTION : si la fiche de mise à terre n'est pas mise en service correctement, il y a risque d'électrocution..

Remarque :

1. En cas de doute sur les instructions concernant la mise à la terre ou l'installation électrique, consultez toujours un électricien ou un technicien qualifié.
2. Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité pour les dommages au four ou les blessures qui pourraient survenir si les procédures de branchement électrique ne sont pas suivies correctement.

Les fils de ce cordon sont codés avec les couleurs suivantes:

Vert et jaune = TERRE

Bleu = NEUTRE

Marron = COURANT

INTERFÉRENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut brouiller la réception radio, la télévision ou d'autres appareils similaires.

En cas d'interférence, vous pouvez réduire ou éliminer le brouillage comme suit :

1. Nettoyez la porte et les joints du four..
2. Corrigez l'orientation de l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision
3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur..
4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
5. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise, de telle sorte que le four et le récepteur soient alimentés par des circuits séparés.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez toujours les règles de sécurité de base suivantes lors de l'utilisation d'appareils électriques

ATTENTION : Les règles suivantes limitent les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant de commencer à utiliser l'appareil.
2. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, en respectant impérativement les instructions du manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou des gaz corrosifs dans l'appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage en laboratoire, ni dans l'industrie
3. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
4. Ne mettez jamais l'appareil en marche en cas d'endommagement du cordon ou de la fiche, de dysfonctionnement, d'endommagement ou de chute de l'appareil. Si le cordon est endommagé, ne prenez pas de risque et faites appel au fabricant, à son représentant, ou à un technicien qualifié pour le.
5. **ATTENTION** : Les enfants ne doivent pas utiliser le four sans surveillance sauf s'ils ont reçu et bien compris les instructions nécessaires, s'ils sont capables de l'utiliser sans danger et s'ils sont conscients des dangers d'une utilisation incorrecte
6. Limitez le risque d'incendie dans l'espace intérieur du four
Lorsque vous réchauffez des aliments dans un emballage en plastique ou en carton, c'est à dire susceptible de s'enflammer, surveillez fréquemment le four
Avant de mettre au four un sachet en papier ou en plastique, enlevez les ligatures.
Si vous voyez ou sentez de la fumée, arrêtez le four, coupez le courant et gardez fermée la porte du four pour étouffer d'éventuelles flammes.
N'utilisez pas l'espace intérieur du four comme espace de rangement. Quand le four n'est pas utilisé, ne laissez pas de papier, d'ustensiles ou d'aliments à l'intérieur
7. **ATTENTION** : Ne faites pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients clos, car ils pourraient exploser.
8. Dans le cas des boissons, les micro-ondes peuvent causer une ébullition éruptive à retardement. Il faut donc manipuler les récipients avec prudence.
9. N'utilisez pas le four pour la friture. L'huile brûlante est susceptible d'endommager le four et les ustensiles et d'entraîner des blessures (brûlures de la peau)
10. Ne mettez jamais d'œufs entiers, ni crus, ni cuits, au four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après avoir été retirés du four..
11. Percez la peau ou l'écorce des aliments tels que les pommes et pommes de terre, les courges entières, les châtaignes, avant de les faire cuire aux micro-ondes.
12. Après avoir réchauffé un biberon ou un petit pot pour bébé, remuez ou secouez-le, et contrôlez la température avant de servir pour éviter des brûlures.
13. Les ustensiles s'échauffent au contact des aliments réchauffés. Un gant peut s'avérer nécessaire pour les saisir.
14. Vérifiez que les ustensiles supportent l'usage au four à micro-ondes.
15. **ATTENTION** : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux de réparation ou de maintenance nécessitant l'enlèvement des plaques de protection contre l'exposition aux micro-ondes
16. Cet appareil fait partie des équipements ISM, groupe 2, classe B. Le groupe 2 comprend l'ensemble des équipements ISM (Industriel, Scientifique, Médical) dans lequel de l'énergie radio-fréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de radiations électromagnétiques, soit pour le

traitement de matériaux, soit pour l'érosion par étincelle. La classe B comprend tous les équipements conçus pour un usage domestique et utilisés dans des établissements directement raccordés à un réseau d'alimentation électrique de faible tension alimentant des bâtiments destinés à l'usage domestique.

17. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur indique comment utiliser l'appareil..
18. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
19. Attention!-Le ventilateur de refroidissement fonctionnera automatiquement pendant environ 3 minutes si le temps de cuisson est supérieur à 2 minutes.

PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

1. Positionnez les aliments avec soin. Les parties épaisses se trouveront au bord du plat, les plus minces au milieu.
 2. Surveillez le temps de cuisson. Commencez par la durée minimum indiquée et prolongez selon les besoins. Les aliments cuits trop longtemps peuvent se mettre à fumer, voire prendre feu.
 3. Couvrez les aliments pendant la cuisson. Le couvercle arrête les éclaboussures et permet d'uniformiser la cuisson.
 4. Pour accélérer la cuisson au micro-ondes d'aliments tels que le poulet ou les hamburgers, retournez-les une fois. Retournez une ou plusieurs fois les aliments de grande taille, tels qu'un rôti.
- Dans le cas d'un plat rempli de petits aliments, tels que des boulettes de viande, déplacez les aliments du centre vers le bord et du haut vers le bas (et vice-versa) à mi-cuisson.

CHOIX DES USTENSILES

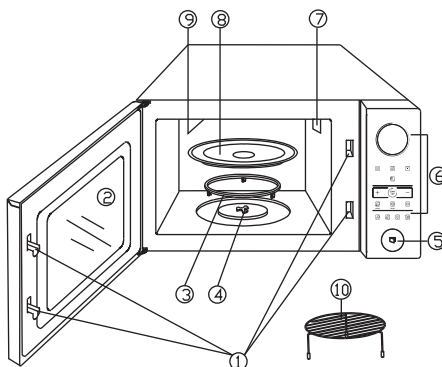
1. Le matériau idéal pour vos ustensiles est entièrement transparent aux micro-ondes, c'est-à-dire qu'il les laisse passer pour ne réchauffer que les aliments
2. Le métal arrête les micro-ondes, c'est-à-dire qu'il ne faut pas utiliser de plats ou autres ustensiles (partiellement) métalliques.
3. Évitez de mettre au four à micro-ondes des produits en papier recyclé, car celui-ci peut contenir des fragments métalliques susceptibles de provoquer des étincelles, voire un incendie.
4. Les plats ronds ou ovales sont préférables aux plats carrés ou rectangulaires, car les aliments ont tendance à trop cuire dans les angles.
5. Vous pouvez utiliser de minces bandes de feuilles d'aluminium pour protéger les parties exposées des aliments contre la cuisson excessive. Faites cependant attention à ne pas en utiliser trop et laissez une distance de 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et l'intérieur du four..

La liste ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles qui conviennent.

USTENSILES DE CUISSON	MICRO-ONDES	Grill	Combine
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramiques résistantes à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plats en plastiques homologués pour micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non

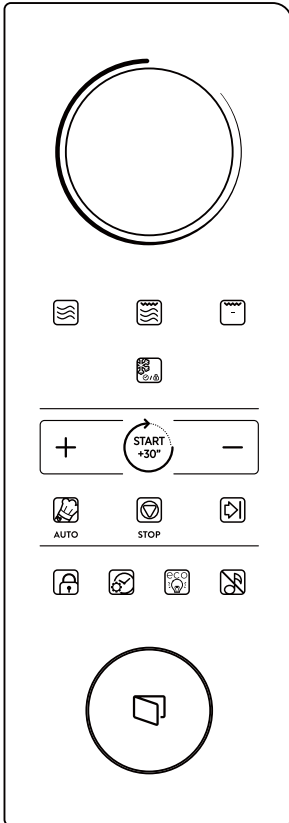
Plateau métallique	Non	Oui	Non
Grille métallique	Non	Oui	Non
Plateau métallique+ Grille métallique	Non	Oui	Non
Feuille d'alu et récipients en feuille d'alu	Non	Oui	Non

NOMS DE PIÈCES



1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Couronne de galet
4. Arbre
5. Bouton de déverrouillage de la porte
6. Panneau de commande
7. Guide d'ondes (veuillez ne pas retirer la plaque en mica recouvrant le guide d'ondes)
8. Plateau en verre
9. Résistance du grill
10. Plateau de cuisson

CONTROL PANEL



(Veuillez également vous référer aux pages suivantes pour plus de détails)

ÉCRAN D'AFFICHAGE

Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et le temps en cours sont affichés.

NIVEAU DE PUISSANCE

Permet de sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.

HORLOGE

Permet de régler l'horloge ou pour régler le poids des aliments.

GRILL

Permet de régler le programme de cuisson au grill..

MICRO+GRILL

Permet de régler le programme de cuisson en combinaison.

DEFROST

Permet de régler un programme de dégivrage.

PRESET

Permet de régler la fonction de preset.

+ -

Permet de régler le temps de cuisson et le poids de cuisson.
ou de sélectionner le menu automatique.

START

Permet de démarrer un programme de cuisson ou de régler un programme de cuisson à démarrage rapide.

STOP

Toucher le bouton pour arrêter le programme de cuisson ou supprimer tous les réglages précédents avant que la cuisson ne commence

COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Supposons que vous souhaitez régler l'heure sur 8:30.

1. Appuyez sur bouton CLOCK
2. Appuyez sur les touches « + - » jusqu'à ce que le chiffre « 8 » de l'heure s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton START..
4. Appuyez sur les touches « + - » jusqu'à ce que « 8:30 » s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton START pour confirmer.

Remarque : L'horloge peut être de 24 heures

DÉMARRAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour programmer le four pour chauffer commodément au micro-ondes des aliments à une puissance à 100 %.

En mode veille, appuyez sur START en séquence rapide pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez également ajouter un temps de cuisson pendant la cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 10 minutes. Le four démarrera automatiquement.

MICRO-ONDES

Le cuisson au micro-ondes vous permet de personnaliser la puissance et le temps de cuisson. Le temps de cuisson le plus long est de 95 minutes.

1. Appuyez une fois sur POWER LEVEL et appuyez sur la touche « + - » plusieurs fois pour sélectionner la puissance de cuisson.
2. Appuyez sur la touche START pour confirmer la puissance.
3. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur START.

Remarque : Vous pouvez vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson en appuyant sur POWER LEVEL.

GRILL

Il est également approprié pour des sandwichs chauds et des plats gratinés. Le temps de cuisson le plus long est de 95 minutes.

Supposons que vous souhaitez programmer une cuisson au grill pendant 12 minutes.

1. Appuyez sur le bouton GRILL.

2. Appuyez sur la touche « + - » jusqu'à 12:00.
3. Appuyez sur START.

MICRO+GRILL

Cette fonction vous permet de combiner le grill et la cuisson au micro-ondes sur deux réglages différents. Le temps de cuisson le plus long est de 95 minutes. Pendant la cuisson, vous pouvez voir le réglage programmé en appuyant sur MICRO+GRILL.

COMBINAISON

COMBINAISON 1 : 30 % du temps pour une cuisson au micro-ondes, 70 % pour une cuisson au grill.

COMBINAISON 2 : 55% du temps pour une cuisson au micro-ondes, 45% pour une cuisson au grill.

Supposons que vous souhaitez pour régler la cuisson de combinaison 2 pendant 12 minutes.

1. Appuyez d'abord sur le bouton MICRO+GRILL.
2. Appuyez sur la touche « + - » pour sélectionner la combinaison 2, « Co-2 » s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton START pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur START.

SPEED DEFROST


1. En mode standby, appuyez une fois sur la touche DEFROST, « 0: 00 » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer le temps de dégivrage.
3. Appuyez sur START.

WEIGHT DEFROST

1. En mode standby, appuyez deux fois sur la touche DEFROST, « 0g » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer le temps de dégivrage.
3. Appuyez sur START.

MENU CUISSON

Pour les aliments ou le mode de cuisson qui suit, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous voulez faire cuire ainsi que le poids de cet aliment.

1. En mode standby, appuyez une fois sur la touche  , "A-1" s'affiche.
2. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer sélectionner le menu souhaité.
3. Appuyez sur START.
4. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer sélectionner le sous-menu souhaité.
5. Appuyez sur START.

6. Appuyez sur la touche « + - » pour entrer le poids ou le nombre de portions.

7. Appuyez sur START.

Code de cuisson automatique


Menu	Poids/Qté	Puissance	Temps
A-1 PATISSERIE			
b-1 Tarte	1(dans le plat croustillant)	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	2:00+ arrêter & sortir la pâte puis garnir+7:00+3:00
b-2 Levure	500g	P10(MWO)	10:00
	1000g	P10(MWO)	15:00
b-3 Pain	500g	CO2+P80(Grill)	10:00+3:00
	1000g	CO2+P80(Grill)	14:00+3:00
b-4 pizza	400g-450g	CO2+P80(Grill)	8:00+3:00
A-2 POISSON			
b-1 Tranche d'espadon	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ arrêter et retourner +2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ arrêter et retourner +3:30+3:00
b-2 Filet de saumon	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ arrêter et retourner +2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ arrêter et retourner +3:30+3:00
b-3 Dorade	250g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:00+ arrêter et retourner +3:00+2:00
	500g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	4:30+ arrêter et retourner +4:30+3:00
b-4 Crevettes	200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	1:30+ arrêter et retourner +1:30+2:00
	400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ arrêter et retourner +2:30+3:00
A-3 LEGUMES			
b-1 Epinards	250g	P100(MWO)	2:30
	500g	P100(MWO)	3:00
b-2 Carottes vichy	250g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+ arrêter et mélanger +2:30
	500g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+ arrêter et mélanger +4:00
b-3 Brocoli	250g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+ arrêter et mélanger +2:00

	500g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	4:00+ arrêter et mélanger +3:30
b-4 Soupe de légumes	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +5:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ arrêter et mélanger +6:00
A-4 VIANDE/OEUFS			
b-1 Cuisses de poulet	200g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	3:00+ arrêter et mélanger +3:00+2:00
	400g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	4:00+ arrêter et mélanger +4:00+3:00
b-2 Filet de veau	500 g	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	5:30+ arrêter et retourner +5:30+4:00
	1kg	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	8:00+ arrêter et retourner +8:00+5:00
b-3 Œufs pochés	1 oeuf	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 Œufs brouillés	2-4 oeufs	P100(MWO)+P0+P60(MWO)+P0+P60(MWO)	0:40+ arrêter et mélanger +0:30+ arrêter et mélanger +0:20+mélanger
A-5 SANTE			
b-1 Yaourt nature	900g+750ml de lait	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+ arrêter et ajouter du yaourt +0:15
b-2 Légumes cuits à l'eau	250g+1kg d'eau	P100(MWO)	7:00
	500g+2kg d'eau	P100(MWO)	7:00
b-3 Nourriture séchée	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Porridge	40g+240ml de lait	P100(MWO) +P0(keep to stir)+P80(MWO)	2:00+ arrêter et mélanger + 1:00
A-6 PATES/CEREALES			
b-1 Pâtes au blé complet	33g+67g d'eau	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +5:00
	67g+133g d'eau	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +5:30
	100g+200g d'eau	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +6:00
	133g+267g d'eau	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +6:30
b-2 Riz	25g riz +75g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ arrêter et mélanger +6:00
	50g riz +150g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ arrêter et mélanger +8:00
	75g riz +225g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ arrêter et mélanger +10:00
	100g riz +300g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ arrêter et mélanger +12:00



b-3 Farro (céréales italiennes)	25g farro+75g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ arrêter et mélanger +2:00
	50g farro +150g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ arrêter et mélanger +3:00
	75g farro +225g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ arrêter et mélanger +4:00
	100g farro +300g d'eau	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ arrêter et mélanger +5:00
b-4 Quinoa	50g quinoa +100g d'eau	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100g quino +200g d'eau	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 DESSERTS			
b-1 Gâteau	300g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:30+1:00
	600g	P100(MWO)+ P80(Grill)	4:00+1:30
b-2 Biscuits	250g	CO1+P80(Grill)	4:00+1:30
b-3 Muffins	250g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:00+1:00
	500g	P100(MWO)+ P80(Grill)	3:00+1:00
b-4 Confiture	300g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+ arrêter et mélanger +8:00
	600g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+ arrêter et mélanger +10:00
A-8 POMMES DE TERRE/LEGUMES TUBERCULEUX			
b-1 Patates douces au four	350g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+ arrêter et mélanger +2:30
	700g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ arrêter et mélanger +4:00
b-2 Pommes de terre au four	250g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	12:00+ arrêter et mélanger +12:00+10:00
	500g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	15:00+ arrêter et mélanger +15:00+10:00
b-3 Pommes de terre à l'eau	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ arrêter et mélanger +3:30
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ arrêter et mélanger +5:00
b-4 Betteraves	250g+50ml d'eau	P100(MWO)	8:00
	500g+70ml d'eau	P100(MWO)	9:30

FUNCTION PRESET

Cette fonction vous permet de démarrer un programme de cuisson au moment où vous le désirez.


1. Régler un programme de cuisson.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur la touche « + - » pour régler le chiffre de l'heure
4. Appuyez sur le bouton START pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche « + - » pour régler le chiffre des minutes.
6. Appuyez sur le bouton START pour confirmer.

Remarque : Avant d'utiliser la fonction, veuillez confirmer que l'heure de l'horloge du four est correcte.

Pendant le temps de pré-réglage, vous pouvez vérifier le temps défini en appuyant sur la touche , et annuler ce programme en appuyant sur la touche  et STOP. Les fonctions QUICK START et DEFROST ne peuvent pas être pré-réglées


AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

MODE ÉCO

Méthode : appuyez sur le bouton , le bip émet un « DE », l'affichage est éteint.

Méthode de restauration : appuyez sur n'importe quel bouton, le bip émet un « DE », le système restaure l'original..


MUTE

Méthode : En mode veille, appuyez sur le bouton , le bip émet un « DE », la fonction mute a été activée, cette fois aucune des fonction n'a un son « DEDE » ponctuel.

Méthode de restauration : appuyez sur le bouton , le bip émet un « DE », la fonction mute est arrêtée, le système restaure l'original..

VERROUILLAGE DE PROTECTION DES ENFANTS

Le verrouillage de protection des enfants prévient une opération sans surveillance par les jeunes enfants..

