



HENDI

Tools for Chefs

MICROWAVE, MULTI-FUNCTION 4-IN-1

281383

GB: User manual	9	LV: Lietotāja rokasgrāmata	114
DE: Benutzerhandbuch	16	LT: Naudojimo instrukcija	122
NL: Gebruikershandleiding	25	PT: Manual do utilizador	130
PL: Instrukcja obsługi	33	ES: Manual del usuario	138
FR: Manuel de l'utilisateur	41	SK: Používateľská príručka	146
IT: Manuale utente	50	DK: Brugervejledning	154
RO: Manual de utilizare	58	FI: Käyttöopas	162
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	66	NO: Brukerhåndbok	169
HR: Korisnički priručnik	74	SI: Navodila za uporabo	176
CZ: Uživatelská příručka	82	SE: Användarhandbok	184
HU: Felhasználói kézikönyv	89	BG: Ръководство за потребителя	192
UA: Посібник користувача	98	RU: Руководство пользователя	200
EE: Kasutusjuhend	106		

MICROWAVE, MULTI-FUNCTION 4-IN-1	GB
MIKROWELLE, MULTIFUNKTION 4-IN-1	DE
MAGNETRON, MULTIFUNCTIONEEL 4-IN-1	NL
KUCHENKA MIKROFALOWA, WIELOFUNKCYJNA 4 W1	PL
MICRO-ONDES, MULTIFONCTION 4-EN-1	FR
MICROONDE, MULTIFUNZIONE 4-IN-1	IT
MICROUNDE, MULTIFUNCȚIONAL 4-ÎN-1	RO
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ 4-ΣΕ-1	GR
MIKROVALNA PEČNICA, MULTIFUNKCIONALNA 4-U-1	HR
MIKROVLNNÁ TROUBA, MULTIFUNKČNÍ 4-V-1	CZ
MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ, MULTIFUNKCIÓS 4 AZ 1-BEN	HU
МИКРОВОЛНОВА ПИЧ, БАГАТОФУНКЦИОНАЛНА 4-В-1	UA
MIKROLAINEAHI, MULTIFUNKTSIONAALNE 4-ÜHES	EE
MIKROVLŅU KRĀSŅS, DAUDZFUNKCIONĀLA 4-IN-1	LV
MIKROBANGU KROSNELE, DAUGIAFUNKCINĖ 4-IN-1	LT
MICRO-ONDAS, MULTIFUNÇÕES 4-EM-1	PT
MICROONDAS, MULTIFUNCIÓN 4 EN 1	ES
MIKROVLNNÁ RÚRA, MULTIFUNKČNÁ 4-V-1	SK
MIKROOVN, MULTIFUNKTIONEL 4-I-1	DK
MIKROAALTOUUNI, MONITOIMI 4-IN-1	FI
MIKROBØLGEOVN, MULTIFUNKSJONELL 4-I-1	NO
MIKROVALOVNA PEČICA, VEČFUNKCIJSKA 4-V-1	SI
MIKROVÅGSUGN, MULTIFUNKTION 4-I-1	SE
МИКРОВОЛНОВА ФУРНА, МНОГОФУНКЦИОНАЛНА 4-В-1	BG
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ, МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ 4-В-1	RU



READ MANUAL

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
 DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
 NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
 PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
 FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
 IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
 RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
 GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
 HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
 CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
 HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közelében.
 UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

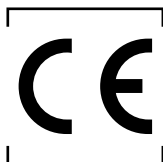
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
 SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
 DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
 FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
 NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
 SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
 SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
 BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
 RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



INDOOR

GB: For indoor use only.
 DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
 NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
 PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
 FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
 IT: Destinato solo all'uso domestico.
 RO: Doar pentru uz la interior.
 GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
 HR: Samo za unutarnju upotrebu.
 CZ: Pouze pro vnitřní použití.
 HU: Csak beltéri használatra.
 UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
 EE: Ainult sisetingsimustes kasutamiseks.

LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.
 BG: Да се използва само на закрито.
 RU: Использовать только в помещениях.



GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
 PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
 FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
 IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
 RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
 GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
 HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
 CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
 HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
 UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
 EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
 LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
 PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
 ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
 SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
 DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
 FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
 NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
 SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
 SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
 BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
 RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.



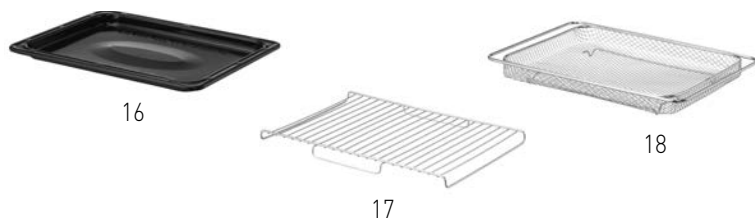
1



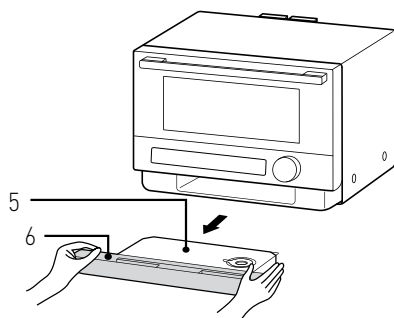
2



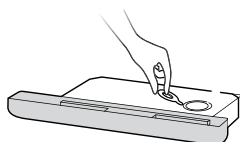
3



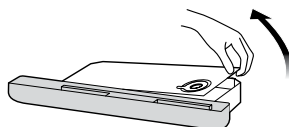
4



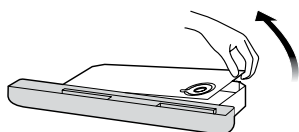
5



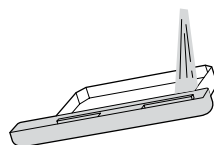
6



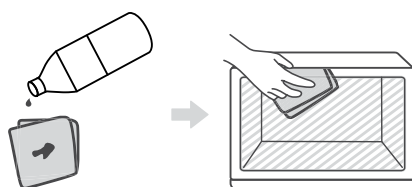
7



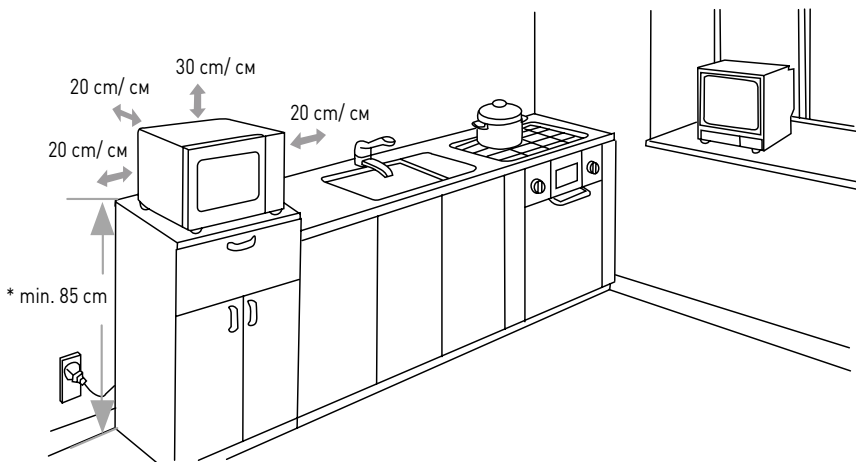
8



9



GB: Location guideline / DE: Standorthinweise / NL: Locatierichtlijn / PL: Wytyczne dotyczące lokalizacji / FR: Consignes de positionnement / IT: Linee guida per la posizione / RO: Ghid amplasare / GR: Οδηγίες τοποθέτησης / HR: Smjernice za lokaciju / CZ: Pokyny pro umístění / HU: Hely nyomvonal / UA: Рекомендації щодо місця розташування / EE: Asukoha juhised / LV: Atrāšanās vietas vadlīnijas / LT: Vietos gairės / PT: Diretrizes de localização / ES: Directrices de ubicación / SK: Smernica o polohe / DK: Retningslinjer for placering / FI: Sijainnin ohjeet / NO: Retningslinjer for plassering / SI: Navodila za lokacijo / SE: Riktlinjer för placering / BG: Насоки за местоположение / RU: Рекомендации по размещению



* GB:min. 85 cm / DE:min. 85 cm / NL:minimaal 85 cm / PL:min. 85 cm / FR:min. 85 cm / IT:min. 85 cm / RO:min. 85 cm / GR:ελάχισ. 85 cm / HR:min. 85 cm / CZ:min. 85 cm / HU:min. 85 cm / UA:мін. 85 см / EE:min. 85 cm / LV:min. 85 cm / LT:min. 85 cm / PT:min. 85 cm / ES:mín. 85 cm / SK:min. 85 cm / FI:väh. 85 cm / NO:min. 85 cm / SI:min. 85 cm / SE:min. 85 cm / BG: мин. 85 см / RU:мин. 85 см

GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	281383		
B	220-240V ~ 50Hz / 220-240B ~ 50Гц		
C	1550W / Вт		
D	1000W / Вт		
E	2000-2350W	*1600-1800W	**1850W
F	24,7 L		
G	2450 MHz		
H	0 min ~ 90 min		
I	100-230°C	*100-230°C	**50-130°C
J	I		
K	0.8W		
L	462x492x(H)338 mm / мм		
M	20 minutes		

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului / GR: Αρ. είδους / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums Nr. / LT: Prekės Nr. / PT: Item n.o / ES: N.o de artículo / SK: Č. položky / DK: Varenr. / FI: Kohteen nro / NO: Varenr. / SI: Št. izdelka / SE: Art.nr / BG: Номер на елемент / RU: Номер позиции

B: GB: Rated voltage and frequency / DE: Nennspannung und Frequenz / NL: Nominale spanning en frequentie / PL: Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR: Tension et fréquence nominales / IT: Tensione e frequenza nominali / RO: Tensiune nominală și frecvență / GR: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovitý napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номинальна напруга та частота / EE: Nimipinge ja -sagedus / LV: Nominālais spriegums un frekvence / LT: Vardinė įtampa ir dažnis / PT: Tensão e frequência nominais / ES: Tensión y frecuencia nominales / SK: Menovitě napětí a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellistulotus ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

C: GB: Rated input power (Microwave) / DE: Nenneingangsleistung (Mikrowelle) / NL: Nominiaal ingangsvermogen (Microgolf) / PL: Znamionowa moc wejściowa (Mikrofala) / FR: Puissance d'entrée nominale (Micro-ondes) / IT: Potenza nominale in ingresso (Microonde) / RO: Putere nominală de intrare (Microunde) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (Μικροκύματα) / HR: Nazivna ulazna snaga (mikroval) / CZ: Jmenovitý vstupní výkon (Mikrovlna) / HU: Névleges bemeneti teljesítmény (Mikrohullám) / UA: Номинальна вхідна потужність (Microwave) / EE: Nimisisevõimsus (Microwave) / LV: Nominālā ieejas jauda (Mikrovļņi) / LT: Vardinė įėjimo galia (mikrobanga) / PT: Potência de entrada nominal (Micro-ondas) / ES: Potencia de entrada nominal (Microondas) / SK: Menovitý vstupný výkon (Mikronáv) / DK: Nominel indgangseffekt (Mikrobølge) / FI: Nimellistuloteto (Mikroaalto) / NO: Nominell inngangseffekt (Mikrobølge) / SI: Nazivna vhodna moč (mikrovalov) / SE: Märkineffekt (Mikrowave) / BG: Номинална входяща мощност (Микровълнова) / RU: Номинальная входная мощность (Микроволновая волна)