Pour régler le verrouillage de protection des enfants : En mode veille, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, puis un bip retentira et le voyant lumineux s'allumera. Dans l'état de verrouillage, tous les boutons sont désactivés..

Pour supprimer le verrouillage de protection des enfants : Appuyez sur le bouton  pendant

3 secondes, puis un bip retentira et le voyant lumineux s'éteindra.

POUR ARRÊTER LE FOUR SI LE FOUR EST EN FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur le bouton STOP.

Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur la touche START.

Appuyez deux fois sur STOP pour effacer toutes les instructions.

2. Ouvrez la porte.

Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche START.

REMARQUE : Le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

OVERHEATING PROTECTION

When the system enters into super high temperature protection status, the digital display shows "E01" and continues to beep till the system comes back to normal condition and then press "STOP".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez le four et débranchez la prise avant de commencer le nettoyage.
2. L'intérieur du four doit toujours être propre. Essuyez immédiatement avec un chiffon humide d'éventuelles éclaboussures. Si le four est très sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. Évitez les sprays et les détergents agressifs qui peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide. Prenez soin de ne pas laisser l'humidité entrer dans les ouvertures de ventilation du four pour préserver les composants intérieurs de l'appareil.
4. Essuyez les deux faces de la porte et de la fenêtre, les joints de la porte ainsi que les parties voisines, pour enlever tous les liquides renversés et les éclaboussures. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
5. Ne mouillez pas le panneau de commande. Nettoyez-le avec un chiffon doux humide. Laissez la porte du four ouverte pendant que vous nettoyez le panneau de commande pour ne pas le mettre en marche accidentellement.
6. Si la vapeur s'accumule sur l'intérieur ou l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Lorsque le four opère dans des conditions humides, ceci peut arriver. Cette situation est normale.
7. Le plateau de verre doit être sorti et nettoyé de temps en temps. Lavez le plateau à la main, à l'eau savonneuse tiède, ou au lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulement et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour prévenir le bruit excessif. Il suffit d'essuyer le fond du four avec un chiffon humide savonneux. Lavez l'anneau à roulement à la main, à l'eau savonneuse tiède, ou au lave-vaisselle. Lorsque vous avez sorti l'anneau à roulement pour le nettoyer, veillez à le remettre en place correctement.
9. Pour éliminer d'éventuelles odeurs désagréables de votre four à micro-ondes, mettez le jus et le zeste d'un citron dans un bol (résistant aux micro-ondes) à demi rempli d'eau, et mettez-le au four pendant 5 minutes. Essuyez bien et séchez avec un chiffon doux.
10. S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule d'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.
11. Il faut nettoyer régulièrement le four et ne jamais y laisser de restes de nourriture. Si le four n'est maintenu suffisamment propre, la surface peut se détériorer ; ceci peut affecter la durée de vie de l'appareil, voire causer des situations dangereuses.
12. Lorsque vous mettez cet appareil au rebut, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le à la déchetterie municipale prévue à cet usage.

Lorsque le four à micro-ondes avec fonction grill est utilisé pour la première fois, il peut produire une légère fumée avec odeur. Il s'agit d'un phénomène normal, parce que le four est constitué d'une plaque en acier enduite d'huile de lubrification, et le nouveau four pourra produire des fumées et des odeurs générées par la combustion de l'huile lubrifiante. Ce phénomène disparaîtra après quelque temps d'utilisation

MODEL: H7MGI25TB
GRILL INVERTER MIKROWELLE



Mikrowellenofen Bedienungsanleitung

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen installieren und in Betrieb nehmen.

Tragen Sie in das nachstehende Feld die SERIENNUMMER ein, die Sie dem Typenschild Ihres Ofens entnehmen können und bewahren Sie diese Information für zukünftige Referenz

Haier Europe CANOPY Haier	PT 707 200 188 210 010 773	IT 02 400 48 200	ES 902 100 150 943 914 150	DE 0800 500 48 48
BE LU 02 752 94 10	NL 33 422 4000	AT 0820 220 224	GR 801 11 50 50 50	CH 0848 780 780

70017948

ABFALLMANAGEMENT UND UMWELTSCHUTZ



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die sich negativ auf die Umwelt auswirken können) als auch Grundelemente (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe ordnungsgemäß zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Einzelpersonen können eine wichtige Rolle dabei spielen, sicherzustellen, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Es ist wichtig, einige Grundregeln zu befolgen::

- Die Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll behandelt werden;
- Die Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten zu bestimmten Sammelstellen gebracht werden, die vom Stadtrat oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.

In vielen Ländern sind möglicherweise inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Wenn Sie eine neue Appliance kaufen, kann die alte an den Händler zurückgegeben werden, der sie kostenlos als einmalige Abnahme vornehmen muss, sofern die Appliance von einem gleichwertigen Typ ist und die gleichen Funktionen wie die gekaufte Appliance hat.

VORSICHTSMASSNAHMEN, UM EINE ZU HOHE MIKROWELLENBELASTUNG ZU VERHINDERN

1. Versuchen Sie nicht, den Ofen mit offener Tür zu betreiben, weil ein Betrieb bei offener Tür zu schädlicher Belastung durch Mikrowellen führen kann. Manipulieren Sie keinesfalls die Sicherheitsverriegelungen oder entfernen Sie sie.
2. Stellen Sie keinen Gegenstand zwischen die Vorderseite des Mikrowellenofens und die Tür und lassen Sie keine Erde oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.
3. Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist. Die Ofentür muss unbedingt richtig geschlossen sein und die folgenden Teile dürfen keine Beschädigungen aufweisen:
 - a. Tür (verbogen),
 - b. Scharniere und Schnappriegel (zerbrochen oder gelockert),
 - c. Türdichtungen und Dichtungsflächen.
4. Der Ofen sollte ausschließlich von ordnungsgemäß qualifiziertem Kundendienstpersonal in Ordnung gebracht und repariert werden.

INHALT

VORSICHTSMASSNAHMEN, UM EINE ZU HOHE MIKROWELLENBELASTUNG ZU VERHINDERN	2
SPEZIFIKATIONEN	3
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN	3
INSTALLATION	3
ANLEITUNGEN ZUM ERDEN	4
FUNKINTERFERENZ	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
MIKROWELLE-KOCHPRINZIPIEN	7
LEITFADEN FÜR KOCHGERÄTE	7
BEZEICHNUNG DER TEILE	8
CONTROL PANEL	9
VORGEHENSWEISE ZUM EINSTELLEN DER OFENSTEUERUNGEN	10
UHR EINSTELLEN	10
SCHNELLSTART	10
MIKROWELLE	10
GRILL	10
MIKRO+GRILL	10
KOMBINATION	11
SPEED DEFROST (SCHNELL AUFTAUEN)	11
WEIGHT DEFROST (GEWICHT AUFTAUEN)	11
MENU COOK (KOCHMENÜ)	11
VOREINSTELLFUNKTION	15
ECO-MODUS	15
STUMM	15
KINDERSICHERUNG	15
REINIGEN UND PFLEGEN	17

SPEZIFIKATIONEN

Stromverbrauch:	230-240V~50 Hz, 1400 W (Mikrowelle) 1000 W (Grill)
Nennausgangsleistung Mikrowelle:	900 W
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	483mm(W)×387mm(D)×292mm(H)
Abmessungen des Garraums:	340mm (B) × 344mm (T) × 220mm (H)
Fassungsvermögen des Ofens:	25 Liter
Gleichförmige Garergebnisse:	Drehscheibenkonzept
Nettogewicht:	Ungefähr 11 kg

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Gehen Sie folgendermaßen vor, wenn der Ofen eine Betriebsstörung aufweist:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Ofens ordnungsgemäß und fest in der Steckdose steckt. Falls dies nicht der Fall ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden lang und stecken Sie den Stecker wieder fest in die Steckdose.
2. Kontrollieren Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde. Falls Sicherungen und Hauptschalter ordnungsgemäß zu funktionieren scheinen, testen Sie die Steckdose mit einem anderen elektrischen Gerät.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld korrekt programmiert wurde und dass der Timer eingestellt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Tür fest geschlossen wurde und die Türverriegelung eingerastet ist. Ist dies nicht der Fall, werden keine Mikrowellen in den Ofen geleitet.

WIRD DIE BETRIEBSSTÖRUNG DURCH KEINE DER OBEN ANGEFÜHRTEN MASSNAHMEN BEHOBEN, WENDEN SIE SICH AN EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. VERSUCHEN SIE NICHT, DEN OFEN SELBST IN ORDNUNG ZU BRINGEN ODER ZU REPARIEREN.

INSTALLATION

1. Sorgen Sie dafür, die Verpackungsmaterialien von der Innenseite der Tür zu entfernen.
2. **WARNUNG:** Untersuchen Sie den Ofen auf etwaige Schäden, wie zum Beispiel eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen oder Dichtungsflächen, zerbrochene oder lockere Türscharniere oder Einbeulungen und Einkerbungen im Garraum oder auf der Tür. Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, betreiben Sie den Ofen nicht, sondern wenden Sie sich an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
3. Dieser Mikrowellenofen muss auf eine flache, stabile Oberfläche gestellt werden, die in der Lage ist, das Gewicht des Ofens samt den schwersten Nahrungsmitteln zu tragen, die im Ofen wahrscheinlich zubereitet werden.

4. Stellen Sie den Ofen nicht auf, wo Hitze, Feuchtigkeit oder Nässe erzeugt werden und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
5. Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, muss der Ofen über einen ausreichenden Luftstrom verfügen. Sorgen Sie über dem Ofen für einen Freiraum von 20 cm, auf der Rückseite des Ofens für einen Freiraum von 10 cm und auf beiden Seiten des Ofens für einen Freiraum von 5 cm. Achten Sie darauf, keine Öffnungen des Geräts abzudecken oder zu blockieren. Entfernen Sie keine Standfüße.
6. Betreiben Sie den Ofen nur, wenn Glastablett, Walzlager und Welle sich in den richtigen Positionen befinden.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und dass es nicht unter dem Ofen oder über eine heiße oder spitze Fläche verläuft.
8. Die Steckdose muss problemlos zugänglich sein, damit der Stecker im Notfall leicht herausgezogen werden kann.
9. Verwenden Sie den Ofen nicht im Freien

ANLEITUNGEN ZUM ERDEN

Dieses Gerät muss geerdet sein. Dieser Ofen ist mit einem Stromkabel ausgestattet, das eine Erdungsleitung und einen Erdungsstift am Stecker aufweist. Es muss in eine Wandsteckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert wurde und geerdet ist. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem ein Fluchdraht für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis bereitzustellen, der lediglich den Ofen mit Strom versorgt. Die Verwendung von Hochspannung ist gefährlich und kann zu einem Brand oder einem anderen Unfall führen, durch den der Ofen beschädigt wird.

WARNUNG Ein nicht fachgerechter Anschluss des Erdungssteckers kann das Risiko von elektrischen Schlägen mit sich bringen.

Anmerkung

1. Wenn Sie Fragen über die Erdung oder zu den elektrischen Hinweisen haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder an einen Kundendiensttechniker.
2. Weder der Hersteller noch der Händler haften für Schäden am Ofen oder Verletzungen von Personen, die sich aus einer Missachtung der Verfahren zum elektrischen Anschluss ergeben.

Die Drähte im Netzkabel sind im Einklang mit dem folgenden Code farblich gekennzeichnet:

Grün und Gelb = ERDUNG

Blau = NEUTRALLEITER

Braun = SPANNUNGSFÜHRENDER DRAHT

FUNKINTERFERENZ

1. Durch den Betrieb des Mikrowellenofens kann der Betrieb Ihres Radio- oder Fernsehgerätes oder ähnlicher Geräte gestört werden.
2. Wenn eine solche Interferenz auftritt, kann sie durch Ergreifen der folgenden Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:
3. Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsfläche des Ofens.
4. Richten Sie die Empfangsantenne des Radio- oder Fernsehgeräts neu aus.
5. Stellen Sie den Mikrowellenofen in Bezug auf das Empfangsgerät an einer anderen Stelle auf.

6. Stellen Sie den Mikrowellenofen weiter weg von dem Empfangsgerät auf.
7. Stecken Sie den Netzstecker des Mikrowellenofens in eine andere Steckdose, so dass Mikrowellenofen und Empfangsgerät an verschiedenen Stromkreisen angeschlossen sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, unter anderem die folgenden:

WARNUNG: Beachten Sie die folgenden Hinweise, um das Risiko für Verbrennungen, Stromschläge, Brand, Verletzungen oder eine übermäßige Mikrowellenbelastung von Personen zu reduzieren:

1. Lesen Sie alle Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck, der in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben ist. Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Diese Ofenart ist speziell zum Aufwärmen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Der Ofen ist nicht für die industrielle Nutzung oder die Nutzung im Labor bestimmt.
3. Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist.
4. Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker des Stromkabels beschädigt sind, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder fallen gelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
5. Warnung Kinder sollten den Ofen wegen der generierten Temperaturen ausschließlich unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird.
6. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern die Verwendung des Ofens ohne Aufsicht nur, wenn Sie angemessene Anweisungen gegeben haben und sichergestellt ist, dass das Kind den Ofen auf sichere Weise nutzen kann und die Gefahren einer nicht sachgemäßen Verwendung verstanden hat.
7. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um das Risiko für einen Brand im Garraum zu reduzieren:
 - a. Behalten Sie den Ofen wegen der Entzündungsgefahr im Auge, wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen;
 - b. Entfernen Sie Drahtbindeverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbehältern, bevor Sie einen Behälter in den Ofen stellen.
 - c. Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Ofentür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
 - d. Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochgerätschaften oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
8. **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, weil sie explodieren können.
9. Die Erwärmung von Getränken durch Mikrowellen kann zu verzögertem eruptivem Kochen führen, daher ist der Behälter mit Sorgfalt zu behandeln.
10. Frittieren Sie keine Lebensmittel im Ofen. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochutensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen herbeiführen.
11. Eier in ihrer Schale und hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, weil sie auch dann noch explodieren können, wenn die Mikrowellenerhitzung beendet wurde.
12. Stechen Sie Lebensmittel mit festen Schalen, wie Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen ein.
13. Der Inhalt von Säuglingsfläschchen und Babygläschen sollte gerührt oder geschüttelt werden und

- die Temperatur sollte vor dem Servieren kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Kochgeräte können durch die Hitze, die von den erwärmten Lebensmitteln übertragen wird, heiß werden. Unter Umständen sind für den Umgang mit dem Kochgerät Topflappen erforderlich.
 15. Vergewissern Sie sich bei Kochgeräten, ob diese sich auch für die Verwendung im Mikrowellenofen eignen.
 16. **WARNUNG:** Für jede nicht geschulte Person ist es gefährlich, Kundendienst- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen Abdeckungen entfernt werden müssen, die vor der Mikrowellenbelastung schützen.
 17. Bei dem vorliegenden Produkt handelt es sich um ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition der Gruppe 2, die alle ISM-Geräte (= für industrielle, wissenschaftliche und medizinische Anwendungen) umfasst, in denen Funkfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Materialien absichtlich erzeugt und/oder verwendet wird sowie Funkenerdiermaschinen. Geräte der Klasse B eignen sich für die Nutzung in Wohnbereichen und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungsversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt.
 18. Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
 19. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 20. Der Mikrowellenofen darf nur als freistehendes Gerät verwendet werden.
 21. **WARNUNG:** Installieren Sie den Ofen nicht über einem Kochbereich oder über anderen Hitze erzeugenden Geräten. In einem solchen Fall könnte der Ofen beschädigt werden und die Garantie würde erlöschen.
 22. Die Zugangsfläche kann bei Betrieb heiß werden.
 23. Der Mikrowellenofen darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
 24. Die Tür oder die Außenfläche kann bei Betrieb des Geräts heiß werden.
 25. Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei Betrieb des Geräts hoch sein.
 26. Das Gerät ist gegen eine Wand aufzustellen.
 27. Das Gerät ist nicht durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen zu verwenden, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden
 28. Kinder sind anzuweisen, nicht mit dem Gerät zu spielen
 29. **WARNUNG:** Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst wieder betrieben werden, nachdem er durch eine qualifizierte Person repariert worden ist
 30. In den Anweisungen muss darauf hingewiesen werden, dass Geräte nicht dazu bestimmt sind, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
 31. Der Mikrowellenofen ist lediglich zur Nutzung in Haushalten und nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
 32. Entfernen Sie keinesfalls die Abstandhalter von der Rückseite oder von den Seiten, da diese für einen Mindestabstand von den Wänden zur Gewährleistung der Luftzirkulation sorgen.
 33. Befestigen Sie zuerst den Drehtisch, bevor Sie das Gerät transportieren, dadurch vermeiden Sie Schäden.
 34. **Vorsicht:** Es ist gefährlich, das Gerät von einer nicht qualifizierten Person reparieren oder warten zu lassen, weil dabei die Schutzabdeckung abgenommen werden muss, die Schutz vor Mikrowellenstrahlung bietet. Das Gleiche gilt auch für den Austausch des Netzkabels oder der Beleuchtung. Senden Sie das Gerät in diesen Fällen an unser Kundendienstzentrum.
 35. Der Mikrowellenofen ist lediglich zum Auftauen, Kochen und Dämpfen von Lebensmitteln bestimmt.

36. Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie erhitzte Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.
37. Vorsicht! Beim Öffnen von Behälterdeckeln oder Verpackungsfolie wird Dampf entweichen.
38. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und die Wartung des Geräts darf nur von über 8 Jahre alten Kindern unter Aufsicht durchgeführt werden.
39. Wenn Rauch emittiert wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Ofentür geschlossen, um Flammen zu ersticken
40. Achtung! - Das Kühlgebläse läuft automatisch etwa 3 Minuten lang, wenn die Garzeit länger als 2 Minuten ist.

MIKROWELLE-KOCHPRINZIPIEN

1. Ordnen Sie die Lebensmittel sorgfältig an. Arrangieren Sie die dicksten Bereiche an der Außenseite der Platte
 2. Achten Sie auf die Garzeit. Kochen Sie die Lebensmittel für die kürzeste angegebene Zeit und fügen Sie gegebenenfalls weitere Zeit hinzu. Zu stark überkochte Lebensmittel können rauchen oder sich entzünden
 3. Decken Sie die Lebensmittel beim Kochen ab. Die Abdeckungen verhindern ein Verspritzen der Lebensmittel und tragen dazu bei, dass die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
 4. Wenden Sie Lebensmittel wie Hähnchen und Hamburger einmal, um ihre Garzeit zu beschleunigen. Großes Gargut, wie zum Beispiel Braten, muss mindestens einmal gewendet werden.
- Ordnen Sie Lebensmittel wie Frikadellen nach der Hälfte der Garzeit neu von oben nach unten und von der Mitte des Tellers nach außen um.