D: GB: Rated output power (Microwave) / DE: Nennausgangsleistung (Mikrowelle) / NL: Nominiaal uitgangsvermogen (microgolf) / PL: Znamionowa moc wyjściowa (mikrofala) / FR: Puissance de sortie nominale (micro-ondes) / IT: Potenza nominale in uscita (Microonde) / RO: Putere nominală de ieșire (Microunde) / GR: Ονομαστική ισχύς εξόδου (Μικροκύματα) / HR: Nazivna izlazna snaga (mikroval) / CZ: Jmenovitý výstupní výkon (Mikrovlna) / HU: Névleges kimeneti teljesítmény (mikrohullám) / UA: Номинальна вихідна потужність (Microwave) / EE: Nimivõimsus (Microwave) / LV: Nominālā izejas jauda (mikrovļņi) / LT: Vardinė išėjimo galia (mikrobanga) / PT: Potência nominal de saída (Microondas) / ES: Potencia de salida nominal (microondas) / SK: Menovitý výstupný výkon (mikrovlny) / DK: Nominel udgangseffekt (mikrobølge) / FI: Nimellinen lähtöteho (mikroaalto) / NO: Nominell utgangseffekt (mikrobølge) / SI: Nazivna izhodna moč (mikrovalov) / SE: Märkineffekt (mikrovågsgugn) / BG: Номинална изходна мощност (Microwave) / RU: Номинальная выходная мощность (Microwave)

E: GB: Rated input power (grill) / DE: Nenneingangsleistung (Grill) / NL: Nominiaal ingangsvermogen (Grill) / PL: Znamionowa moc wejściowa (Wiertło) / FR: Puissance d'entrée nominale (Grille) / IT: Potenza nominale in ingresso (Grillo) / RO: Putere nominală de intrare (Gril) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (Γκριλ) / HR: Nazivna ulazna snaga (Grill) / CZ: Jmenovitý vstupní výkon (Gril) / HU: Névleges bemeneti teljesítmény (Grill) / UA: Номинальна вхідна потужність (Дирілий) / EE: Nimisisevõimsus (Grill) / LV: Nominālā ieejas jauda (Grilis) / LT: Vardinė įėjimo galia (Grill) / PT: Potência de entrada nominal (Grelha) / ES: Potencia de entrada nominal (parrilla) / SK: Menovitý vstupný výkon (Gril) / DK: Nominel indgangseffekt (Grill) / FI: Nimellistuloteto (Grill) / NO: Nominell inngangseffekt (Grill) / SI: Nazivna vhodna moč (Grill) / SE: Märkineffekt (Grill) / BG: Номинална входяща мощност (Грил) / RU: Номинальная входная мощность (Грил)

*GB: Rated input power (convection) / DE: Nennaufnahmeleistung (Konvektion) / NL: Nominiaal opgenomen vermogen (convectie) / PL: Moc znamionowa (konwekcja) / FR: Puissance d'entrée nominale (convection) / IT: Potenza nominale in ingresso (convezione) / RO: Putere nominală de intrare (convecție) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (συγκόρυψη) / HR: Nazivna ulazna snaga (konvekcija) / CZ: Jmenovitý příkon (konvekce) / HU: Névleges bemenő teljesítmény (konvekció) / UA: Номинальна споживана потужність (конвекція) / EE: Nimivõimsus (konvektsoon) / LV: Ivertinta įėjimo galia (konvekcija) / LT: Ivertinta įėjimo galia (konvekcija) / PT: Potência de entrada nominal (convecção) / ES: Potencia nominal de entrada (convección) / SK: Menovitý príkon (konvekcija) / DK: Nominel indgangseffekt (konvektion) / FI: Nimellistehonkulutus (konvektio) / NO: Nominell inngangseffekt (konveksjon) / SI: Nazivna vhodna moč (konvekcija) / SE: Märkt ingående effekt (konvektion) / BG: Номинална входна мощност (конвекция) / RU: Номинальная потребляемая мощность (конвекция).

**GB: Rated input power (steam) / DE: Nenn-Eingangsleistung (Dampf) / NL: Nominiaal opgenomen vermogen (stoom) / PL: Znamionowa moc wejściowa (parowa) / FR: Puissance d'entrée nominale (vapeur) / IT: Potenza nominale di ingresso (vapore) / RO: Putere nominală de intrare (abur) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (ατμός) / HR: Nazivna ulazna snaga (para) / CZ: Jmenovitý příkon (para) / HU: Névleges bemenő teljesítmény (gőz) / UA: Номинальна споживана потужність (пар) / EE: Nimivõimsus (aur) / LV: Nominālā ievades jauda (tvaiks) / LT: Nominalioji įėjimo galia (garai) / PT: Potência de entrada nominal (vapor) / ES: Potencia nominal de entrada (vapor) / SK: Menovitý príkon (konvekcija) / DK: Nominel indgangseffekt (damp) / FI: Nimellistehonkulutus (höyry) / NO: Nominell inngangseffekt (damp) / SI: Nazivna vhodna moč (para) / SE: Märkt ingångseffekt (ång) / BG: Номинална входна мощност (пара) / RU: Номинальная мощность (пар)

F: GB: Oven cavity capacity / DE: Volumen der Kammer der Mikrowelle / NL: Capaciteit ovenruimte / PL: Pojemność komory kuchenki / FR: Capacité du compartiment du four / IT: Capacità del compartimento del forno / RO: Capacitatea cuvei cuptorului / GR: Χωρητικότητα κοιλότητας φούρνου / HR: Kapacitet unutrašnjosti pećnice / CZ: Kapacita vnitřku trouby / HU: Süttető kapacitása / UA: Ємність камери духової шафи / EE: Ahjuõõne maht / LV: Cepeškrāšns tilpnes ietilpība / LT: Orkaitės ertmės talpa / PT: Capacidade da cavidade do forno / ES: Capacidad de la cavidad del horno / SK: Objem dutiny rúry / DK: Ovnrumskapacitet / FI: Uunin sisätilan tilavuus / NO: Kapsitet ovnsrom / SI: Zmogljivost pečice / SE: Ugnens kapacitet / BG: Капацитет на кухината на фурната / RU: Емкость камеры печи



G: GB: Microwave operation frequency / DE: Mikrowellen-Betriebsfrequenz / NL: Werkingsfrequentie magnetron / PL: Częstotliwość pracy kuchenki mikrofalowej / FR: Fréquence de fonctionnement du micro-ondes / IT: Frequenza di funzionamento microonde / RO: Frecvență de funcționare microunde / GR: Συχνότητα λειτουργίας μικροκυμάτων / HR: Učestalost rada mikrovalne pećnice / CZ: Frekvence provozu mikrovlnné trouby / HU: Mikrohullámú működés frekvenciája / UA: Частота роботи мікрохвильової печі / EE: Mikrolaineahju kasutamine sagedus / LV: Mikrovīļņu darbības frekvence / LT: Mikrobangų veikimo dažnis / PT: Frequência de funcionamento do microondas / ES: Frecuencia de funcionamiento del microondas / SK: Frekvencia prevádzky mikrovlnnej rúry / DK: Mikrobølgedriftsfrekvens / FI: Mikroaaltotoiminnon taajuu / NO: Mikrobølgedriftsfrekvens / SI: Pogostost delovanja mikrovalov / SE: Mikrovågsugnsens driftsfrekvens / BG: Честота на работа на микровълновата фурна / RU: Частота работы микроволновой печи

H: GB: Time settings [Min.] / DE: Zeit-Einstellungen [Min.] / NL: Tijd-instellingen [Min.] / PL: Ustawienia czasu [Min.] / FR: Paramètres de temps [Min.] / IT: Impostazioni ora [Minuti] / RO: Setări de timp [Min.] / GR: Ρυθμίσεις ώρας [Ελ.α.χ.] / HR: Postavke vremena [Minuta] / CZ: Nastavení času [Min.] / HU: Időbeállítások [Min.] / UA: Налаштування часу [Шахти] / EE: Kellaaja seaded [Mins] / LV: Laika iestatījumi [Min.] / LT: Laiko nuostatos [Min.] / PT: Definições de hora [Min.] / ES: Ajustes de tiempo [Min.] / SK: Nastavenia času [Min.] / DK: Tidsindstillinger [Min.] / FI: Aika-asetukset [Minuuttia] / NO: Tidsinnstillinger [Minutter] / SI: Časovne nastavitve [Min] / SE: Tidsinställningar [Min] / BG: Настройки за време [Минуты] / RU: Настройки времени [Мин.]

I: GB: Convection temperature setting / DE: Konvektionstemperatureinstellung / NL: Confectie temperatuurinstelling / PL: Ustawienie temperatury konwekcyjnej / FR: Paramètre de température de convection / IT: Impostazione della temperatura di convezione / RO: Setarea temperaturii de convecție / GR: Ρύθμιση θερμοκρασίας οσμάσης / HR: Postavka temperature konvekcije / CZ: Nastavení teploty konvekce / HU: Konvekciós hőmérséklet beállítása / UA: Налаштування температури конвекції / EE: Konveksiooni temperatuuri seade / LV: Konvekcijas temperatūras iestatījums / LT: Konvekcijos temperatūros nustatymas / PT: Definição da temperatura de convecção / ES: Ajuste de temperatura por convección / SK: Nastavenie teploty konvekcie / DK: Konvektionstemperaturindstilling / FI: Konvektiolämpötilan asetus / NO: Innstilling for konveksjonstemperatur / SI: Nastavitev temperature konvekcije / SE: Konvektionstemperaturinställning / BG: Настройка на температурата за конвекция / RU: Настройка температуры конвекции

*GB: Grill temperature setting / DE: Einstellung der Grilltemperatur / NL: Instelling van de grilltemperatuur / PL: Ustawienie temperatury grilla / FR: Réglage de la température du grill / IT: Impostazione della temperatura della griglia / RO: Setarea temperaturii grătarului / GR: Ρύθμιση θερμοκρασίας οπρός / HR: Postavka temperature roštilja / CZ: Nastavení teploty grilu / HU: Grill hőmérséklet beállítása / UA: Налаштування температури гриля / EE: Grilli temperatuuri seadistus / LV: Grila temperatūras iestatījums / LT: Grilio temperatūros nustatymas / PT: Definição da temperatura do grelhador / ES: Configuración de temperatura de la parrilla / SK: Nastavenie teploty grilu / DK: Grilltemperaturindstilling / FI: Grillin lämpötila-asetus / NO: Innstilling for grilltemperatur / SI: Nastavitev temperature žara / SE: Inställning för grilltemperatur / BG: Настройка на температурата на грила / RU: Настройка температуры гриля.

**GB: Steam temperature setting / DE: Dampftemperatureinstellung / NL: Stoomtemperatuurinstelling / PL: Ustawienie temperatury pary / FR: Réglage de la température de vapeur / IT: Impostazione della temperatura del vapore / RO: Setarea temperaturii aburului / GR: Ρύθμιση θερμοκρασίας ατμού / HR: Postavka temperature pare / CZ: Nastavení teploty páry / HU: Gőzhőmérséklet beállítása / UA: Налаштування температури пари / EE: Auru temperatuuri seadistus / LV: Tvaika temperatūras iestatījums / LT: Garo temperatūros nustatymas / PT: Definição da temperatura do vapor / ES: Ajuste de temperatura de vapor / SK: Nastavenie teploty pary / DK: Indstilling af damptemperatur / FI: Höyryn lämpötilan asetus / NO: Innstilling av damptemperatur / SI: Nastavitev temperature pare / SE: Ångtemperaturinställning / BG: Настройка за температурата на парата / RU: Настройка температуры пара.