LEITFADEN FÜR KOCHGERÄTE

1. Das ideale Material für ein Mikrowellen-Kochgerät ist durchlässig für Mikrowellen, lässt die Energie durch den Behälter durch und erwärmt das Lebensmittel.
2. Mikrowellen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten keine Metallkochgeräte und keine Schüsseln mit Metallverkleidung benutzt werden.
3. Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Produkte aus recyceltem Papier, weil diese kleine Metallfragmente enthalten können, die Funken und/oder Feuer verursachen können.
4. Runde / ovale Schüsseln sind quadratischen / rechteckigen Behältern vorzuziehen, da Lebensmittel in den Ecken zum Verkochen neigen.
5. Um ein Verkochen in den exponierten Bereichen zu verhindern, können Alufolienstreifen verwendet werden. Achten Sie aber darauf, nicht zu viel Alufolie zu verwenden und halten Sie einen Abstand von 2,54 cm zwischen Folie und Garraum ein.

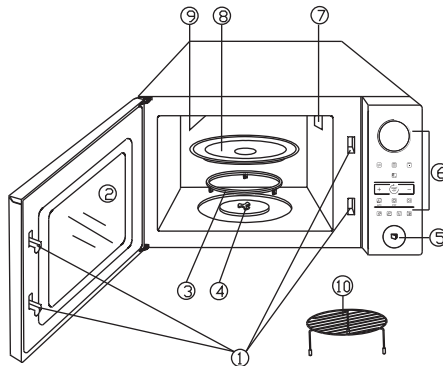
Die nachstehende Liste kann bei der Auswahl der richtigen Kochgeräte als grober Leitfaden dienen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellenbeständige Kunststoffschüssel	Ja	Nein	Nein

Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett	Nein	Ja	Nein
Metallgestell	Nein	Ja	Nein
Metallgestell+ Metalltablett	Nein	Ja	Nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

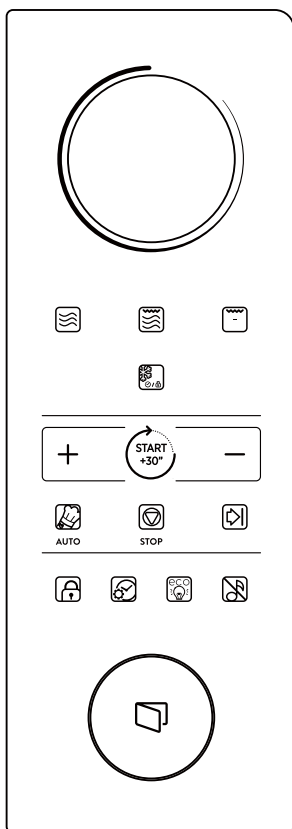
- Kombination: gilt sowohl für das Kochen mit „Mikrowelle + Grill“ als auch mit „Mikrowelle + Konvektion.

BEZEICHNUNG DER TEILE



1. Tür-Sicherheitsverriegelung
2. Ofenfenster
3. Walzring
4. Welle
5. Taste zur Türentriegelung
6. Steuerfeld
7. Wellenleiter (Glimmerplatte, die den Wellenleiter abdeckt, nicht herausnehmen)
8. Glastablett
9. Grillheizgerät
10. Backplatte

CONTROL PANEL



(Please also see the following pages for more detail)

DISPLAY-BILDSCHIRM

Hier werden Kochzeit, Energiestufe, Anzeigen und die aktuelle Uhrzeit angezeigt

ENERGIESTUFE

Durch Drücken der Taste können Sie die Energiestufe auswählen.

UHR

Durch Drücken der Taste kann die Uhr oder das Lebensmittengewicht eingestellt werden.

GRILL

Durch Drücken dieser Taste kann ein Grillprogramm eingestellt werden.

MIKRO+GRILL

Durch Drücken dieser Taste kann ein Kombinationskochprogramm eingestellt werden.

AUFTAUEN

Durch Drücken dieser Taste kann ein Auftauprogramm eingestellt werden.

VOREINSTELLUNG

Zum Einstellen der Voreinstellfunktion.

+ -

Mit dieser Taste kann die Kochzeit, das Kochgewicht eingestellt werden oder Sie wählen das Automatikmenü.

START

Drücken Sie diese Taste zum Starten des Kochprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Kochprogramms.

STOPP

Mit dieser Taste stoppen Sie das Kochprogramm oder löschen alle vorherigen Einstellungen, bevor das Kochprogramm beginnt.

VORGEHENSWEISE ZUM EINSTELLEN DER OFENSTEUERUNGEN

UHR EINSTELLEN

Nehmen wir an, Sie wollen die Uhrzeit auf 8:30 Uhr einstellen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Taste CLOCK (Uhr)
2. Halten Sie "+ -" so lange gedrückt, bis die Ziffer "8" angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf START.
4. Halten Sie "+ -" so lange gedrückt, bis "8:30" angezeigt wird.
5. Drücken Sie auf START.

Anmerkung: Bei der Uhr handelt es sich um eine 24-Stunden-Uhr.

SCHNELLSTART

Mit dieser Funktion können Sie den Ofen so programmieren, dass er Lebensmittel mit 100% Leistung erhitzt.

Drücken Sie im Standby-Modus in schneller Folge auf START, um die Kochzeit einzustellen. Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit erhöhen. Die maximale Kochzeit beträgt 10 Minuten. Der Ofen beginnt den Betrieb automatisch.

MIKROWELLE

Im Mikrowellenbetrieb können Sie die Kochenergie und die Kochzeit individuell anpassen. Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten.

1. Drücken Sie einmal auf POWER LEVEL (Energienstufe) und drücken Sie dann wiederholt auf "+ -", um die Kochenergie auszuwählen.
2. Drücken Sie auf START, um die Energienstufe zu bestätigen.
3. Drücken Sie auf "+ -", um die Kochzeit einzugeben.
4. Drücken Sie auf START.

Anmerkung: Sie können die Energienstufe während des Kochens überprüfen, indem Sie auf POWER LEVEL (Energienstufe) drücken.

GRILL

Eignet sich außerdem für die Zubereitung von Sandwiches und gratinierten Gerichten. Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten.

Gehen Sie folgendermaßen vor, wenn Sie die Grillzeit auf 12 Minuten (Beispiel) einstellen wollen:

1. Drücken Sie die Taste GRILL.
2. Drücken Sie so lange auf "+ -", bis 12:00 angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf START.

MIKRO+GRILL

Mit dieser Funktion können Sie Grill und Mikrowelle mit zwei verschiedenen Einstellungen kombinieren. Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten. Beim Kochen können Sie die programmierte Einstellung durch Drücken auf MIKRO+GRILL anzeigen lassen.

KOMBINATION

KOMBINATION 1: 30% der Zeit für Mikrowelle, 70% für den Grill.

KOMBINATION 2: 55% der Zeit für Mikrowelle, 45% für den Grill.

Gehen Sie folgendermaßen vor, wenn Sie die Zeit für Kombination 2 auf 12 Minuten (Beispiel) einstellen wollen:

1. Drücken Sie die Taste MIKRO+GRILL einmal.
2. Drücken Sie "+ -", um Kombination 2 auszuwählen; es wird "Co-2" angezeigt.
3. Drücken Sie auf START.
4. Drücken Sie auf "+ -", um die Kochzeit einzugeben.
5. Drücken Sie auf START.

Anmerkung: Sie können die Temperatur während des Kochens überprüfen, indem Sie auf MIKRO+KONVEKTION drücken.

SPEED DEFROST (Schnell Auftauen)


1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf DEFROST (Auftauen). Es wird "0: 00" angezeigt.
2. Drücken Sie auf "+ -", um die Auftauzeit einzugeben.
3. Drücken Sie auf START.

WEIGHT DEFROST (Gewicht Auftauen)

1. Drücken Sie im Standby-Modus zweimal auf DEFROST (Auftauen). Es wird "0g" angezeigt.
2. Drücken Sie auf "+ -", um die Auftauzeit einzugeben.
3. Drücken Sie auf START.

MENU COOK (Kochmenü)

Für Lebensmittel bzw. für den folgenden Kochmodus müssen Zeit und Kochenergie nicht programmiert werden. Es reicht, die Art des Lebensmittels anzugeben, das Sie kochen wollen sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.

1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf  , es wird "A-1" angezeigt.
2. Drücken Sie auf "+ -", um das gewünschte Menü auszuwählen.
3. Drücken Sie auf START.
4. Drücken Sie auf "+ -", um das gewünschte Untermenü auszuwählen.
5. Drücken Sie auf START.
6. Drücken Sie auf "+ -", um das Gewicht oder die Anzahl der Portionen einzugeben.
7. Drücken Sie auf START.

Automatischer Kochcode

Menü	Gewicht/Stück	Leistung	Timing
A-1 BACKEN			
b-1 Pastete	1 Stück (in CrispyPlate)	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	2:00+anhalten & Bodenplatte entfernen+7:00+3:00
b-2 Hefe	500g	P10(MWO)	10:00
	1000g	P10(MWO)	15:00
b-3 Brot	500g	CO2+P80(Grill)	10:00+3:00
	1000g	CO2+P80(Grill)	14:00+3:00
b-4 Vollkorn-Pizza	400g-450g	CO2+P80(Grill)	8:00+3:00
A-2 FISCH			
b-1 Stück vom Schwertfisch	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ anhalten und herumdrehen +2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ anhalten und herumdrehen +3:30+3:00
b-2 Lachsfilet	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ anhalten und herumdrehen +2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ anhalten und herumdrehen +3:30+3:00
b-3 Brachse	250g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:00+ anhalten und herumdrehen +3:00+2:00
	500g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	4:30+ anhalten und herumdrehen +4:30+3:00
b-4 Shrimps	200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	1:30+ anhalten und herumdrehen +1:30+2:00
	400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ anhalten und herumdrehen +2:30+3:00
A-3 GEMÜSE			
b-1 Spinat	250g	P100(MWO)	2:30
	500g	P100(MWO)	3:00
b-2 Geschnittene Karotten	250g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+ anhalten und vermengen +2:30
	500g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+ anhalten und vermengen +4:00
b-3 Brokkoli	250g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+ anhalten und vermengen +2:00


	500g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	4:00+ anhalten und vermengen +3:30
b-4 Gemüsesuppe	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +5:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ anhalten und vermengen +6:00
A-4 FLEISCH/EIER			
b-1 Hähnchenbrust	200g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	3:00+ anhalten und vermengen +3:00+2:00
	400g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	4:00+ anhalten und vermengen +4:00+3:00
b-2 Kalbsrücken	500 g	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	5:30+ anhalten und herumdrehen +5:30+4:00
	1kg	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	8:00+ anhalten und herumdrehen +8:00+5:00
b-3 Pochierte Eier	1 Stück	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 Rührei	2-4 Stück	P100(MWO)+P0+P60(MWO)+ P0+P60(MWO)	0:40+anhalten und umrühren+0:30+anhalten und umrühren+0:20+umrühren
A-5 GESUND			
b-1 Naturjoghurt	900g+750ml Milch	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+anhalten und Joghurt hinzugeben+0:15
b-2 Eingeweichte Hülsenfrüchte	250g+1kg Wasser	P100(MWO)	7:00
	500g+2kg Wasser	P100(MWO)	7:00
b-3 Getrocknete Lebensmittel	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Haferbrei	40g+240ml Milch	P100(MWO) +P0(keep to stir)+P80(MWO)	2:00+ anhalten und umrühren + 1:00
A-6 PASTA/ GETREIDE			
b-1 Vollkornpasta	33g+67g Wasser	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +5:00
	67g+133g Wasser	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +5:30
	100g+200g Wasser	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +6:00
	133g+267g Wasser	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +6:30
b-2 Vollkornreis	25g Reis +75g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ anhalten und umrühren +6:00
	50g Reis +150g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ anhalten und umrühren +8:00
	75g Reis +225g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ anhalten und umrühren +10:00



	100g Reis +300g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ anhalten und umrühren +12:00
b-3 Dinkelkörner (Farro Perlato)	25g farro+75g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ anhalten und umrühren +2:00
	50g Dinkelkörner +150g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ anhalten und umrühren +3:00
	75g Dinkelkörner +225g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ anhalten und umrühren +4:00
	100g Dinkelkörner +300g Wasser	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ anhalten und umrühren +5:00
b-4 Quinoa	50g quinoa +100g Wasser	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100g quino +200g Wasser	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 DESSERTS			
b-1 Kuchen	300g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:30+1:00
	600g	P100(MWO)+ P80(Grill)	4:00+1:30
b-2 Kekse	250g	CO1+P80(Grill)	4:00+1:30
b-3 Muffins	250g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:00+1:00
	500g	P100(MWO)+ P80(Grill)	3:00+1:00
b-4 Marmelade	300g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+ anhalten und vermengen +8:00
	600g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+ anhalten und vermengen +10:00
A-8 KARTOFFELN/W URZELGEMÜSE			
b-1 Gebackene Süßkartoffeln	350g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+ anhalten und vermengen +2:30
	700g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ anhalten und vermengen +4:00
b-2 Gebackene Kartoffeln	250g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	12:00+ anhalten und vermengen +12:00+10:00
	500g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	15:00+ anhalten und vermengen +15:00+10:00
b-3 Gekochte Kartoffeln	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ anhalten und vermengen +3:30
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ anhalten und vermengen +5:00
b-4 Rote Beete	250g+50ml Wasser	P100(MWO)	8:00

	500g+70ml Wasser	P100(MWO)	9:30
--	---------------------	-----------	------

VOREINSTELLFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie ein Kochprogramm zu einem vorher festgelegten Zeitpunkt starten.

1. Stellen Sie ein Kochprogramm ein.
2. Drücken Sie auf .
3. Drücken Sie auf "+ -", um die Ziffer für die Stunde einzustellen
4. Drücken Sie auf START.
5. Drücken Sie auf "+ -", um die Ziffer für die Minute einzustellen
6. Drücken Sie auf START.

Anmerkung: Vergewissern Sie sich, dass die Ofenuhr richtig eingestellt ist, bevor Sie diese Funktion verwenden. Beim Voreinstellen der Uhrzeit können Sie die eingestellte Zeit durch Drücken  der Taste kontrollieren und Sie können dieses Programm durch Drücken auf  und STOP löschen. Die Funktionen SCHNELLSTART und AUFTAUEN können nicht voreingestellt werden.


WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN


ECO-MODUS

Vorgehensweise: Drücken Sie die Taste , der Summer lässt "DE" ertönen, die Anzeige ist ausgeschaltet.

Verfahren zum Aufheben der Einstellung: Drücken Sie eine beliebige Taste, der Summer lässt "DE" ertönen, das System stellt den Ausgangszustand wieder her.


STUMM

Vorgehensweise: Drücken Sie im Standby-Modus, die Taste "", der Summer lässt "DE" ertönen, die Stummfunktion wurde geöffnet: dieses Mal lassen die Funktionstasten keinen "DEDE"-Ton ertönen.

Verfahren zum Aufheben der Einstellung: Drücken Sie die Taste "", der Summer lässt "DE" ertönen, die Stummfunktion ist ausgeschaltet, das System stellt die ursprüngliche Einstellung wieder her.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Betrieb durch kleine Kinder.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Kindersicherung einzustellen: Halten Sie die Taste im Standby-Modus  3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die LED-Anzeige leuchtet

auf. Bei eingeschalteter Kindersicherung sind sämtliche Tasten deaktiviert.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren: Halten Sie die Taste



3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die LED-Anzeige erlischt.

GEHEN SIE FOLGENDERMAßEN VOR, UM DEN OFEN BEI BETRIEB AUSZUSCHALTEN

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.

Durch Drücken der START-Taste schalten Sie den Ofen wieder ein.

Durch zweimaliges Drücken der STOPP-Taste werden alle programmierten Befehle gelöscht.

2. Öffnen Sie die Tür.

Wenn Sie die Tür wieder schließen und die START-Taste drücken, schalten Sie den Ofen wieder ein.

HINWEIS: Der Ofen stoppt den Betrieb, wenn die Tür geöffnet wird.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Wenn das System in den Superhochoberatur-Schutzstatus wechselt, wird auf dem digitalen Display "E01" angezeigt und der Signalton ertönt so lange, bis das System wieder in den Normalzustand schaltet, jetzt können Sie die "STOP"-Taste drücken.

NIEDERTEMPATURSCHUTZ

Wenn das System in den Niedertemperatur-Schutzstatus wechselt, wird auf dem digitalen Display "E02" angezeigt und der Signalton ertönt so lange, bis das System wieder in den Normalzustand schaltet, jetzt können Sie die "STOPP"-Taste drücken.

SENSOR STÖRUNGSSCHUTZ

Das System wechselt in den Schutzmodus über, wenn am Systemsensor ein Kurzschluss eintritt. Auf dem Display wird "E03" angezeigt und der Signalton ertönt so lange, bis die "STOPP"-Taste gedrückt wird. Rufen Sie den Kundendienst, um den defekten Sensor zu kontrollieren und zu ersetzen.

KÜHLFUNKTION

Das elektronische Steuerungssystem des Mikrowellenofens verfügt über eine Kühlungsfunktion. In jedem Kochmodus mit einer Kochzeit über 2 Minuten wird der Ofenlüfter etwa 3 Minuten lang automatisch betrieben, um den Ofen zu kühlen und dadurch seine Lebensdauer zu verlängern.

AUTOMATISCHE ERINNERUNG

Nach dem Koch- oder Auftauprogramm ertönt ein Signalton und auf dem Display wird END angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste oder öffnen Sie die Ofentür, um die Anzeige END zu löschen, bevor Sie eine andere Kochfunktion starten.