J: GB: Protection class [Class] / DE: Schutzklasse [Klasse] / NL: Beschermingsklasse [klasse] / PL: Klasa ochrony [klasa] / FR: Classe de protection [classe] / IT: Classe di protezione [classe] / RO: Clasă de protecție [clasă] / GR: Κλάση προστασίας [κατηγορία] / HR: Klasa zaštite [klasa] / CZ: Třída ochrany [třída] / HU: Védelmi osztály [osztály] / UA: Клас захисту [клас] / EE: Kaitseklasse [klass] / LV: Aizsardzības klase [klase] / LT: Apsaugos klasė [klase] / PT: Classe de proteção [classe] / ES: Clase de protección [clase] / SK: Trieda ochrany [trieda] / DK: Beskyttelsesklasse [klasse] / FI: Suojausluokka [luokka] / NO: Beskyttelsesklasse [klasse] / SI: Razred zaščite [razred] / SE: Skyddsklass [klass] / BG: Клас на защита [Клас] / RU: Класс защиты [класс]

K: GB: Standby mode / DE: Standby-Modus / NL: Stand-bymodus / PL: Tryb czuwania / FR: Mode veille / IT: Modalità standby / RO: Modul de a teptare / GR: Ασιτοπύλωση αναμονής / HR: Standby način rada / CZ: Režim pohotovosti / HU: Készenléti mód / UA: Режим очікування / EE: Ooterežiim / LV: Gaidstāves režīms / LT: Budėjimo režimas / PT: Modo de espera / ES: Modo de espera / SK: Režim pohotovosti / DK: Standby-tilstand / FI: Valmiustila / NO: Standby-modus / SI: Načini mirovanja / SE: Standby-läge / BG: Режим на готовност / RU: Режим ожидания

L: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtmed / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozmery / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры

M: GB: Time after which the equipment reaches automatically standby mode (20 minutes) / DE: Zeit nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt (20 Minuten) / NL: Tijd waarna de apparatuur automatisch de stand-bymodus bereikt (20 minuten) / PL: Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości (20 minut) / FR: Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille (20 minutes) / IT: Tempo dopo il quale l'attrezzatura passa automaticamente alla modalità standby (20 minuti) / RO: Timpul după care echipamentul intră automat în modul standby (20 de minute) / GR: Χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής (20 λεπτά) / HR: Vrijeme nakon kojeg oprema automatski prelazi u stanje pripravnosti (20 minuta) / CZ: Čas, po kterém zařízení automaticky přejde do pohotovostního režimu



(20 minut) / HU: Az az idő, amely után a berendezés automatikusan készenléti módba kapcsol (20 perc) / UA: Час, після якого обладнання автоматично переходить у режим очікування (20 хвилин) / EE: Aeg, mille möödumisel seade läheb automaatselt ooteolekusse (20 minutit) / LV: Laiks, pēc kura iekārta automātiski nonāk gaidstāves režīmā (20 minūtes) / LT: Laikas, po kurio įranga automatiškai pereina į budėjimo režimą (20 minučių) / PT: Tempo após o qual o equipamento entra automaticamente no modo de espera (20 minutos) / ES: Tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera (20 minutos) / SK: Čas, po ktorom zariadenie automaticky prejde do pohotovostného režimu (20 minút) / DK: Tid efter hvilken udstyret automatisk går i standby-tilstand (20 minutter) / FI: Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan (20 minuuttia) / NO: Tiden før udstyret automatisk går i standby-modus (20 minutter) / SI: Čas, po katerem oprema samodejno preklopi v način pripravljenosti (20 minut) / SE: Tid efter vilken utrustningen automatiskt når standbyläge (20 minuter) / BG: Време, след което оборудването автоматично преминава в режим на готовност (20 минути) / RU: Время, через которое оборудование автоматически переходит в режим ожидания (20 минут)

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
 DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
 NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
 PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
 FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
 IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
 RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
 GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
 HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
 CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
 HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
 UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
 EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
 LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
 LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
 PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
 ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
 SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
 DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
 FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
 NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
 SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
 SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
 BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
 RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

 **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.

• **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.

• **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.

• **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.

• **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.

• Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.

• Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.

• Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.

• Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.

• Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.

• Never carry the appliance by its cord.

• Never try to open the housing of the appliance yourself.

• Do not insert objects into the housing of the appliance.

• Never leave the appliance unattended during use.

• This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.

• This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.

• This appliance should, under any circumstances, not be used by children.

• Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.

• Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

• Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.

• Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).

• Do not cover the appliance in operation.

• Do not place any objects on top of the appliance.

• Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.

• The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.

• Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.

• **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

 **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES!** The temperature of the accessible surfaces could be very high during use. Touch only the control panel, handles, switches, timer control knobs or temperature control knobs.

• **WARNING!** Fat and oil become very hot during operation. Be aware of this.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

• **WARNING!** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

• **WARNING!** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

• **WARNING!** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

• **WARNING!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;

• **DO NOT** open the door during operation, it will cause microwave exposure.

• Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

• When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

• If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

• Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave function since they may explode even after microwave heating has ended.

• **WARNING! DO NOT USE MICROWAVE FUNCTION IF NO FOOD IS PUT INTO OVEN CHAMBER.**

• **WARNING! DO NOT USE THIS APPLIANCE ON ANY METALLIC SURFACE.**



Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance is designed only for heating and defrosting of food products using appropriate dishes. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Handle
2. Glass window
3. Control panel
4. Knob (turn/press)
5. Water tank
6. Waste water box

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Control panel

(Fig.2 on page 3)

7. Microwave
8. Air fry
9. Grill
10. Convection
11. Steam
12. Confirm/start
13. Auto menu
14. Timer clock
15. Stop cancel

Spare parts of the product

(Fig.3 on page 3)

16. Baking tray. Place in the cavity slot.
17. Baking rack. Place directly on the bottom surface of cavity or on the bake tray.
18. Baking basket. Place in the cavity slot, use for air fry cooking.

Tips: Baking tray: Use for steamed vegetables, bake chocolate chip cookies, air fry salmon, and combi air fry chicken.

Baking rack: Use for steamed corn cob and steamed lobster.

Baking basket: Use to air fry nuggets, fries, and other crispy foods. (Hand-wash)

Accessories reference chart

	Bake Tray	Baking Rack	Baking Basket
Microwave	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Convection	✓	✓	✓
Air Fry	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Auto menu [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto menu [34, 45, 50]	X	X	X

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

Note: Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Operating instructions

- Place the microwave on a flat, stable, heat resistant and dry horizontal surface. Leave space for sufficient airflow:
 - above the microwave : 30 cm
 - at the back : 20 cm
 - on both sides : 20 cm
- Connect the power plug to a suitable electrical supply outlet.