REINIGEN UND PFLEGEN












1. Schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Halten Sie das Innere des Ofens immer sauber. Verspritztes Gargut oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Ofenwänden kleben, können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Falls der Ofen sehr schmutzig wird, können sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Vermeiden Sie den Einsatz von Backofenspray und anderen scharfen Reinigungsmitteln, weil sie Flecken oder Streifen auf der Türfläche verursachen können oder die Türfläche stumpf werden lassen.
3. Die Außenflächen des Ofens sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den Betriebsteilen im Innern des Ofens zu verhindern, sollte kein Wasser in die Lüftungsschlitze eindringen.
4. Wischen Sie Tür und Fenster auf beiden Seiten, die Türdichtungen und die angrenzenden Teile häufig mit einem feuchten Tuch um Spritzer oder Flecken zu beseitigen. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
5. Lassen Sie das Bedienfeld nicht nass werden. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie die Tür offen, wenn Sie das Bedienfeld reinigen, um zu verhindern, dass Sie den Ofen versehentlich einschalten.
6. Wenn sich im Innern oder rund um die Außenseite der Ofentür Dampf sammelt, wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn der Mikrowellenofen bei sehr feuchten Bedingungen betrieben wird. Es handelt sich um ein normales Phänomen.
7. Gelegentlich muss das Glastablett zum reinigen herausgenommen werden. Waschen Sie das Tablett in warmen Spülwasser oder in einer Spülmaschine.
8. Der Walzring und der Ofenboden sind regelmäßig zu reinigen, um eine übermäßige Geräuschentwicklung zu verhindern. Wischen Sie einfach die Bodenfläche des Ofens mit einem milden Reinigungsmittel. Der Walzring kann in mildem Spülwasser oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Wenn Sie den Walzring aus dem Boden des Garraums zum Reinigen herausnehmen, achten Sie darauf, ihn wieder in die richtige Position einzusetzen.
9. Gerüche können Sie aus dem Ofen beseitigen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in einer tiefen mikrowellenfähigen Schüssel 5 Minuten lang im Mikrowellenofen erhitzen. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch gründlich aus.
10. Wenn das Ofenlicht ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich dazu bitte an einen Händler.
11. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und sämtliche Lebensmittelreste entfernt werden. Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zur Verschlechterung der Oberfläche führen, was sich wiederum nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken könnte und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen könnte.
12. Entsorgen Sie das Gerät bitte nicht im Haushaltsmüll, es sollte in einem besonderen Entsorgungszentrum entsorgt werden, das von der Gemeinde bereitgestellt wird.
13. Bei der erstmaligen Nutzung des Mikrowellenofens mit Grillfunktion kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist ein normales Phänomen, weil der Ofen aus einer Stahlplatte besteht, die mit Schmieröl beschichtet ist und der neue Ofen erzeugt beim Verbrennen des Schmieröls Rauch und Geruch. Dieses Phänomen wird nach einer gewissen Nutzungszeit verschwinden.

MODELLO: H7MGI25TB
Griglia INVERTER FORNO A MICROONDE



Manuale d'uso del forno a microonde

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il forno a microonde e conservarle con cura

Haier Europe Candy  Haier	PT  707 200 188 210 010 773	IT  02 400 48 200	ES  902 100 150 943 914 150	DE  0800 500 48 48
BE  LU  02 752 94 10	NL  33 422 4000	AT  0820 220 224	GR  801 11 50 50 50	CH  0848 780 780

70017948

GESTIONE DEI RIFIUTI E TUTELA DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva europea 2012/19 / UE relativa agli apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Le persone possono svolgere un ruolo importante nel garantire che i RAEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- I RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- I RAEE devono essere portati nelle aree di raccolta dedicate gestite dal consiglio comunale o da una società registrata.

In molti paesi, le raccolte nazionali possono essere disponibili per RAEE di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio può essere restituito al fornitore che deve accettarlo gratuitamente come un tantum, purché l'apparecchio sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni dell'apparecchio acquistato.

PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE

1. Non tentare di utilizzare il forno con lo sportello aperto, onde evitare una dannosa esposizione all'energia delle microonde. È importante non manomettere i dispositivi di blocco per la sicu-rezza..
2. Non posizionare alcun oggetto tra la superficie anteriore del for-no e lo sportello; inoltre, non consentire l'accumulo di sporcizia o residui di detersigenti sulle superfici di guarnizione.
3. AVVERTENZA: se lo sportello o le sue guarnizioni sono dan-neggiati, non utilizzare il forno finché non sia stato riparato da personale esperto.

INDICE

PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE	2
SPECIFICATIONS	3
INSTALLAZIONE	3
INSTALLAZIONE MESSA A TERRA	4
RADIO INTERFERENZE	4
SICUREZZA NELL'USO DEL PRODOTTO	4
PRINCIPI DELLA COTTURA A MICROONDE	6
GUIDA AGLI UTENSILI	6
PART NAMES	7
PANNELLO DI COMANDO	8
IMPOSTAZIONE DEI COMANDI DEL FORNO	9
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	9
MICROONDE	9
GRILL	9
MICRO+GRILL	10
SCONGELAMENTO RAPIDO	10
SCONGELAMENTO PER PESO	10
COTTURA DA MENU	10
FUNZIONE PREIMPOSTATA	14
MODALITÀ ECO	14
DISATTIVAZIONE TONI AUDIO	14
BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI	14
PULIZIA E CURA	16

SPECIFICATIONS

Consumo elettrico:	230-240V ~50Hz, 1400W (microonde) 1000W (Grill)
Potenza nominale del forno a microonde:	900W
Frequenza operativa:	2450MHz
Dimensioni esterne:	483mm(W)×387mm(D)×292mm(H)
Dimensioni della cavità del forno:	340mm(W)×344mm(D)×220mm(H)
Capacità del forno:	25 litri
Uniformità di cottura:	sistema con piano rotante
Peso netto:	circa. 11kg

INSTALLAZIONE

1. Assicurarsi che tutti materiali di imballi siano stati rimossi dall'in-terno della porta.
2. **ATTENZIONE:** Controllare il forno per eventuali danni, come la porta non allineata o piegata, danneggiamento delle guarnizioni della porta e la superficie di tenuta, le cerniere e serrature delle porte rotte o mancanti e ammaccature all'interno della cavità o sulla porta. In caso di qualsiasi danno, non utilizzare il forno e contattare il personale di assistenza qualificato.
3. Questo microonde deve essere posizionato su una superficie piana e stabile, che sia in grado di sorreggere il peso del micro-onde e anche il peso degli alimenti cotti al suo interno.
4. Non posizionare il microonde vicino a dove calore e umidità sono generati, o vicino a materiali combustibili.
5. Per il corretto funzionamento, il forno deve avere un flusso d'aria sufficiente. Consentire 20 centimetri di spazio al di sopra del forno, 10 centimetri dietro e 5 centimetri su entrambi i lati. Non coprire o ostruire le aperture del prodotto. Non rimuovere i piedini.
6. Non utilizzare il microonde senza piatto in vetro girevole, senza supporto a rulli e senza albero del piatto girevole nella posizio-ne corretta.
7. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e sia sotto il forno o su una superficie calda o tagliente.
8. La presa di corrente deve essere di facile accesso in modo che si possa disconnettere il forno in caso di emergenza.
9. Non utilizzare il forno all'aperto.

INSTALLAZIONE MESSA A TERRA

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. Questo forno è dotato di un cavo con un filo e una spina di messa a terra. Esso deve essere collegato ad una presa a muro che sia installata correttamente e collegata a terra. In caso di un corto circuito, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche, fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

ATTENZIONE: L'uso improprio della spina di messa a terra può comportare un rischio di scosse elettriche.

Nota:

1. Se avete domande circa la messa a terra o informazioni riguardanti il collegamento elettrico, consultare un elettricista qualificato o una persona esperta.
2. Né il produttore né il rivenditore può accettare alcuna responsabilità per i danni al forno o lesioni personali derivanti dalla mancata osservanza delle procedure di connessione elettrica. I fili di questo cavo principale sono colorati in conformità con il seguente codice:

Verde e giallo= TERRA

Blu= NEUTRO

Marrone= LINEA

RADIO INTERFERENZE

O L'uso del forno a microonde può generare interferenze alla tua radio, televisione o simili apparecchiature. Quando si riscontrano tali interferenze, si può ridurre o eliminarle seguendo le seguenti misure:

1. Pulire il forno e le sue guarnizioni.
2. Riorientare la antenna della radio o del televisore.
3. Riposizionare il microonde rispetto all'antenna.
4. Allontanare il microonde dall'antenna
5. Collegare il forno a microonde in una presa diversa in modo che il forno a microonde e il ricevitore del televisore/radio si trovino su circuiti diversi

SICUREZZA NELL'USO DEL PRODOTTO

Per ridurre il pericolo di incendi, scosse elettriche, infortuni o eccessiva esposizione all'energia del forno a microonde durante l'uso dell'elettrodomestico, attenersi alle precauzioni fondamentali riportate di seguito:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'elettrodomestico.
2. Utilizzare l'elettrodomestico solo per l'uso previsto descritto nel manuale. Non utilizzare vapori o sostanze chimiche corrosive nell'elettrodomestico. Il forno è progettato nello specifico per il

- riscaldamento; non è pensato per l'uso industriale o in laboratorio.
3. Non utilizzare il microonde quando è vuoto
 4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al tecnico dell'assistenza o ad altro personale qualificato, onde evitare pericoli.
 5. Per ridurre il rischio di fiamme all'interno della cavità:
 - a. Durante il riscaldamento di cibo in contenitori di carta o plastica, non perdere di vista il forno (possibilità di accensione del materiale).
 - b. Rimuovere le maniglie e i componenti in metalli sacchetti e contenitori in plastica o carta prima di porli nel forno.
 - c. Se si rilevano fuoriuscite di fumo, spegnere o scollegare l'elettrodomestico e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
 - d. Non utilizzare la cavità del forno per la conservazione. Non conservare all'interno del forno carta, utensili di cucina e gli alimenti, come pane, biscotti, ecc.
 6. Avvertenza: i liquidi e i prodotti alimentari non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati, che potrebbero esplodere
 7. Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un'ebollizione ritardata; prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
 8. Non friggere cibi all'interno del microonde. L'olio caldo può danneggiare il forno e gli utensili ed è sempre pericoloso per eventuali bruciature alla pelle.
 9. Le uova nel guscio e le uova sode non dovrebbero essere riscaldate nel forno a microonde, in quanto potrebbero esplodere (anche al termine del riscaldamento a microonde).
 10. Prima della cottura nel microonde, eseguire piccoli fori negli alimenti con una buccia pesante, come patate, zucche, mele o castagne.
 11. Il contenuto di biberon e contenitori per alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato; è inoltre opportuno controllarne la temperatura prima del consumo, onde evitare ustioni.
 12. Gli utensili di cottura possono diventare caldi a causa del trasferimento di calore dal cibo riscaldato. L'uso di presine è consigliato per maneggiare gli utensili.
 13. Utilizzare solamente utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
 14. Avvertenza: È pericoloso per chiunque non sia una persona esperta di procedere a qualsiasi servizio o operazione di manutenzione, che implica la rimozione di qualsiasi copertura che fornisce protezione contro l'esposizione delle microonde magnetiche.
 15. Questo prodotto è incluso nel Gruppo 2 Classe B delle apparecchiature ISM. La definizione di gruppo 2, che contiene tutte le ISM (Industriali, Scientifiche e Mediche), e cioè le apparecchiature in cui l'energia a radiofrequenza è volutamente generata e/ o utilizzata in forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiali e attrezzature a scintilla di er osione. Per le apparecchiature di classe B si intende equipaggiamento adatto per l'uso in stabilimenti nazionali e nelle istituzioni, direttamente collegata a una rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta edifici utilizzati per scopi domestici.
 16. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se capiscono i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.
 17. È necessario vigilare sui bambini per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
 18. La temperatura delle superfici accessibili può diventare elevata quando l'apparecchio è in funzione.
 19. Il prodotto non è destinato ad essere utilizzato attraverso un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
 20. Questo prodotto è stato concepito per il solo uso domestico, non è stato concepito per uso industriale o professionale. Non deve essere utilizzato nelle zone per cucinare riservate al personale, in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro, in fattorie, da clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti
 21. Attenzione!-La ventola di raffreddamento funzionerà automaticamente per circa 3 minuti se il tempo di cottura supera i 2 minuti.

professionali e luoghi simili.

21. Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibi o vestiti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, panni umidi o simili può comportare pericoli di ferimenti o incendi.
22. Il prodotto non deve essere posizionato all'interno di un armadio o simile.

PRINCIPI DELLA COTTURA A MICROONDE

1. Disporre gli alimenti con cura. Posizionare le aree più grosse verso l'esterno del piatto.
2. Controlla il tempo di cottura. Cuocere per il minor tempo indicato e aggiungerne se necessario. I cibi stracotti possono fumare o incendiarsi.
3. Coprire gli alimenti durante la cottura. Coprirli evita schizzi e aiuta a cucinare i cibi in modo uniforme.
4. Capovolgere gli alimenti una volta durante la cottura a microonde per accelerare la cottura di alimenti come pollame e hamburger.
5. Oggetti di grandi dimensioni come gli arrosti devono essere capovolti almeno una volta.
6. Riposizionare alimenti quali polpette di carne a metà cottura, sia dall'alto al basso che dal centro del piatto verso l'esterno.

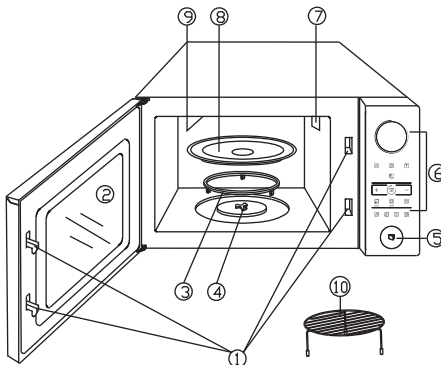
GUIDA AGLI UTENSILI

1. Il materiale ideale dell'utensile da utilizzare in un microonde è trasparente, che permetta all'energia di passargli attraverso e cucinare così il cibo.
2. Le microonde non possono penetrare attraverso il metallo, e così gli utensili di metallo o piatti con bordi di metallo non dovrebbero essere utilizzati.
3. Non utilizzare materiali di carta riciclata, perché potrebbero contenere frammenti di metallo che potrebbero causare scintille e/o fiamme.
4. Piatti circolari/ovalari sono raccomandati rispetto a piatti quadrati e rettangolari, in quanto il cibo tende a stracuocere in prossimità degli angoli.
5. Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per prevenire la cottura eccessiva delle zone esposte. Ma fate attenzione a non usarne troppe e mantenere una distanza 2,5 centimetri tra pellicola e cavità. La lista seguente è una guida generale che aiuterà nello scegliere i corretti utensili.

UTENSILE	MICROONDE	GRILL	MICROONDE + GRILL
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì
Vetro non termoresistente	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica per microonde	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio in metallo	No	Sì	No
Griglia in metallo	No	Sì	No
Vassoio in metallo+ Griglia in metallo	No	Sì	No

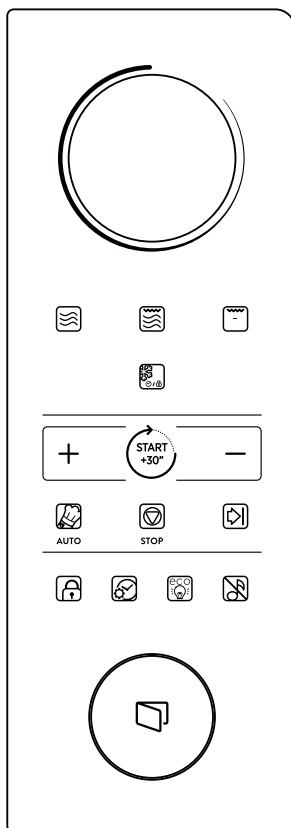
Carta e contenitori di alluminio	No	Si	No
----------------------------------	----	----	----

PART NAMES



1. Sistema di chiusura di sicurezza dello sportello
2. Finestrella del forno
3. Anello del rullo
4. Alberino
5. Pulsante di apertura dello sportello
6. Pannello di comando
7. Guida d'onda (non rimuovere la piastra in mica che ricopre la guida d'onda)
8. Ripiano in vetro
9. Resistenza del grill
10. Piastra di cottura

PANNELLO DI COMANDO



(Per maggiori dettagli vedere anche le pagine seguenti)

DISPLAY

Sul display sono visualizzati tempo di cottura, potenza, indicatori e ora corrente

LIVELLO DI POTENZA

Premere per selezionare il livello di potenza del microonde.

OROLOGIO

Premere per impostare l'orologio o il peso degli alimenti.

GRILL

Premere per impostare un programma di cottura a grill.

MICRO+GRILL

Premere per impostare un programma di cottura combinato..

SCONGELAMENTO

Premere per impostare il programma di scongelamento.

PREIMPOSTAZIONE

Utilizzare per programmare la funzione preimpostata.

+ -

Premere per impostare il tempo di cottura , il peso di cottura o selezionare il menu automatico

START

Premere per avviare il programma di cottura o impostare il programma di cottura ad avvio rapido.

STOP

Toccare per interrompere il programma di cottura o cancellare tutte le impostazioni precedenti, prima di avviare la cottura.

IMPOSTAZIONE DEI COMANDI DEL FORNO

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Si supponga di voler impostare le 08:30.

1. Premere il pulsante OROLOGIO.
2. Premere il selettore "+ -" fino alla visualizzazione del numero corrispondente all'ora "8".
3. Premere il pulsante START.
4. Premere il selettore "+ -" fino alla visualizzazione di "8:30".
5. Premere il pulsante START per confermare

Nota: è un orologio impostabile su 24 ore.

AVVIO RAPIDO

Utilizzare questa funzione per programmare comodamente il forno sulla cottura a microonde al 100% della potenza.

In modalità standby, premere START in successione rapida per impostare il tempo di cottura. È inoltre possibile aumentare il tempo di cottura durante il processo di cottura. Il tempo massimo di cottura è 10 minuti. Il forno si attiva automaticamente.

MICROONDE

La cottura a microonde consente di personalizzare tempo e potenza di cottura. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.

1. Premere una volta il pulsante relativo al LIVELLO DI POTENZA e toccare il selettore "+ -" ripetutamente per selezionare la potenza di cottura.
2. Premere START per confermare la potenza.
3. Premere il selettore "+ -" per immettere il tempo di cottura.
4. Premere START.

Nota: è possibile controllare il livello di potenza durante la cottura premendo il pulsante relativo al LIVELLO DI POTENZA.

GRILL

Questa funzione è adatta anche per preparare sandwich caldi e piatti al gratin. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.

Si supponga di voler programmare la cottura a grill per 12 minuti.

1. Premere il pulsante GRILL.
2. Premere il selettore "+ -" per impostare 12:00.
3. Premere START.

MICRO+GRILL

Questa funzione consente di combinare la cottura a grill e microonde con due diverse impostazioni. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti. Durante la cottura, è possibile vedere l'impostazione programmata premendo il pulsante MICRO+GRILL.

COMBINAZIONI

COMBINAZIONE 1: 30% del tempo per cottura a microonde, 70% del tempo per cottura a grill.

COMBINAZIONE 2: 55% del tempo per cottura a microonde, 45% del tempo per cottura a grill.

Si supponga di voler impostare la combinazione di cottura 2 per 12 minuti.

1. Premere una volta il pulsante MICRO+GRILL.
2. Premere il selettore "+ -" per selezionare la combinazione 2, viene visualizzato "Co-2".
3. Premere il pulsante START per confermare.
4. Premere il selettore "+ -" per immettere il tempo di cottura.
5. Premere START.

SCONGELAMENTO RAPIDO

1. In modalità standby, premere una volta il selettore per lo SCONGELAMENTO, viene visualizzato "0:00".
2. Premere il selettore "+ -" per immettere il tempo di scongelamento.
3. Premere START.


SCONGELAMENTO PER PESO

1. In modalità standby, premere due volte il selettore per lo SCONGELAMENTO, viene visualizzato "0g".
2. Premere il selettore "+ -" per immettere il tempo di scongelamento.

Premere START

COTTURA DA MENU

Per gli alimenti o le seguenti modalità di cottura, non è necessario programmare il tempo e la potenza di cottura. È sufficiente indicare il tipo di alimento da cuocere e il suo peso.

1. In modalità standby, premere il pulsante  una volta, viene visualizzato "A-1".
2. Premere il selettore "+ -" per selezionare il menu desiderato.
3. Premere START.
4. Premere il selettore "+ -" per selezionare il sottomenu desiderato.
5. Premere START.
6. Premere il selettore "+ -" per immettere il peso o il numero di porzioni.

7. Premere START.

Auto Cook Code


Menu	weight/pcs	Power	Timing
A-1 PRODOTTI DA FORNO			
b-1 Torta salata	1pcs(in crispy plate)	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	2:00+stop and take out the base & stuff+7:00+3:00
b-2 Lievito	500g	P10(MWO)	10:00
	1000g	P10(MWO)	15:00
b-3 Pane	500g	CO2+P80(Grill)	10:00+3:00
	1000g	CO2+P80(Grill)	14:00+3:00
b-4 Pizza Integrale	400g-450g	CO2+P80(Grill)	8:00+3:00
A-2 PESCE			
b-1 Trancio di Pesce Spada	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+stop and flip+3:30+3:00
b-2 Filetto di Salmone	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+stop and flip+3:30+3:00
b-3 Pesce d'acqua dolce	250g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:00+stop and flip+3:00+2:00
	500g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	4:30+stop and flip+4:30+3:00
b-4 Gamberi	200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	1:30+stop and flip+1:30+2:00
	400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+stop and flip+2:30+3:00
A-3 VERDURE			
b-1 Spinaci	250g	P100(MWO)	2:30
	500g	P100(MWO)	3:00
b-2 Carote gratuttgiate	250g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+stop and mix+2:30
	500g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+stop and mix+4:00
b-3 Broccoli	250g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+stop and mix+2:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	4:00+stop and mix+3:30



b-4 Minestrone	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+stop and mix+5:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+6:00
A-4 CARNE/OUOVA			
b-1 Petto di pollo	200g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	3:00+stop and mix+3:00+2:00
	400g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	4:00+stop and mix+4:00+3:00
b-2 Filetto di Vitello	500 g	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	5:30+stop and flip+5:30+4:00
	1kg	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	8:00+stop and flip+8:00+5:00
b-3 Uova in camicia	1 PCS	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 Uova strapazzate	2-4PCS	P100(MWO)+P0+P60(MWO)+P0+P60(MWO)	0:40+stop and stir+0:30+ stop and stir+0:20+ stir
A-5 LIGHT			
b-1 Yogurt naturale	900g+750ml milk	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+ stop and add some yogurt+0:15
b-2 Legumi	250g+1kg water	P100(MWO)	7:00
	500g+2kg water	P100(MWO)	7:00
b-3 Frutta disidratata	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Porridge	40g+240ml milk	P100(MWO) +P0(keep to stir)+P80(MWO)	2:00+stop and stir+ 1:00
A-6 PASTA/CEREALI			
b-1 Pasta Integrale	33g+67g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix+5:00
	67g+133g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix +5:30
	100g+200g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix +6:00
	133g+267g water	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+stop and mix+6:30
b-2 Riso Integrale	25g rice+75g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+6:00
	50g rice+150g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+8:00
	75g rice+225g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+10:00
	100g rice+300g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+stop and stir+12:00

	water		
b-3 Farro	25g farro+75g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+2:00
	50g farro +150g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+3:00
	75g farro +225g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+4:00
	100g farro +300g water	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+stop and stir+5:00
b-4 Quinoa	50g quinoa +100g water	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100g quino +200g water	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 DESSERT			
b-1 Torta	300g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:30+1:00
	600g	P100(MWO)+ P80(Grill)	4:00+1:30
b-2 Biscotti	250g	CO1+P80(Grill)	4:00+1:30
b-3 Muffins	250g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:00+1:00
	500g	P100(MWO)+ P80(Grill)	3:00+1:00
b-4 Marmellata	300g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+stop and mix+8:00
	600g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+stop and mix+10:00
A-8 PATATE/TUBERI			
b-1 Patate dolci al forno	350g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+stop and mix+2:30
	700g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+stop and mix+4:00
b-2 Patate al forno	250g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	12:00+stop and mix+ 12:00+10:00
	500g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	15:00+stop and mix+15:00+10:00
b-3 Patate bollite	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+3:30
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+stop and mix+5:00
b-4 Barbabietola	250g+50ml water	P100(MWO)	8:00
	500g+70ml water	P100(MWO)	9:30

FUNZIONE PREIMPOSTATA

Questa funzione consente di avviare un programma di cottura a un'ora stabilita.

1. Impostare un programma di cottura..
2. Toccare il pulsante .
3. Premere il selettore "+ -" per impostare l'ora.
4. Premere il pulsante START per confermare.
5. Premere il selettore "+ -" per impostare i minuti.
6. Premere il pulsante START per confermare.

Nota: prima di utilizzare la funzione, verificare che l'ora del forno sia corretta. Durante il periodo di preimpostazione, è possibile controllare l'ora scelta premendo il  pulsante e annullare il programma premendo  e STOP. Le funzioni di AVVIO RAPIDO e SCONGELAMENTO non possono essere preimpostate.


ALTRE FUNZIONI UTILI

MODALITÀ ECO

Metodo: premere il pulsante , il cicalino emette un segnale acustico e il display si spegne.

Metodo di annullamento: premere un qualsiasi pulsante, il cicalino emette un segnale acustico, il sistema ripristina lo stato originale.


DISATTIVAZIONE TONI AUDIO

Metodo: in modalità standby, premere il pulsante , il cicalino emette un segnale acustico, la funzione di disattivazione dei toni audio è stata attivata, da questo momento il tono di risposta è disattivato per tutti i pulsanti.

Metodo di annullamento: premere il pulsante , il cicalino emette un segnale acustico, la funzione di disattivazione dei toni audio è disattivata, il sistema ripristina lo stato originale.

BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il blocco di sicurezza per bambini evita che i bambini piccoli utilizzino il forno senza supervisione.

Per impostare il blocco di sicurezza per bambini: In modalità standby, tenere premuto per 3 secondi il pulsante , viene emesso un segnale acustico e la spia si accende. Nello stato di blocco, tutti i pulsanti sono disattivati.

Per annullare il blocco di sicurezza per bambini: Tenere premuto per 3 secondi il pulsante , viene

emesso un segnale acustico e la spia si spegne.

INTERRUZIONE DEL PROCESSO DI COTTURA MENTRE IL FORNO È IN FUNZIONE

1. Premere il pulsante STOP.

È possibile riaccendere il forno premendo START.

Toccare due volte STOP per cancellare tutti i comandi.

2. Aprire lo sportello.

È possibile riaccendere il forno chiudendo lo sportello e premendo START.

NOTA: il forno interrompe il processo di cottura quando lo sportello è aperto.

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

Quando il sistema entra in stato di protezione da temperatura eccessivamente elevata, sul display digitale viene visualizzato "E01" con segnale acustico continuo fino al ripristino della condizione normale e alla pressione di "STOP".

PULIZIA E CURA

1. Spegnere il microonde e staccare la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia del prodotto.
2. Tenere l'interno del forno pulito. Quando schizzi di cibo o liquidi alimentari versati aderiscono alle pareti del forno, strofinare con un panno umido. Un detergente delicato può essere usato se il forno risulta molto sporco. Evitare l'uso di spray e di altri detergenti abrasivi che potrebbero macchiare, graffiare o opacizzare la superficie della porta.
3. Le superfici esterne devono essere pulite con un panno umido. Per evitare danni alle parti che operano all'interno del forno, l'acqua non deve penetrare nelle aperture di ventilazione.
4. Pulire frequentemente la porta e la finestra su entrambi i lati, le guarnizioni della porta e le parti adiacenti con un panno umido per rimuovere eventuali versamenti o spruzzi. Non usare detergenti abrasivi. Prevenire che il pannello di controllo non diventi umido. Pulirlo con un panno soffice e umido.
5. Durante le operazioni di pulizia del pannello di controllo, lasciare la porta del forno aperta per evitare l'accidentale accensione del forno.
6. Se del vapore si accumula all'interno o intorno la porta del forno, strofinare con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il forno a microonde è in funzione in presenza di forte umidità. Ciò è normale.
7. Talvolta è necessario rimuovere il vassoio acqua calda o in lavastoviglie.
8. I rulli del gruppo anello e il pavimento del forno dovrebbero essere puliti regolarmente per evitare rumori eccessivi. Basta pulire la superficie inferiore del forno con un detergente delicato. Il gruppo anello può essere lavato in acqua leggermente calda o in lavastoviglie. Quando si rimuove il gruppo anello dalla cavità per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo nella corretta posizione.
9. Per eliminare gli odori dal vostro forno mischiate una tazza di acqua con il succo e la scorza di un limone inserite in una ciotola profonda per microonde, facendo funzionare il forno a microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente e asciugare con un panno morbido alla fine di tale operazione.
10. Quando si rende necessario sostituire la lampadina della luce del forno, si prega di rivolgersi all'Assistenza Tecnica per farla sostituire.
11. Il forno dovrebbe essere regolarmente pulito, e gli eventuali depositi di cibo rimossi. Il mancato mantenimento del forno in un buono stato di pulizia potrebbe portare al deterioramento della superficie che potrebbe influenzare negativamente la vita dell'apparecchio e risultare potenzialmente pericoloso.
12. Non smaltire questo apparecchio fra i rifiuti domestici. Deve essere conferito negli appositi centri di raccolta previsti dai comuni.
13. Quando il forno a microonde viene utilizzato per la prima volta, può produrre fumo e un certo odore. Si tratta di un fenomeno normale poiché il forno è costituito da una piastra di acciaio rivestita con olio lubrificante; il forno nuovo emette fumi e odori generati bruciando l'olio lubrificante. Il fenomeno scompare dopo un breve periodo d'uso.

MODELO: H7MGI25TB
Grade Inversor FORNO DE MICRO-ONDAS



Microondas Manual do Proprietário

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de instalar e operar o forno. Registro no espaço abaixo do NO SERIAL, encontrado na placa de identificação do seu forno e guarde esta informação para referência futura.

Nº de SÉRIE

Haier Europe CANOPY Haier	PT 707 200 188 210 010 773	IT 02 400 48 200	ES 902 100 150 943 914 150	DE 0800 500 48 48
BE LU 02 752 94 10	NL 33 422 4000	AT 0820 220 224	GR 801 11 50 50 50	CH 0848 780 780

GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19 / EU relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos (WEEE). Os WEEE contêm substâncias poluidoras (que podem ter um efeito negativo no meio ambiente) e elementos (que podem ser reutilizados). É importante que os WEEE passem por tratamentos específicos para remover e descartar corretamente os poluentes e recuperar todos materiais. Os indivíduos podem desempenhar um papel importante para garantir que os não se tornem um problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os WEEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os WEEE devem ser levados para áreas de coleta dedicadas gerenciadas pelo conselho municipal ou por uma empresa registrada.

Em muitos países, coleções domésticas podem estar disponíveis para grandes WEEEs. Quando você compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor, que deve aceitá-lo gratuitamente como one-off, desde que o appliance seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o appliance adquirido.

Precauções para evitar a exposição POSSÍVEL EXCESSIVA energia de microondas

1. Não tente operar o forno com a porta aberta desde a operação porta aberta pode resultar em exposição prejudicial à energia das microondas. É importante não anular ou adulterar a travas de segurança.
2. Não coloque nenhum objecto entre a parte frontal do forno ea porta ou permitir solo ou limpador de resíduos se acumulem nas superfícies de vedação.
3. Não opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno fechem correctamente e que não há nenhum dano para o.
 - a. Porta (dobrado),
 - b. Dobradiças e trincos (quebrados ou soltos),
 - c. Vedações da porta e superfícies de vedação.
4. O forno não deve ser ajustado ou reparado por qualquer pessoa, exceto o pessoal de serviço devidamente qualificados.

CONTENTS

Precauções para evitar a exposição POSSÍVEL	
EXCESSIVA energia de microondas	2
SPECIFICATIONS	3
ANTES DE CONVOCAÇÃO PARA SERVIÇO	3
INSTALAÇÃO	3
GROUNDING INSTRUCTIONS	4
INTERFERÊNCIA DE RÁDIO	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	4
MICROONDAS PRINCÍPIOS DE COZINHA	6
GUIA DE UTENSÍLIOS	6
NOMES DAS PEÇAS	7
PAINEL DE CONTROLO	8
COMO CONFIGURAR OS COMANDOS DO FORNO	9
CONFIGURAR O RELÓGIO	9
MICROONDAS	9
GRELHAR	9
MICRO+GRELHADOR	10
DESCONGELAMENTO RÁPIDO	10
PESO DE DESCONGELAMENTO	10
CONFEÇÃO DE MENU	10
FUNÇÃO DE PREDEFINIÇÃO	14
MODO ECO	14
SILENCIAR	14
FECHADURA À PROVA DE CRIANÇAS	14
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	16

SPECIFICATIONS

Consumo de Energia:	230-240V ~50Hz, 1400W (Microondas)
	1000W (Grelhar)
Saída Classificada de Microondas:	900W
Frequência de Funcionamento:	2450MHz
Dimensões Exteriores:	483mm(W)×387mm(D)×292mm(H)
Dimensões da Cavidade do Forno:	340mm(W)×344mm(D)×220mm(H)
Capacidade do Forno:	25 Litros
Uniformidade de Confeção:	Sistema de Plataforma Giratória
Peso Líquido:	Aprox. 11kg

ANTES DE CONVOCAÇÃO PARA SERVIÇO

Se o aparelho falhar de operar:

1. Verifique se o forno está ligado de forma segura. Se não estiver, retire o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e ligue-o novamente com firmeza.
2. Verifique se há um fusível queimado ou desarmado disjuntor principal. Se estes parecem estar funcionando corretamente, teste a tomada com outro aparelho.
3. Verifique se o painel de controle está programado corretamente e que o temporizador está definido.
4. Verifique se a porta está bem fechada envolvendo o sistema de trava de segurança da porta. De outro modo, a energia de microondas não entra no forno.

Verifique se a porta ESTA Bem fechada envolvendo o Sistema de trava de Segurança da porta. De Outro modo, a Energia de microondas Localidade: Não Entra no forno.

INSTALAÇÃO

1. Certifique-se de que todos os materiais de embalagem são removidos a partir do interior da porta.
2. AVISO: Verifique o forno por qualquer dano, como porta desalinhada ou dobrada, vedações das portas danificadas e superfície de vedação, portas quebradas ou soltas dobradiças e travas e dentes dentro da cavidade ou na porta. Se houver algum dano, não utilize o forno e contacte o pessoal qualificado
3. his microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Não coloque o forno, onde o calor, umidade ou alta umidade são gerados, ou perto de materiais combustíveis..
5. Para o correto funcionamento, o forno deve ter fluxo de ar suficiente. Permitir 20 centímetros de espaço acima do forno, 10 centímetros na parte traseira e 5 centímetros em ambos os lados. Não cubra ou bloqueie as aberturas do aparelho. Não retire os pés..
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e não funciona sob o forno ou

- sobre qualquer superfície quente ou cortante..
8. O casquilho deve ser facilmente acessível, de modo que ela possa ser retirada facilmente, em caso de emergência..
 9. Não use o forno ao ar livre.

GROUNDING INSTRUCTIONS

Este aparelho deve ser ligado à terra. Este aparelho está equipado com um cabo com um fio de aterramento com um plugue de aterramento. Ele deve ser conectado a uma tomada de parede que esteja devidamente instalada e ligada à terra. No caso de um curto-circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica. Recomenda-se que um circuito independente, servindo apenas o forno ser fornecida. Usando uma alta tensão é perigosa e pode resultar em um incêndio ou outro acidente, causando danos forno. AVISO O uso inadequado do plugue de aterramento pode resultar em risco de choque elétrico..

Note

1. Se você tem alguma dúvida sobre o aterramento ou instruções elétrica, consulte um eletricitista qualificado ou técnico de manutenção.
2. Nem o fabricante nem o fornecedor pode aceitar qualquer responsabilidade por danos ao forno ou danos pessoais resultantes da inobservância dos procedimentos de conexão elétrica. Os fios neste cabo principal são coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde e Amarelo = TERRA

Azul = NEUTRO

Brown = VIVO

INTERFERÊNCIA DE RÁDIO

Funcionamento do forno de microondas pode causar interferência em seu rádio, TV ou equipamento similar. Quando existe interferência, ela pode ser reduzida ou eliminada mediante a adoção das seguintes medidas

1. Limpeza e a superfície de vedação da porta do forno.
2. Reorientar a antena de recepção de rádio ou televisão.
3. Deslocar o forno de microondas com relação ao receptor.
4. Mover o forno de microondas para longe do receptor
5. Ligue o forno de microondas em uma tomada diferente, de modo que o forno de microondas eo receptor estejam em circuitos diferentes..