Notes:

- Do not place the microwave where heat, moisture or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Make sure the power cord is undamaged and does not run under the microwave or over any hot or sharp surfaces.
- The power plug must be readily accessible so that it can be easily disconnected in an emergency.

Water tank use

Water adding method (Fig.4 on page 4)

Take Out: Hold the water tank and pull straight toward you.

Method 1

Uncover the rubber lid, add a proper amount of purified water, cover the rubber lid and ensure good fitting. (Fig.5 on page 4)

Method 2

Uncover the water lid to clean, or drain the remaining water. (Fig.6 on page 4)



Water tank cleaning method

- Uncover the water lid to clean, or drain the remaining water. (Fig.7 on page 4)
- Rinse the inside of the water tank and waste water tank. (Fig.8 on page 4)

Note: Fill the water tank to maximum before steam cooking.

Standby mode

After connecting the oven to the power, the display shows "0", the buzzer sounds, and the oven enters standby mode.

Setting the clock

- Press and hold "Timer/Clock" for three seconds. And "00 HR 00 MIN" will display.
- Turn the knob to set the hour figures.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the minute figures.
- Press "Confirm/Start" to confirm. The clock is set.

Notes:

- The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it will not work when powered.
- To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.

Microwave cooking

Power	100%	80%	50%	30%	10%
Display	1000W	800W	500W	300W	100W

- In standby mode, press "Micro" once and then "1000W" will display. The default time is 30 seconds.
- Turn the knob to set the power level. The 5 power levels are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm the power level.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Speedy Cooking

In standby mode, press "Confirm/Start" once to cook food at 100% power level for 30 seconds.

Setting the Kitchen Timer

- Press "Timer/clock" once and then "00 MIN 00 SEC" will display.
- Turn the knob to set the desired time. The maximum time value is "24 HR 00 MIN".
- Press "Confirm/Start" to confirm. The timer starts counting down.

Note: The kitchen timer is a timer.

Lock function for children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your child from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

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

To deactivate the lock:

In a locked state, press and hold "🔒" for three seconds. A beep sounds.

Air fry without preheat

- In standby mode, press "Air Fry" once, and the default temperature "180°C" and default time "30 MIN 00 SEC" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Air fry with preheat

- In standby mode, press "Air Fry" twice, and the default temperature "180°C" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to start preheating.
- When preheating is completed, "End" will display. Open the door and place the food in the oven. Then close the door.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Grill (steam assisted) without preheat

- In standby mode, press "Grill" once, and the default temperature "220°C" and default time "30 MIN 00 SEC" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Grill (steam assisted) with preheat

- In standby mode, press "Grill" twice, and the default temperature "220°C" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to start preheating.
- When preheating is completed, "End" will display. Open the door and place the food in the oven. Then close the door.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Convection without preheat

- In standby mode, press "Conv." once, and the default temperature "150°C" and default time "30 MIN 00 SEC" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Convection with preheat

- In standby mode, press "Conv." twice, and the default temperature "150°C" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



- Press "Confirm/Start" to start preheating.
- When preheating is completed, "End" will display. Open the door and place the food in the oven. Then close the door.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Steam function

- In standby mode, press "Steam" once, and the default temperature "100°C" and default time "15 MIN 00 SEC" will display.
- Turn the knob to set the temperature, "50°C-130°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01 HR 30 MIN".
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Notes:

- In steam cooking, the process will automatically pause when water level is insufficient. And "X" will display.
- When the cavity temperature exceeds the appropriate range, "F01" will be displayed on the screen. To ensure proper performance, the function will not activate. The cavity temperature must be reduced. You may open the door to dissipate heat. The function can be used again after "F01" disappears.

Auto menu (with preheating & without preheating)

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Press "Auto Menu" repeatedly or turn the knob to choose the menu you need. The 52 auto menus are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- When preheating is completed, "End" will display. Open the door and place the food in the oven. Then close the door. [For menus that don't need preheating, you may skip this step.]
- Press "Confirm/Start" to start cooking.

Defrost

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "45".
- Press "Confirm/Start" to confirm the menu.
- Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 - 1500g.
- Press "Confirm/Start" to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting, and "FLIP" will display. If no operation, the oven will continue working.

Ferment

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "46".
- Press "Confirm/Start" to confirm the menu.
- Turn the knob to set the temperature. "25°C-45°C" are available.
- Press "Confirm/Start" to confirm the temperature.
- Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "12 HR 00 MIN".

- Press "Confirm/Start" to start working.

Note: When the cavity temperature exceeds the appropriate range, "F01" will be displayed on the screen. To ensure proper performance, the function will not activate. The cavity temperature must be reduced. You may open the door to dissipate heat. The function can be used again after "F01" disappears.

Keep warm / Cavity deodorization

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "47" or "48".
- Press "Confirm/Start" to confirm the menu.
- Turn the knob to set the cooking time.
- Press "Confirm/Start" to start working.

Cavity cleaning

(Fig 9 on page 4)

Cleaning the cavity regularly to lengthen its service life.

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "49".
- Press "Confirm/Start" to confirm.
- Turn the knob to set the time.
- Press "Confirm/Start" to start cleaning.

Notes:

- Before operating, wipe the residue from the cavity and keep the water tank full of water.
- After the end of the cleaning need to clean out the stains with a rag.

Limescale cleaning

It is best to clean the evaporating flume once a month.

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "50".
- Press "Confirm/Start" to start.

Notes:

- Take out the water tank, add about 10g of food-grade citric acid, fill up with pure water to dissolve it, and put the water tank back. Put a dry towel on the left side of the oven cavity, on the steam outlet. Then close the oven door.
- When the water shortage indicator "X" lights up, empty the water tank, dry the oven cavity, and clean the towel. Refill the water tank with water and place the towel under the steam outlet again. Press "Confirm/Start" to continue cleaning.

Disinfection

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "51".
- Press "Confirm/Start" to confirm the menu.
- Turn the knob to set the cooking time.
- Press "Confirm/Start" to start working.