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar o aparelho precauções básicas de segurança elétricas devem ser seguidas, incluindo as seguintes:: AVISO: Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, danos a pessoas ou a exposição à energia das microondas excessiva:

1. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
2. Utilize este aparelho apenas para o seu uso pretendido, conforme descrito neste manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou alimentos secos. Ele não foi projetado para uso

- industrial ou de laboratório..
3. Não opere o forno quando estiver vazio..
 4. Não opere o aparelho se ele tem um cabo ou plugue danificado, se ele não está funcionando corretamente ou se tiver sido danificado ou descartado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar um perigo.
 5. **ATENÇÃO:** Só permita que crianças utilizem o forno sem supervisão quando as instruções adequadas foram dadas para que a criança é capaz de usar o forno de uma forma segura e entende os riscos de uso indevido.
 6. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno: a. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, fique de olho no forno, devido à possibilidade de ignição; b. Retire fios ou laços de papel ou sacos plásticos antes de colocar no saco de forno. c. Se observar fumo, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas. d. Não utilize a cavidade para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando não em uso
 7. **ATENÇÃO:** Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir:
 8. Aquecimento por microondas de bebida pode resultar em ebulição eruptiva retardada, portanto o cuidado deve ser tomado ao manusear o recipiente.
 9. Fazer comida não fritar no forno. O óleo quente pode danificar as peças do forno e utensílios de cozinha e até mesmo resultar em queimaduras na pele.
 10. Os ovos na casca e inteiros ovos cozidos não devem ser aquecidos em fornos de microondas, uma vez que podem explodir, mesmo após aquecimento por microondas terminou..
 11. Alimentos Pierce com peles pesados, tais como batatas, abóboras integrais, maçãs e castanhas antes de cozinhar.
 12. O conteúdo de biberões e frascos do bebê deve ser mexido ou agitado ea temperatura deve ser verificada antes de servir, a fim de evitar queimaduras..
 13. Utensílios de cozinha pode ficar quente por causa do calor transferido da comida aquecida. Potholders pode ser necessário para lidar com o utensílio..
 14. Utensílios devem ser verificados para assegurar que eles são adequados para utilização em forno de microondas
 15. **ATENÇÃO:** É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa treinada para realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção de qualquer cobertura que dá proteção contra a exposição à energia das microondas.
 16. Este produto é um grupo 2 Equipamento de Classe B ISM. A definição do Grupo 2, que contém todos ISM (industriais, científicas e médicas) equipamento no qual a energia de rádio-frequência é intencionalmente gerado e / ou utilizados na forma de radiação electromagnética, para o tratamento de material, equipamento e provocar erosão. Para equipamento de classe B é um equipamento adequado para uso em estabelecimentos nacionais e nos estabelecimentos diretamente conectados a uma rede de fornecimento de energia de baixa tensão que alimenta edifícios usados para fins domésticos.
 17. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 18. T As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
 19. **Atenção!**- A ventoinha de arrefecimento funcionará automaticamente durante cerca de 3 minutos se a cozedura tempo é superior a 2 minutos.

MICROONDAS PRINCÍPIOS DE COZINHA

1. Organizar alimentos com cuidado. Coloque as áreas mais grossas para fora do prato
 2. Assista o tempo de cozimento. Cozinhe por mais curto espaço de tempo indicado e adicione mais se necessário. Alimentos severamente demais pode fumar ou inflamar.
 3. Cobrir alimentos durante o cozimento. Covers evitar respingos e ajudar a cozinhar os alimentos uniformemente.
 4. Vire os alimentos mais de uma vez durante o microondas para acelerar cozinha de alimentos como frango e hambúrgueres. Grandes itens como assados deve ser entregue pelo menos uma vez.
- Rearranjar alimentos tais como almôndegas meio da cozedura tanto de cima para baixo e de o centro do prato para o lado de fora.

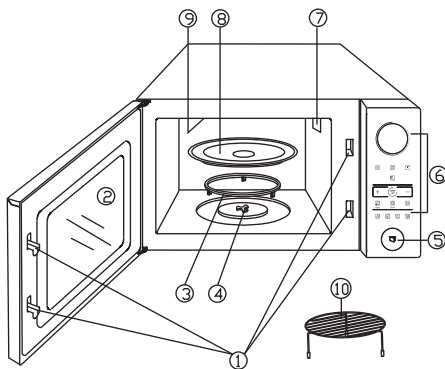
GUIA DE UTENSÍLIOS

1. O material ideal para um utensílio de microondas é transparente a micro-ondas, que permite que a energia passe através do recipiente e aquecer o alimento..
2. Microondas não pode atravessar o metal, assim utensílios metálicos ou pratos com guarnição metálica não deve ser usado.
3. Não use produtos de papel reciclado quando cozinhar no microondas, pois podem conter pequenos fragmentos de metal que podem causar faíscas e / ou incêndios.
4. Pratos redondo / oval, em vez de quadrado / oblongo queridos estão recomendar, como comida nos cantos tende a cozinhar demais.
5. Tiras estreitas de papel de alumínio podem ser utilizados para prevenir overcooking das áreas expostas. Mas tome cuidado para não usar muito e manter uma distância de 1 polegada (2,54 centímetros) entre folha e cavidade.

A lista abaixo é um guia geral para ajudar a selecionar os utensílios corretos.

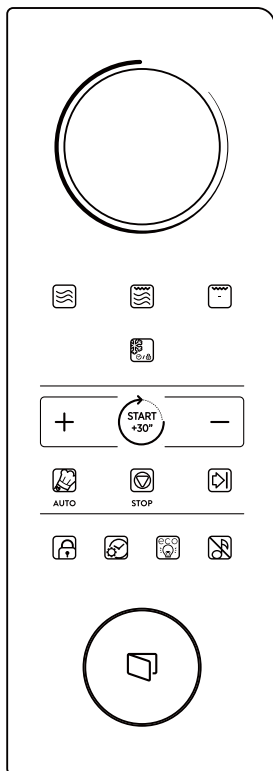
panelas	Microonda	Grill	Combinado
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não	Não	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Microondas prato de plástico	Sim	Não	Não
Papel de Cozinha	Sim	Não	Não
bandeja de metal	Não	Sim	Não
Metal Rack	Não	Sim	Não
Metal Rack+ bandeja de metal	Não	Sim	Não
Folha de Alumínio & Foil Container	Não	Sim	Não

NOMES DAS PEÇAS



1. Sistema de Segurança de Fecho da Porta
2. Janela do Forno
3. Anel Giratório
4. Eixo
5. Botão de Abertura da Porta
6. Painel de Controlo
7. Condutor de Onda (Por favor não retire o prato de mica que está sobre o condutor de onda)
8. Bandeja de Vidro
9. Calefator de Grelhador
10. Placa de Confeitação

PAINEL DE CONTROLO



(Por favor veja também as páginas seguintes para mais detalhes)

VISOR

O visor apresenta o tempo de confeção, a potência, os indicadores e a hora atual.

NÍVEL DE POTÊNCIA

Pressione para selecionar o nível de potência de

microondas.

RELÓGIO

Pressione para configurar o relógio ou para definir o peso dos alimentos.

GRELHAR

Pressione para definir um programa para grelhar.

MICRO+GRELHADOR

Pressione para definir um programa combinado de confeção.

DESCONGELAR

Pressione para definir o programa de descongelamento.

PRÉ CONFIGURAÇÃO

Pressione para configurar a função predefinida.

+ -

Pressione para definir o tempo de confeção, o peso da confeção, ou seleccione o menu automático

INICIAR

Pressione para iniciar o programa de confeção ou para configurar o programa de confeção de início rápido.

PARAR

Toque para parar o programa de confeção ou para eliminar todas as definições prévias antes de iniciar a confeção.

COMO CONFIGURAR OS COMANDOS DO FORNO

CONFIGURAR O RELÓGIO

Suponha que deseja configurar a hora do relógio para as 8:30.

1. Pressione o botão RELÓGIO (CLOCK).
2. Pressione os botões "+" "-" até que o número 8, da hora, seja apresentado.
3. Pressione INICIAR (START).
4. Pressione os botões "+" "-" até surgir "8:30".
5. Pressione INICIAR (START) para confirmar.

Nota: Este é um relógio de 24 horas.

INÍCIO RÁPIDO

Utilize esta funcionalidade para programar o forno para aquecer comida à potência conveniente de 100%.

No modo stand-by, pressione INICIAR (START) repetidamente para configurar o tempo de confeitura. Além disso, pode também aumentar o tempo de confeitura durante a mesma. O tempo máximo de confeitura é de 10 minutos. O forno irá iniciar automaticamente.

MICROONDAS

Cozinhar em microondas permite-lhe personalizar a potência e tempo de confeitura. O tempo mais longo de confeitura é de 95 minutos.

1. Pressione uma vez o botão NÍVEL DE POTÊNCIA (POWER LEVEL) e toque nos botões "+" "-" repetidamente para selecionar a potência de confeitura.
2. Pressione o botão INICIAR (START) para confirmar a potência.
3. Pressione os botões "+" "-" para inserir o tempo de confeitura.
4. Pressione INICIAR (START).

Nota: Pode verificar o nível de potência durante a confeitura ao pressionar o botão NÍVEL DE POTÊNCIA (POWER LEVEL).

GRELHAR

Também é adequado para sandes quentes e pratos gratinados. O tempo mais longo de confeitura é de 95 minutos. Suponha que deseja programar o tempo de confeitura do grelhador para 12 minutos.

1. Pressione o botão GRELHAR (GRILL).
2. Pressione os botões "+" "-" para 12:00.
3. Pressione INICIAR (START).

MICRO+GRELHADOR

Esta funcionalidade permite-lhe combinar a confeção entre grelhador e microondas em dois tipos de configuração diferentes. O tempo mais longo de confeção é de 95 minutos. Durante a confeção, pode ver a configuração definida ao pressionar MICRO+GRELHADOR (MICRO+GRILL).

COMBINAÇÃO

COMBINAÇÃO 1: 30% do tempo de confeção em microondas, 70% do tempo de confeção em grelhador.

COMBINAÇÃO 2: 55% do tempo de confeção em microondas, 45% do tempo de confeção em grelhador.

Suponha que deseja programar o tempo da confeção da combinação 2 para 12 minutos.

1. Pressione o botão MICRO+GRELHADOR (MICRO+GRILL) uma vez.
2. Pressione os botões "+ -" para selecionar a combinação 2, irá aparecer "Co-2".
3. Pressione INICIAR (START) para confirmar.
4. Pressione os botões "+ -" para inserir o tempo de confeção.
5. Pressione INICIAR (START).

DESCONGELAMENTO RÁPIDO


1. Em stand-by, pressione o botão DESCONGELAR (DEFROST) uma vez, irá aparecer "0: 00".
2. Pressione os botões "+ -" para inserir o tempo de descongelamento.
3. Pressione INICIAR (START).

PESO DE DESCONGELAMENTO

1. Em stand-by, pressione o botão DESCONGELAR (DEFROST) duas vezes, irá aparecer "0g".
2. Pressione os botões "+ -" para inserir o tempo de descongelamento.
3. Pressione INICIAR (START).

CONFEÇÃO DE MENU

Para comida ou para o modo de confeção seguinte, não é necessário programar o tempo e a potência de confeção. Basta indicar o tipo de comida que deseja confeccionar, bem como o peso da mesma.

1. Em stand-by, pressione o botão  AUTO uma vez, irá aparecer "A-1"
2. Pressione os botões "+ -" para selecionar o menu que deseja.
3. Pressione INICIAR (START)
4. Pressione os botões "+ -" para selecionar o submenu que deseja.
5. Pressione INICIAR (START).
6. Pressione os botões "+ -" para inserir o peso ou número de doses
7. Pressione INICIAR (START)..

Código de Auto-Confeção


Menu	peso/unidade des	Potência	Tempo
A-1 PÃES E BOLOS			
b-1 Tarte	1 unidade (no prato crispy)	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	2:00+pare e retire a base da tarte, depois coloque o recheio+7:00+3:00
b-2 Pão ou bolos fermentados	500g	P10(MWO)	10:00
	1000g	P10(MWO)	15:00
b-3 Pão	500g	CO2+P80(Grill)	10:00+3:00
	1000g	CO2+P80(Grill)	14:00+3:00
b-4 pizza integral	400g-450g	CO2+P80(Grill)	8:00+3:00
A-2 PEIXE			
b-1 Posta de peixe espada	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+pare e vire+2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ pare e vire +3:30+3:00
b-2 Lombos de salmão ou outro peixe	180g-200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ pare e vire +2:30+2:00
	360g-400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:30+ pare e vire +3:30+3:00
b-3 Sargo	250g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	3:00+ pare e vire +3:00+2:00
	500g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	4:30+ pare e vire +4:30+3:00
b-4 Camarões	200g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	1:30+ pare e vire +1:30+2:00
	400g	CO2 +P0+CO2+P80(Grill)	2:30+ pare e vire +2:30+3:00
A-3 VEGETAIS			
b-1 Espinafres	250g	P100(MWO)	2:30
	500g	P100(MWO)	3:00
b-2 Cenouras fatiadas	250g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+ pare e misture +2:30
	500g	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+ pare e misture +4:00
b-3 Brócolos	250g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+ pare e misture +2:00



	500g	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	4:00+ pare e misture +3:30
b-4 Sopa de legumes	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ pare e misture +5:00
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ pare e misture +6:00
A-4 CARNE/OVOS			
b-1 Peitos de frango	200g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	3:00+ pare e misture +3:00+2:00
	400g	CO2+P0+ CO2+P80(Grill)	4:00+ pare e misture +4:00+3:00
b-2 Lombrinho de novilho	500 g	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	5:30+ pare e vire +5:30+4:00
	1kg	CO1+P0+CO2+P80(Grill)	8:00+ pare e vire +8:00+5:00
b-3 Ovos em omeleta	1 PCS	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 ovos mexidos	2-4PCS	P100(MWO)+P0+P60(MWO)+P0+P60(MWO)	0:40+pare e agite+0:30+ pare e agite+0:20+ mexer
A-5 COMIDA SAUDÁVEL			
b-1 Iogurte natural	900g+750ml leite	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+ pare e junte algum iogurte+0:15
b-2 Legumes	250g+1kg água	P100(MWO)	7:00
	500g+2kg água	P100(MWO)	7:00
b-3 Alimentos fumados	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Papas de aveia	40g+240ml leite	P100(MWO) +P0(keep to stir)+P80(MWO)	2:00+ pare e agite + 1:00
A-6 PASTA/CEREALS			
b-1 Massa integral	33g+67g água	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ pare e misture +5:00
	67g+133g água	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ pare e misture +5:30
	100g+200g água	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ pare e misture +6:00
	133g+267g água	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+ pare e misture +6:30
b-2 Arroz integral	25g arroz+75g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ pare e agite +6:00
	50g arroz+150g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ pare e agite +8:00
	75g arroz+225g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ pare e agite +10:00

	100g arroz+300g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+ pare e agite +12:00
b-3 Cevada	25g cevada+75g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ pare e agite +2:00
	50g cevada +150g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ pare e agite +3:00
	75g cevada +225g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ pare e agite +4:00
	100g cevada +300g água	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+ pare e agite +5:00
b-4 Quinoa	50g quinoa +100g água	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100g quinoa +200g água	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 SOBREMESAS			
b-1 Bolo	300g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:30+1:00
	600g	P100(MWO)+ P80(Grill)	4:00+1:30
b-2 Biscoitos	250g	CO1+P80(Grill)	4:00+1:30
b-3 Muffins e queques	250g	P100(MWO)+ P80(Grill)	2:00+1:00
	500g	P100(MWO)+ P80(Grill)	3:00+1:00
b-4 Compota	300g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+ pare e misture +8:00
	600g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+ pare e misture +10:00
A-8 BATATAS/ TUBÉRCULOS			
b-1 Batatas doces cozidas	350g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+ pare e misture +2:30
	700g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+ pare e misture +4:00
b-2 Batatas assadas	250g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	12:00+ pare e misture +12:00+10:00
	500g	CO2+P0+CO2+P80(Grill)	15:00+ pare e misture +15:00+10:00
b-3 Batatas cozidas	250g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ pare e misture +3:30
	500g	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+ pare e misture +5:00
b-4 Beterrabas	250g+50ml water	P100(MWO)	8:00
	500g+70ml water	P100(MWO)	9:30

FUNÇÃO DE PREDEFINIÇÃO

Esta funcionalidade permite-lhe iniciar um programa de confeção num momento predefinido por si.

1. Definir um programa de confeção.
2. Teclado  tátil.
3. Pressione os botões "+ -" para definir a hora
4. Pressione INICIAR (START) para confirmar.
5. Pressione os botões "+ -" para definir os minutos.
6. Pressione INICIAR (START) para confirmar.

Nota: Antes de utilizar esta funcionalidade, por favor confirme se a hora do forno está correta. Durante o tempo de predefinição, pode verificar o tempo programado pressionando o ecrã  tátil, podendo também cancelar este programa ao pressionar o ecrã  tátil e STOP tátil . O INÍCIO RÁPIDO (QUICK START) e o DESCONGELAMENTO (DEFROST) não podem ser predefinidos.


OUTRAS FUNCIONALIDADES CONVENIENTES


MODO ECO

Método : pressione o botão  "eco", a campainha emitirá um "DE", a luz do ecrã apaga-se

Método de ativação : pressione qualquer botão, a campainha emitirá um "DE", o sistema volta ao original.


SILENCIAR


Método : Em stand-by, pressione o botão  "SILENCIAR", a campainha irá emitir um " DE ", a função silenciosa foi ativada, a partir de agora nenhuma função tem o toque "DEDE".

Método de desativação : pressione o botão  "SILENCIAR", a campainha emitirá um "DE", a função silenciosa foi desativada, o sistema volta ao original.

FECHADURA À PROVA DE CRIANÇAS

A fechadura à prova de crianças previne a utilização não supervisionada do aparelho por crianças.

Para definir a fechadura à prova de crianças: No modo stand-by, pressione o botão  durante 3 segundos, de seguida irá ouvir um "beep" e a luz indicadora irá ligar. No modo de bloqueio, todos os botões estão inativos.

Para desativar a fechadura à prova de crianças: Pressione o botão  durante 3 segundos, de seguida irá ouvir um “beep” e a luz indicadora irá desligar-se.

PARA PARAR O FORNO ENQUANTO ESTE AINDA ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

1. Pressione o botão PARAR (STOP)..

 Pode reiniciar o forno pressionando o botão INICIAR (START).

 Toque duas vezes em STOP para eliminar todas as instruções.

2. Abra a porta.

 Pode reiniciar o forno fechando a porta e pressionando o botão INICIAR (START).

NOTA: O forno pára de funcionar quando a porta está aberta.

PROTEÇÃO CONTRA SOBREAQUECIMENTO

Quando o sistema entra no estado de proteção contra sobreaquecimento, o visor mostra “E01” e emite continuamente um “beep” até o sistema voltar à condição normal e, de seguida, pressione “STOP”.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

1. Desligue o forno e retire o plugue da tomada antes de limpar
2. Manter o interior do forno limpo. Quando respingos de alimentos ou líquidos derramados aderir às paredes do forno, limpe com um pano húmido. Detergente suave pode ser utilizado se o forno fica muito sujo. Evite o uso de spray e outros produtos de limpeza fortes, pois podem manchar, raia ou maçante superfície da porta.
3. As superfícies externas devem ser limpos com um pano húmido. Para evitar danos às partes que operam no interior do forno, a água não deve ser permitida a infiltrar-se nas aberturas de ventilação
4. Limpe a porta ea janela em ambos os lados, as juntas da porta e peças adjacentes, frequentemente com um pano úmido para remover quaisquer derrames ou respingos. Não use produtos de limpeza abrasivos..
5. Não permita que o painel de controle para se molhar. Limpe com um pano macio e úmido. Ao limpar o painel de controle, deixe a porta do forno aberta para evitar forno de transformar acidentalmente..
6. Se o vapor se acumula dentro ou do lado de fora da porta do forno, limpe com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno de microondas é operado sob condições de alta umidade. E é normal.
7. Vezes é necessário remover a bandeja de vidro para limpeza. Lave a bandeja com água morna com sabão ou na máquina.
8. O anel de rolo e chão do forno devem ser limpos regularmente para evitar o ruído excessivo. Basta limpar a superfície do fundo do forno com um detergente suave. O anel de rolo pode ser lavado em água com sabão neutro ou máquina de lavar louça. Ao remover o anel do rolo do assoalho da cavidade para a limpeza, certifique-se de substituir na posição correta..
9. Remover os odores do seu forno, combinando um copo de água com o suco ea pele de um limão em uma tigela profunda microondas, forno de microondas por 5 minutos. Limpe bem e seque com um pano macio
10. Quando se torna necessário substituir a luz do forno, por favor, consulte um concessionário para tê-lo substituído.
11. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removido. Deixar de manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície que poderia afetar negativamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar em uma situação perigosa.
12. Por favor, não coloque o aparelho para o caixote do lixo doméstico, que devem ser eliminados para o centro disposição especial fornecido pelos municípios.
13. Quando o microondas com função de grelhar é utilizado pela primeira vez, pode produzir algum fumo e odor. Este fenómeno é normal, devido ao facto de o forno ser constituído por uma placa de aço revestida por óleo lubrificante, e o forno novo irá produzir fumo e odor gerados pela combustão do óleo lubrificante. Este fenómeno irá desaparecer após um período de utilização.

МОДЕЛЬ: H7MG125ТВ

ИНВЕРТОРНАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ



Микроволновая печь

**Руководство
пользователя**

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации микроволновой печи, внимательно прочитайте эти инструкции.

Запишите в поле ниже СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, указанный на установленной на печи паспортной табличке и сохраните эту информацию для использования в будущем.

СЕРИЙНЫЙ №



КОНТРОЛЬ ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Это устройство имеет маркировку, соответствующую директиве ЕС 2012/19/EU касательно электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование (WEEE) содержит как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду), так и базовые элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы электрическое и электронное оборудование прошло специальную обработку для правильного изъятия и утилизации загрязняющих веществ, а также восстановления всех материалов. Каждый человек может внести свой вклад в предотвращение негативного воздействия электрического и электронного оборудования на окружающую среду, следуя нескольким базовым правилам:

- С электрическим и электронным оборудованием запрещается обращаться как с бытовыми отходами.
- Электрическое и электронное оборудование следует отнести в специальные места сбора, деятельность которых регулируется городским советом, либо управляемые зарегистрированной компанией.

Во многих странах для крупного электрического и электронного оборудования могут быть доступны внутренние программы сбора. При покупке новой бытовой техники во многих странах старую можно отдать продавцу, который обязан бесплатно принять ее в порядке «одна единица за одну», если оборудование относится к аналогичному типу и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРОТИВ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

1. Не пытайтесь эксплуатировать микроволновую печь с открытой дверцей, поскольку это может привести к вредному облучению микроволновой энергией. Важно не ломать и не портить каким-либо образом защитные фиксаторы дверцы.
2. Не допускайте попадания каких-либо предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также накопления частиц пищи или чистящих средств на уплотняющих поверхностях.
3. Запрещается эксплуатировать поврежденную печь. Особенно важно постоянно держать дверцу печи закрытой и не допускать повреждений:
 - a. дверцы (ее перекоса),
 - b. петель и защелок (поломки или ослабления),
 - c. уплотнителей дверцы и уплотняющих поверхностей.
4. Регулировку и ремонт печи должен осуществлять только квалифицированный сервисный специалист.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРОТИВ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ	2
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ	3
УСТАНОВКА	3
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	4
ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ПОМЕХИ	4
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	7
РЕКОМЕНДАЦИИ КАСАТЕЛЬНО ПОСУДЫ	7
НАИМЕНОВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
РАБОТА С ЭЛЕМЕНТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ	10
НАСТРОЙКА ЧАСОВ	10
БЫСТРЫЙ ЗАПУСК.....	10
МИКРОВОЛНЫ	10
ГРИЛЬ.....	10
МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ	10
КОМБИНАЦИЯ.....	11
БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ	11
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ	11
МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	11
ОТСРОЧКА ЗАПУСКА	15
РЕЖИМ ECO	15
ТИШИНА	15
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ.....	15
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	16
ЧИСТКА И УХОД	17

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потребление электроэнергии:	230-240 В ~50 Гц, 1400 Вт (режим микроволн) 1000 Вт (гриль)
Номинальная мощность микроволнового излучения:	900 Вт
Рабочая частота:	2450 МГц
Внешние размеры:	483 мм (Ш) × 387 мм (Г) × 292 мм (В)
Размеры внутренней части печи:	340 мм (Ш) × 344 мм (Г) × 220 мм (В)
Внутренний объем печи:	25 литров
Однородность приготовления:	Система поворотного стола
Вес нетто:	Прибл. 11 кг

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

Если печь не работает:

1. Проверьте надежность подключения печи к сети электропитания. Если причина не в этом, выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд и вставьте ее обратно.
2. Проверьте, не произошло ли перегорание плавкого предохранителя или размыкание автоматического выключателя. Если в их работе не замечено неполадок, проверьте розетку, включив в нее другой электроприбор.
3. Проверьте правильность установки программы на панели управления, а также установку таймера.
4. Проверьте, надежно ли закрыта дверца, при этом должна сработать система защитной фиксации дверцы. В противном случае микроволновое излучение в печь подаваться не будет.

ЕСЛИ С ПОМОЩЬЮ УКАЗАННЫХ ДЕЙСТВИЙ ИСПРАВИТЬ ПОЛОЖЕНИЕ НЕ УДАЕТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что сняли все упаковочные материалы с внутренней стороны дверцы.
2. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Проверьте печь на предмет каких-либо повреждений, например, перекошенной или согнутой дверцы, поврежденных уплотнителей дверцы и поверхности уплотнителей, сломанных или разболтанных петель и защелок дверцы, а также сколов внутри печи либо на дверце. При наличии каких-либо повреждений не пользуйтесь печью и обратитесь к квалифицированному сервисному персоналу.
3. Эту микроволновую печь следует установить на плоскую устойчивую поверхность, которая выдержит ее вес и вес наиболее тяжелых продуктов, которые можно приготовить в печи.
4. Не устанавливайте печь в местах, где выделяется тепло, влага или высокая влажность, либо рядом с горючими материалами.
5. Для надлежащей работы необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха. Обеспечьте 20 см свободного пространства над печью, 10 см сзади и по 5 см по бокам. Не закрывайте и не блокируйте какие-либо отверстия на изделии. Не снимайте ножки.
6. Не используйте печь, если стеклянный поднос, подставка на роликах и вал не находятся на положенных местах.
7. Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проходит под печью либо над раскаленными поверхностями или поверхностями с острыми краями.

8. Следует обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в экстренных случаях вилку можно было легко вытащить.
9. Не используйте печь на открытом воздухе.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Этот прибор необходимо заземлить. Данная печь оснащена кабелем, в котором имеется провод заземления, с заземляющей вилкой. Вилку следует включать в правильно установленную и заземленную розетку. В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электротоком, обеспечивая отвод тока по проводу заземления. Рекомендуется обеспечить отдельную цепь для электропитания печи.

Использование высокого напряжения опасно и может вызвать возгорание или иное происшествие, приводящее к повреждению печи. **ВНИМАНИЕ!** Неправильное пользование заземляющей вилкой может привести к поражению электротоком.

Примечание

1. При наличии вопросов касательно инструкций по заземлению и пользованию электросетью обратитесь к квалифицированному специалисту или сервисному персоналу.
2. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за повреждение печи или травмирование людей вследствие несоблюдения процедур выполнения электрических соединений.

Провода сетевого шнура имеют цвет в соответствии со следующей кодировкой:

Зеленый и желтый = ЗЕМЛЯ

Синий = НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Коричневый = ФАЗА

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ПОМЕХИ

При эксплуатации микроволновой печи могут создаваться помехи для вашего радиоприемника, телевизора и иных подобных устройств.

При наличии помех их можно снизить или устранить путем применения следующих мер:

1. Очистите дверцу и поверхности уплотнения дверцы печи.
2. Измените положение приемной антенны радиоприемника или телевизора.
3. Измените положение микроволновой печи по отношению к радиоприемнику или телевизору.
4. Отодвиньте микроволновую печь подальше от радиоприемника или телевизора.
5. Включите микроволновую печь в другую розетку, чтобы печь и приемник были подсоединены к разным контурам электросети.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электрического прибора следует обязательно соблюдать основные меры предосторожности, в том числе нижеуказанные:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для снижения опасности ожогов, поражения электрическим током, получения травм или облучения микроволновой энергией соблюдайте следующие меры предосторожности:

1. Перед использованием прибора прочитайте все инструкции.
2. Используйте этот электроприбор только по прямому назначению, описанному в руководстве. При работе с прибором не пользуйтесь коррозионными химикатами и парами. Печь данного типа предназначена исключительно для разогрева, приготовления или сушки пищевых продуктов. Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.

3. Запрещается включать пустую печь.
4. Не эксплуатируйте электроприбор, если его шнур или вилка повреждены, если он работает неправильно, а также в случае его повреждения или падения с высоты. При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лицо с подобной квалификацией.
5. Предупреждение. Когда печь работает в комбинированном режиме, дети должны пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за высокой температуры внутри нее.
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не разрешайте детям пользоваться печью без присмотра взрослых и без соответствующего инструктажа; ребенок должен уметь пользоваться печью безопасным образом и понимать опасность ненадлежащей ее эксплуатации.
7. Для снижения риска возгорания внутри печи:
 - a. При разогревании продуктов в пластмассовом или бумажном контейнере постоянно наблюдайте за печью в связи с возможностью воспламенения.
 - b. Удаляйте проволоочные завязки с бумажных и пластмассовых пакетов перед их помещением в печь.
 - c. При обнаружении дыма выключите печь или выньте вилку из розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы пламя погасло.
 - d. Не используйте печь для хранения продуктов. Если печь не используется, не оставляйте в ней бумажные предметы, посуду или продукты.
8. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Запрещается нагревать жидкости или другие продукты питания в герметично закрытых емкостях, поскольку они могут взорваться.
9. Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному во времени вскипанию, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостями.
10. Не поджаривайте продукты в микроволновой печи. Горячее масло может повредить компоненты печи и посуду, а также вызвать ожоги кожи.
11. Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, нельзя нагревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после прекращения нагревания в микроволновой печи.
12. Продукты с жесткой кожурой, например, картофель, целые плоды семейства тыквенных, яблоки и каштаны перед приготовлением следует проколоть.
13. Во избежание ожогов содержимое наполняемых бутылочек и баночек для детского питания перед употреблением в пищу следует перемешать или встряхнуть, а также проверить их температуру.
14. Посуда для приготовления продуктов может стать горячей от тепла, отдаваемого нагретой пищей. Для обращения с посудой могут потребоваться тканевые салфетки.
15. Следует проверять посуду, подходит ли она для использования в микроволновой печи.
16. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Любому лицу, не прошедшему обучение, опасно выполнять какие-либо операции по обслуживанию или ремонту, связанные со снятием любого кожуха, обеспечивающего защиту от воздействия микроволновой энергии.
17. Это изделие относится к оборудованию ISM 2-й группы класса В. Ко 2-й группе относится все ISM-оборудование (промышленное, научное и медицинское), в котором для воздействия на материал генерируется и (или) используется энергия радиоволн в форме электромагнитного излучения, а также электроэрозионное оборудование. Оборудование класса В подходит для эксплуатации в жилых помещениях и в помещениях, подключенных к электросети низкого напряжения, используемой в жилых зданиях.
18. Данное устройство может использоваться детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под надлежащим надзором, или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
19. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с электроприбором.

20. Микроволновую печь следует использовать только как отдельно стоящий прибор.
21. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не устанавливайте печь над плитой либо иным нагревательным прибором. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие при таком способе установки.
22. Доступная поверхность может быть горячей во время работы.
23. Микроволновую печь нельзя помещать в кухонный шкафчик.
24. Дверца или внешние поверхности могут нагреваться во время работы электроприбора.
25. Во время работы изделия температура его поверхностей может быть высокой.
26. Прибор следует устанавливать возле стены.
27. Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными и интеллектуальными возможностями либо не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под присмотром лица или не получили соответствующих инструкций.
28. Не разрешайте детям играть с электроприбором.
29. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В случае повреждения дверцы или ее уплотнений запрещается включать печь, пока ее не отремонтирует компетентный специалист.
30. В инструкциях должно быть указано, что электроприборы не предназначены для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
31. Микроволновая печь предназначена только для бытового применения, но не для коммерческого использования.
32. Запрещается снимать проставки с тыльной или боковых сторон прибора, поскольку они обеспечивают надлежащее расстояние от стен для циркуляции воздуха.
33. Прежде чем перемещать прибор, зафиксируйте поворотный стол, чтобы избежать повреждений.
34. **Внимание!** Ремонт или обслуживание прибора кем-либо, кроме специалиста, является опасным, поскольку для выполнения этих работ нужно снять крышку, обеспечивающую защиту от микроволнового излучения. Это касается также замены кабеля питания или освещения. В таких случаях прибор следует отправить в наш сервисный центр.
35. Микроволновая печь предназначена для размораживания, приготовления и готовки на пару продуктов питания.
36. Чтобы вынимать нагретые продукты, используйте перчатки.
37. **Осторожно!** При открывании крышек или снятии фольги будет выходить пар.
38. Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктивированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности. Не разрешайте детям играть с устройством. Детям младше 8 лет, не находящимся под присмотром, нельзя выполнять чистку и обслуживание устройства.
39. При обнаружении дыма выключите печь или выньте вилку из розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы загасить возгорание.
40. **Внимание!-** Охлаждающий вентилятор будет автоматически работать около 3 минут, если время приготовления превышает 2 минуты.

ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Аккуратно размещайте продукты в печи. Наиболее толстые куски располагайте ближе к краям тарелки.
2. Следите за временем приготовления. Готовьте в течение наименьшего указанного времени и увеличивайте его только по мере необходимости. Излишне пережаренная пища может задымиться или воспламениться.
3. Накрывайте пищу на время приготовления. Накрывание предотвращает разбрызгивание и способствует равномерному приготовлению.
4. Для ускорения приготовления таких продуктов, как цыплята и гамбургеры, их нужно переворачивать. При жарке крупных кусков мяса их следует перевернуть как минимум один раз.

Такие блюда, как мясные тефтели, по истечении половины времени приготовления нужно перевернуть и перемешать в направлении от центра к краю посуды.

РЕКОМЕНДАЦИИ КАСАТЕЛЬНО ПОСУДЫ

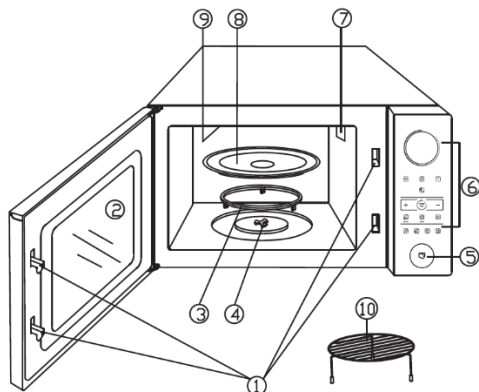
1. Идеальный материал посуды для микроволновой печи прозрачен для микроволн, пропускает энергию через контейнер, которая нагревает пищу.
2. Микроволны не могут проникать сквозь металл, поэтому не следует пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим покрытием.
3. При приготовлении продуктов в микроволновой печи не пользуйтесь контейнерами, изготовленными из переработанной бумаги, так как они могут содержать маленькие металлические фрагменты, которые могут привести к искрообразованию и (или) возгоранию.
4. Рекомендуется использовать круглую или овальную посуду, так как в углах пища пережаривается.
5. Для предотвращения чрезмерного обжаривания в определенных местах можно пользоваться узкими полосками алюминиевой фольги. При использовании фольгой будьте осторожны и не используйте ее слишком много; обеспечивайте расстояние не менее 2,54 см (1 дюйма) между фольгой и внутренними стенками печи.

Ниже приведен перечень рекомендуемой посуды.