Cavity drying

- In standby mode, press "Auto Menu" once and then the screen will display "01".
- Turn the knob to choose the menu "52".
- Press "Confirm/Start" to confirm the menu.
- Turn the knob to set the cooking time.



- Press "Confirm/Start" to start working.

Auto menu chart

No.	Menu	The default cooking time	Power	Reminder
01	Chicken thigh with honey sauce	40 mins	Air fry 200°C	The buzzer will sound to remind you to turn the food over.
02	Baked sweet potato	50 mins	Air fry 230°C	-
03	Baked shrimp with spiced salt	9 mins	Air fry 200°C	-
04	Grilled sausage	13 mins	Air fry 160°C	The buzzer will sound to remind you to turn the food over.
05	French fries	20 mins	Air fry 200°C	-
06	Chicken fillets	20 mins	Air fry 190°C	The buzzer will sound to remind you to turn the food over.
07	Crispy meat	20 mins	Air fry 220°C	-
08	Chicken nuggets	23 mins	Air fry 220°C	-
09	Honey chest-nuts	15 mins	Air fry 200°C	The buzzer will sound to remind you to turn the food over.
10	Peanuts	23 mins	Air fry 160°C	
11	Shrimp tempura	7 mins	Air fry 200°C	-
12	Japanese gil-lette tonkatsu	25 mins	Air fry 220°C	-
13	Grilled smelts	20 mins	Air fry 230°C	-
14	Crispy shrimp balls with milk and oats	12 mins	Air fry 180°C	-
15	Orleans roasted chicken wing	19 mins	Grill 220°C with preheat	-
16	Garlic spare ribs	25 mins	Grill 180°C with preheat	-
17	Grilled squid with sauce	14 mins	Grill 210°C with preheat	-
18	Low salt salmon	7 mins	Grill 210°C with preheat	-

19	Low-fat roasted pork belly	12 mins	Grill 200°C with preheat	-
20	Grilled beef steak with rosemary	10 mins	Convection 230°C with preheat	-
21	Steamed sea bass	12 mins	Steam 130°C	-
22	Baked sea bass with tin foil	20 mins	Convection 230°C with preheat	-
23	Steamed egg custard	12 mins	Steam 100°C	-
24	Steamed ribs	20 mins	Steam 130°C	-
25	Steamed clams	14 mins	Steam 100°C	-
26	Steamed baby vegetables with garlic	13 mins	Steam 100°C	-
27	Steamed nori shrimp rolls	15 mins	Steam 100°C	-
28	Steamed asparagus	9 mins	Steam 130°C	-
29	Steamed broccoli	10 mins	Steam 100°C	-
30	Steamed rice with coarse cereals	35 mins	Steam 130°C	-
31	Grilled shrimp and avocado salad	8 mins	Grill 210°C with preheat	-
32	Oyster omelet	16 mins	Convection 200°C with preheat	The buzzer will sound to remind you to turn the food.
33	Reheat fried chicken	20 mins	Air fry 180°C	-
34	Taro and sago	28 mins	Microwave 100% +80%	The buzzer will sound to remind you to add ingredients, and cooking will pause automatically.
35	Earl gray tea biscuits	25 mins	Air fry 140°C with preheat +Air fry 160°C	-
36	European bread with quinoa and nuts	26 mins	Grill 190°C with preheat	-



37	Portuguese egg tart	23 mins	Air Fry 180°C with preheat + Convection 220°C	-
38	Chiffon cake	50 mins	Air Fry 150°C with preheat + Air Fry 130°C + Air Fry 140°C	-
39	Cranberry cookies	23 mins	Air Fry 140°C with preheat + Air Fry 160°C	-
40	Margarita cookies	31 mins	Air Fry 140°C with preheat + Convection 160°C	-
41	Italian pizza	16 mins	Convection 180°C with preheat + Convection 200°C	-
42	Whole wheat bread	25 mins	Convection 200°C	-
43	Strawberry muffin	30 mins	Air fry 170°C with preheat	-
44	Orange madeleines	16 mins	Air fry 180°C with preheat	-
45	Defrost	100-1500g	-	-
46	Ferment	30 mins	Ferment 25°C- 45°C	-
47	Keep warm	2 hours	60°C	-
48	Cavity deodorization	5 mins	Fan	-
49	Cavity cleaning	10 mins	Steam 100°C	-
50	Limescale cleaning	20 mins	-	-
51	Disinfection	15 mins	Steam 100°C	-
52	Cavity drying	30 mins	Air fry 130°C	-

Note: The menu table shown is for reference only. Specific features may vary by actual model.

Cooking utensils guide

Below a general guide to help you select suitable utensils:

Cooking utensil	Micro-wave mode	Con-vection/ Grill/ Air fry	Combination mode	Remark
Heat -resistant glass	√	√	√	
Non-heat -resistant glass	x	x	x	

Heat resistant ceramics	√	√	√	
Micro-wave-safe plastic dishes	√	x	x	Not suitable for high temp.
Kitchen paper	√	x	x	Short duration for warming only. Attended use.
Metal tray	x	√	x	Arcing occur if used in microwave.
Metal rack	x	√	x	
Aluminum foil and containers	x	√	x	
√:Suitable for use under the corresponding mode. Please follow the manufacturer's instruction and with the lid removed. Do not use if the surface is cracked or damaged. x:Not suitable for use under the corresponding mode.				

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

Note: Do not exceed 1-minute cooking time.

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Always remove all the attachments before cleaning, otherwise it will become stuck on the shaft and difficult to remove later.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool,



metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!

- No parts are dishwasher safe.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The glass turntable can be removed for cleaning. Take great care when cleaning the glass turntable to avoid damages. Clean it using warm, soapy water.
- The bottom of the cavity should be cleaned regularly due to hygiene reason.
- The luminary inside the oven is replaceable. But it should be done by authorized technician.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical outlet. Timer is set to "0" position. Door is not fully closed.	Check the power plug to make sure it is connected properly. Set the timer to the desired cooking time. Make sure the door is closed and locked in place.
	Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of the supplier)
Improper defrosting	The microwave power setting is set to lower. The food is colder than usual.	-
	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.