Посуда	Микроволны	Гриль	Комбинация*
Термостойкое стекло	Да	Да	Да
Нетермостойкое стекло	Нет	Нет	Нет
Термостойкая керамика	Да	Да	Да
Пластиковая посуда для микроволновой печи	Да	Нет	Нет
Кулинарная бумага	Да	Нет	Нет
Металлический лоток	Нет	Да	Нет
Металлическая решетка	Нет	Да	Нет
Металлический лоток+ металлическая решетка	Нет	Да	Нет
Алюминиевая фольга и контейнер из фольги	Нет	Да	Нет

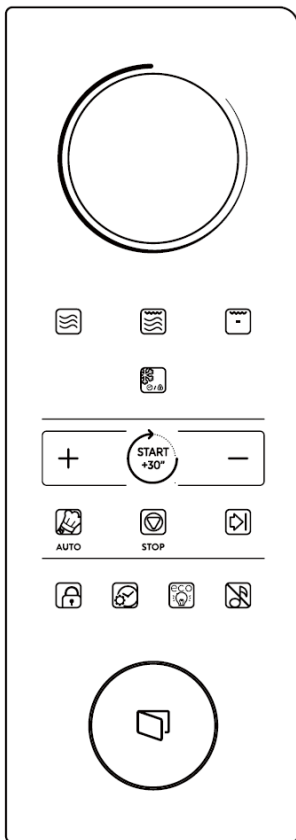
- Комбинация: применимо для приготовления в двойном режиме «микроволны + гриль» и «микроволны + конвекция».

НАИМЕНОВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ



1. Система защитной фиксации дверцы
2. Окно печи
3. Кольцевая подставка на роликах
4. Вал
5. Кнопка открытия дверцы
6. Панель управления
7. Волновод (не снимайте слюдяную защиту волновода)
8. Стеклоподдон
9. Нагревательный элемент гриля
10. Металлическая решетка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



(см. также следующие страницы для более подробной информации)

ЭКРАН ДИСПЛЕЯ

Отображает время приготовления, мощность, индикаторы и текущее время.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Нажмите для выбора уровня мощности микроволнового излучения.

ЧАСЫ

Нажмите, чтобы установить часы или задать вес еды.

ГРИЛЬ

Нажмите, чтобы установить программу приготовления на гриле.

МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ

Нажмите, чтобы установить комбинированную программу приготовления.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Нажмите, чтобы установить программу размораживания.

ОТСРОЧКА ЗАПУСКА

Используйте для установки отсрочки запуска приготовления.

+ -

Нажмите, чтобы установить время приготовления, вес приготовления или выбрать автоматическое меню.

ПУСК

Нажмите, чтобы запустить программу приготовления или установить программу быстрого запуска приготовления.

СТОП

Коснитесь для остановки программы приготовления или сброса всех предыдущих настроек перед началом приготовления.

РАБОТА С ЭЛЕМЕНТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Предположим, вы хотите установить время 8:30.

1. Нажмите кнопку ЧАСЫ.
2. Нажимайте кнопку «+ -», пока не отобразится цифра «8».
3. Нажмите кнопку ПУСК.
4. Нажимайте кнопку «+ -», пока не отобразится «8:30».
5. Нажмите кнопку ПУСК для подтверждения.

Примечание. Это часы в 24-часовом формате.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Используйте эту функцию, чтобы удобно запрограммировать печь на приготовление пищи в микроволновой печи на 100% мощности.

В режиме ожидания быстро нажмите несколько раз кнопку ПУСК, чтобы установить время приготовления. Вы также можете добавить время приготовления во время приготовления. Максимальное время приготовления составляет 10 минут. Печь начнет работать автоматически.

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая печь позволяет настроить мощность и время приготовления.

Самое продолжительное время приготовления составляет 95 минут.

1. Один раз нажмите УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ и несколько раз коснитесь кнопки «+ -», чтобы выбрать мощность приготовления.
2. Нажмите ПУСК, чтобы подтвердить мощность.
3. Нажмите кнопку «+ -», чтобы ввести время приготовления.
4. Нажмите ПУСК.

Примечание. Вы можете проверить уровень мощности во время приготовления, нажав УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ.

ГРИЛЬ

Он также подходит для приготовления горячих бутербродов и запеченных блюд.

Самое продолжительное время приготовления составляет 95 минут.

Предположим, нужно запрограммировать приготовление на гриле в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку ГРИЛЬ.
2. Нажимайте кнопку «+ -» до 12:00.
3. Нажмите ПУСК.

МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ

Эта функция позволяет комбинировать приготовление на гриле и в микроволновой печи с двумя разными настройками. Самое продолжительное время приготовления составляет 95 минут. Во время приготовления вы можете увидеть запрограммированную настройку, нажав МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ.

КОМБИНАЦИЯ

КОМБИНАЦИЯ 1: 30% времени уходит на приготовление пищи в микроволновой печи, 70% - на приготовление пищи на гриле.

КОМБИНАЦИЯ 2: 55% времени тратится на приготовление пищи в микроволновой печи, 45% - на приготовление пищи на гриле.

Предположим, нужно запрограммировать комбинированное приготовление 2 в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ один раз.
2. Нажимайте кнопку «+ -», чтобы выбрать комбинацию 2; на дисплее появится надпись «Со-2».
3. Нажмите ПУСК для подтверждения
4. Нажмите кнопку «+ -», чтобы ввести время приготовления.
5. Нажмите ПУСК.

БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ


1. В режиме ожидания один раз нажмите РАЗМОРАЖИВАНИЕ; на дисплее отобразится «0: 00».
2. Нажмите кнопку «+ -», чтобы ввести время размораживания.
3. Нажмите ПУСК.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

1. В режиме ожидания дважды нажмите РАЗМОРАЖИВАНИЕ; на дисплее отобразится «0g».
2. Нажмите кнопку «+ -», чтобы ввести время размораживания.
3. Нажмите ПУСК.

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления продуктов в нижеописанном режиме не нужно программировать время приготовления и мощность. Достаточно указать лишь тип приготавливаемой пищи и ее вес.

1. В режиме ожидания один раз нажмите кнопку  авто, и на дисплее отобразится «А-1».
2. Нажмите кнопку «+ -», чтобы войти в нужное меню.
3. Нажмите ПУСК.
4. Нажмите кнопку «+ -», чтобы войти в нужное подменю.
5. Нажмите ПУСК.
6. Нажмите кнопку «+ -», чтобы ввести вес или количество порций.
7. Нажмите ПУСК.

Код автоматического приготовления


Меню	вес/шт.	Мощность	Тайминг
A-1 ВЫПЕЧКА			
b-1 Острый пирог	1 шт. (в хрустящей тарелке)	C01 +P0+CO2+P80(гриль)	2:00+остановка, вынимание основы и начинка+7:00+3:00
b-2 Дрожжи	500 г	P10(MWO)	10:00
	1000 г	P10(MWO)	15:00
b-3 Хлеб	500 г	CO2+P80(гриль)	10:00+3:00
	1000 г	CO2+P80(гриль)	14:00+3:00
b-4 Пицца из цельнозерновой муки	400 г - 450 г	CO2+P80(гриль)	8:00+3:00
A-2 РЫБА			
b-1 Ломтик рыбы-меч	180 г - 200 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	2:30+остановка и переворачивание +2:30+2:00
	360 г - 400 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	3:30+остановка и переворачивание +3:30+3:00
b-2 Филе лосося	180 г - 200 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	2:30+остановка и переворачивание +2:30+2:00
	360 г - 400 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	3:30+остановка и переворачивание +3:30+3:00
b-3 Лещ	250 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	3:00+остановка и переворачивание +3:00+2:00
	500 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	4:30+остановка и переворачивание +4:30+3:00
b-4 Креветки	200 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	1:30+остановка и переворачивание +1:30+2:00
	400 г	CO2 +P0+CO2+P80(гриль)	2:30+остановка и переворачивание +2:30+3:00
A-3 ОВОЩИ			
b-1 Шпинат	250 г	P100(MWO)	2:30
	500 г	P100(MWO)	3:00
b-2 Нарезанная морковь	250 г	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	3:00+остановка и перемешивание+2:30
	500 г	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	4:00+остановка и перемешивание+4:00
b-3 Брокколи	250 г	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	3:00+остановка и перемешивание+2:00
	500 г	P100(MWQ)+P0+ P80(MWO)	4:00+остановка и перемешивание+3:30
b-4 Овощной суп	250 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+остановка и перемешивание+5:00

	500 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+остановка и перемешивание+6:00
A-4 МЯСО/ЯЙЦА			
b-1 Куриные грудки	200 г	CO2+P0+ CO2+P80(гриль)	3:00+остановка и перемешивание +3:00+2:00
	400 г	CO2+P0+ CO2+P80(гриль)	4:00+остановка и перемешивание +4:00+3:00
b-2 Вырезка из телятины	500 г	C01+P0+CO2+P80(гриль)	5:30+остановка и переворачивание +5:30+4:00
	1 кг	C01+P0+CO2+P80(гриль)	8:00+остановка и переворачивание +8:00+5:00
b-3 Яйца-пашот	1 шт.	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+0:10+0:20
b-4 Яйца-болтуни	2-4 шт.	P100(MWO)+P0+P60(MWO) +P 0+P60(MWO)	0:40+остановка и перемешивание +0:30+остановка и перемешивание +0:20+перемешивание
A-5 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ			
b-1 Натуральный йогурт	900 г + 750 мл молока	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	1:00+ остановка и добавление йогурта+0:15
b-2 Замоченные бобовые	250 г + 1 кг воды	P100(MWO)	7:00
	500 г + 2 кг воды	P100(MWO)	7:00
b-3 Обезвоженные продукты	250 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	3:00+0:30+2:00
b-4 Каша	40 г + 240 мл молока	P100(MWO) +P0 (звуковой сигнал для перемешивания)+P80(MWO)	2:00+остановка и перемешивание+ 1:00
A-6 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ/КРУПЫ			
b-1 Цельнозер- новые макароны	33 г + 67 г воды	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+остановка и перемешивание+5:00
	67 г+ 133 г воды	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+остановка и перемешивание +5:30
	100 г + 200 г воды	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+остановка и перемешивание +6:00
	133 г + 267 г воды	P100(MWO)+P0+ P80(MWO)	5:00+остановка и перемешивание+6:30
b-2 Цельнозер- новой рис	25 г риса + 75 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+остановка и перемешивание+6:00
	50 г риса + 150 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+остановка и перемешивание+8:00
	75 г риса + 225 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+остановка и перемешивание+10:00



	100 г риса + 300 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	20:00+остановка и перемешивание+12:00
b-3 Пшеница спельта	25 г спельты + 75 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+остановка и перемешивание+2:00
	50г спельты +150 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+остановка и перемешивание+3:00
	75 г спельты + 225 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+остановка и перемешивание+4:00
	100 г спельты + 300 г воды	P100(MWO)+P0+P80(MWO)	15:00+остановка и перемешивание+5:00
b-4 Киноа	50 г киноа +100 г воды	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 3:00
	100 г киноа + 200 г воды	P100(MWO)+P80(MWO)	4:00+ 4:00
A-7 ДЕСЕРТЫ			
b-1 Торт	300 г	P100(MWO)+ P80(гриль)	2:30+1:00
	600 г	P100(MWO)+ P80(гриль)	4:00+1:30
b-2 Печенье	250 г	CO1+P80(гриль)	4:00+1:30
b-3 Маффины	250 г	P100(MWO)+ P80(гриль)	2:00+1:00
	500 г	P100(MWO)+ P80(гриль)	3:00+1:00
b-4 Варенье	300 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	8:00+остановка и перемешивание+8:00
	600 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)+	10:00+остановка и перемешивание+10:00
A-8 КАРТОФЕЛЬ/ КОРНЕПЛОДЫ			
b-1 Запеченный сладкий картофель	350 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	4:00+остановка и перемешивание+2:30
	700 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	5:00+остановка и перемешивание+4:00
b-2 Запеченный картофель	250 г	CO2+P0+CO2+P80(гриль)	12:00+остановка и перемешивание +12:00+10:00
	500 г	CO2+P0+CO2+P80(гриль)	15:00+остановка и перемешивание +15:00+10:00
b-3 Отварной картофель	250 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+остановка и перемешивание+3:30
	500 г	P100(MWO)+P0+ P100(MWO)	6:00+остановка и перемешивание+5:00
b-4 Свекла	250 г + 50 мл воды	P100(MWO)	8:00
	500 г + 70 мл воды	P100(MWO)	9:30

ОТСРОЧКА ЗАПУСКА

Эта функция позволяет запускать программу приготовления в назначенное время по вашему желанию.

1. Задайте программу приготовления.
2. Коснитесь кнопки .
3. Нажимайте кнопку «+ -», чтобы установить цифру часа
4. Нажмите ПУСК для подтверждения
5. Нажимайте кнопку «+ -», чтобы установить цифры минут.
6. Нажмите ПУСК для подтверждения

Примечание. Прежде чем использовать эту функцию, убедитесь, что время на часах печи правильное. В течение времени отсрочки вы можете проверить назначенное

время, нажав кнопку , и отменить ее, нажав кнопку  и кнопку СТОП. Нельзя задать отсрочку запуска для БЫСТРОГО ЗАПУСКА и РАЗМОРАЖИВАНИЯ.


ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ


РЕЖИМ ECO

Метод: нажмите кнопку , появится сообщение «DE» зуммера, дисплей погаснет.

Метод отмены: нажмите любую кнопку, появится сообщение «DE» зуммера, система вернется в начальное состояние.

ТИШИНА


Метод: В режиме ожидания нажмите кнопку , появится сообщение «DE» зуммера, функция отключения звука активирована, теперь все функциональные клавиши не имеют сигнала-подсказки «DEDE».


Метод отмены: нажмите кнопку , появится сообщение «DE» зуммера, функция отключения звука деактивирована, система вернется в начальное состояние.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Блокировка от детей предотвращает доступ маленьких детей, не находящихся под присмотром взрослых, к управлению прибором.

Чтобы установить блокировку от детей: В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку

 в течение 3 секунд, после чего раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор. В состоянии блокировки все кнопки отключены.

Чтобы отменить блокировку от детей: Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку , после чего раздастся звуковой сигнал и индикатор погаснет.

ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Нажмите кнопку СТОП.

Вы можете снова запустить духовку, нажав кнопку ПУСК.

Дважды коснитесь СТОП, чтобы стереть все инструкции.

2. Откройте дверцу.

Вы можете снова запустить духовку, закрыв дверцу и нажав кнопку ПУСК.

ПРИМЕЧАНИЕ. Печь перестает работать, когда дверца открывается.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Когда система переходит в состояние защиты от сверхвысокой температуры, цифровой дисплей показывает «E01» и продолжает подавать звуковой сигнал до тех пор, пока система не вернется в нормальное состояние, после чего нажмите «СТОП».

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой выключите печь и выньте вилку кабеля питания из стенной розетки.
2. Содержите внутреннее пространство печи в чистоте. При попадании на стенки печи брызг пищи или жидкости протрите стенки влажной тканью. Если печь сильно загрязнена, можно использовать мягкое моющее средство. Старайтесь не использовать аэрозоли и прочие агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить пятна и полосы на поверхности дверцы или ухудшить ее прозрачность.
3. Наружные поверхности печи следует протирать влажной тканью. Для предотвращения повреждения рабочих частей печи не допускайте протекания воды через вентиляционные отверстия.
4. Часто протирайте дверцу и окошко с двух сторон, уплотнители дверцы и прилегающие части влажной тканью, чтобы удалить брызги и капли. Не используйте абразивные чистящие средства.
5. Не допускайте попадание влаги на панель управления. Очистите ее с помощью мягкой влажной ткани. При очистке панели управления оставляйте дверцу открытой, чтобы предотвратить случайное включение печи.
6. При скоплении в дверце печи или вокруг нее пара протрите дверцу мягкой тканью. Такое может произойти, если микроволновая печь работает в условиях высокой влажности. Это нормально.
7. Периодически необходимо извлекать стеклянный поддон для чистки. Мойте поддон в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовую подставку и дно печи следует регулярно очищать, чтобы избежать излишнего шума. Просто протрите нижнюю поверхность печи, используя мягкое моющее средство. Роликовую подставку можно мыть в слегка мыльной воде или в посудомоечной машине. После извлечения роликовой подставки из печи для очистки следует обязательно вернуть ее на место, установив в правильное положение.
9. От неприятных запахов можно избавиться, налив стакан воды с соком и кожурой одного лимона в глубокую тарелку и нагревая в режиме микроволн в течение 5 минут. Тщательно протрите печь и осушите ее мягкой тканью.
10. При необходимости заменить лампочку подсветки печи обратитесь к продавцу.
11. Печь следует регулярно чистить и удалять остатки пищи. Несоблюдение требования поддерживать чистоту печи может привести к изнашиванию поверхности, что может негативно сказаться на сроке службы прибора и стать возможной причиной опасной ситуации.
12. Не выбрасывайте изделие в баки для обычного мусора; его следует доставить в специализированный муниципальный центр утилизации.
13. При первом использовании микроволновой печи с функцией гриля из нее может исходить небольшой дым и запах. Это нормальное явление, потому что печь изготовлена из стального листа, покрытого смазочным маслом, и новая печь будет выделять дым и запах, возникающие при сгорании смазочного масла. Это явление исчезнет через некоторое время эксплуатации.

Warning

ENGLISH

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The symbol marked on appliances as below mean that the accessible surface may be hot during operation



FRANÇAIS

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur

Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes

Le symbole marqué sur les appareils ci-dessous signifie que la surface accessible peut être chaude pendant l'opération



DEUTSCHE

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden

Metallische Behälter für Nahrungsmittel und Getränke sind während des Mikrowellenkochens nicht erlaubt.

Das auf den Geräten als unten gekennzeichnete Symbol bedeutet, dass die zugängliche Oberfläche während des Betriebs heiß sein kann



ITALIANO

L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore

contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.

Il simbolo riportato sugli apparecchi come sotto significa che la superficie accessibile, può essere caldo durante il funzionamento



PORTUGUÊS

O aparelho não deve ser limpo com um aparelho de limpeza a vapor

Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante o cozimento com microondas.

O símbolo marcado nos aparelhos como abaixo significa que a superfície acessível pode estar quente durante a operação



РУССКИЙ

Прибор не следует чистить пароочистителем.

Запрещено использовать для приготовления в микроволновом режиме металлические емкости для продуктов и напитков.

Символ, указанный на приборах, как показано ниже, означает, что доступная поверхность может быть горячей во время работы