	The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
	The food is not turned over or stirred.	Turn over or stir the food.
Unevenly cooked foods; Under-cooked foods	The microwave power-setting is set to lower.	-
	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.
	The food is not defrosted completely.	Completely defrost food.
	The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
	The food is not turned or stirred.	Turn or stir the food from time to time during cooking.
Over-cooked foods	The microwave power setting is set to higher. The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
The microwave is sparking, and arcing occurs.	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.
	The oven is operated with no food in it.	It is forbidden to run the oven without any food inside. It is very dangerous.
	Spilled food remains in the cavity.	Clean the cavity with a wet towel.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling



of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel,

um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.

- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

Besondere Sicherheitshinweise

-  **VORSICHT! VERLETZUNGSRISIKO! HEISSE OBERFLÄCHEN!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnte während des Gebrauchs sehr hoch sein. Berühren Sie nur das Bedienfeld, die Griffe, Schalter, Zeitschalter oder Temperaturregler.
- **WARNUNG!** Fett und Öl werden während des Betriebs sehr heiß. Seien Sie sich dessen bewusst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst in Betrieb genommen werden, wenn er von einer kompetenten Person repariert wurde.
- **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle, außer für eine kompetente Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, die dazu führen, dass eine Abdeckung entfernt wird, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützt.
- **WARNUNG!** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen



nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

- **WARNUNG!** Das Erhitzen von Getränken durch Mikrowellen kann zu einem verzögerten eruptiven Sieden führen. Daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- **WARNUNG!** Der Inhalt der Fütterungsflaschen und Baby-nahrungsgläser muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden;
- **ÖFFNEN SIE NICHT** die Tür während des Betriebs, da dies zu Mikrowellenstrahlung führen kann.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für die Verwendung in Mikrowellen geeignet ist.
- Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern, behalten Sie den Ofen im Auge aufgrund der möglichen Entzündungsgefahr.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowellenfunktion erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenerwärmung explodieren können.
- **WARNUNG! VERWENDEN SIE DIE MIKROWELLENFUNKTION NICHT, WENN KEINE NAHRUNGSMITTEL IN DEN OFEN-RAUM GESTELLT WURDEN.**
- **WARNUNG! VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT AUF EINER METALLISCHEN OBERFLÄCHE.**

Vorgesehene Verwendung

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Anwendungen vorgesehen, zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantine, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist nur zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln mit geeigneten Geschirr vorgesehen. Jegliche andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Personenschäden führen.
- Die Nutzung des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer ist allein haftbar für den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts.

Erdung Installation

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** klassifiziert und muss an einen Schutzleiter angeschlossen werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, indem sie einen Fluchtweg für den elektrischen Strom bietet.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit einem Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungskabel ausgestattet. Die Verbindungen müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

Hauptbestandteile des Produkts

(Abb.1 auf Seite 3)

1. Griff
2. Glasfenster
3. Kontrollpanel
4. Knopf (drehen/drücken)
5. Wassertank
6. Abwasserbox

Bemerkung: Der Inhalt dieses Handbuchs gilt für alle aufgeführten Artikel, sofern nicht anders angegeben. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Kontrollpanel

(Abb.2 auf Seite 3)

7. Mikrowelle
8. Luftfrittieren
9. Grill
10. Konvektion
11. Dampf
12. Bestätigen/starten
13. Automatisches Menü
14. Stoppuhr
15. Stopp abbrechen

Ersatzteile des Produkts

(Abb.3 auf Seite 3)

16. Backblech. Platzieren Sie es in den Hohlraum.
17. Backofenrost. Direkt auf die Unterseite der Höhlung oder auf das Backblech legen.
18. Backkorb. In den Hohlraum einsetzen, zum Luftfrittieren verwenden.

Tipps: Backblech: Verwenden Sie es für gedünstetes Gemüse, backen Sie Schokoladenkekse, frittieren Sie Lachs mit Heißluft und kombinieren Sie das Frittieren von Hühnchen mit Heißluft. Backgitter: Verwenden Sie für gedämpften Maiskolben und gedämpften Hummer.

Backkorb: Verwenden Sie es, um Nuggets, Pommes Frites und andere knusprige Lebensmittel zu frittieren. (Handwäsche)

Zubehör-Referenztabelle

	Backblech	Backrost	Backkorb
Mikrowelle	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konvektion	✓	✓	✓
Heißluftfrittieren	✓	✓	✓
Dampf	✓	✓	✓
Automatisches Menü [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Automatisches Menü [34, 45, 50]	X	X	X

Vorbereitung vor der Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Umhüllungen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand und mit allem Zubehör ist. Bitte kontaktieren Sie bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung umgehend den Lieferanten. In diesem Fall das Gerät nicht verwenden.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor der Verwendung (Siehe ==> Reinigung & Pflege).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer geschützt ist.



- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie planen, Ihr Gerät in der Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftige Referenz auf.

Hinweis: Aufgrund von Fertigungsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Betriebsanleitung

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine flache, stabile, hitzebeständige und trockene horizontale Oberfläche. Lassen Sie Platz für ausreichenden Luftstrom:
 - über der Mikrowelle: 30 cm
 - am Rücken : 20 cm
 - auf beiden Seiten: 20 cm
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Stromversorgungssteckdose.

Anmerkungen:

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht dort auf, wo Wärme, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit entstehen oder in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße oder scharfe Oberflächen verläuft.
- Der Netzstecker muss gut zugänglich sein, damit er im Notfall leicht getrennt werden kann.

Wassertanknutzung

Wassereinfügemethode (Abb.4 auf Seite 4)

Mitnehmen: Halten Sie den Wassertank fest und ziehen Sie ihn gerade zu sich heran.

Methode 1

Entfernen Sie den Gummideckel, fügen Sie eine angemessene Menge gereinigtes Wasser hinzu, legen Sie den Gummideckel wieder auf und achten Sie auf einen guten Sitz. (Abb.5 auf Seite 4)

Methode 2

Entfernen Sie den Wasserdeckel, um zu reinigen oder das verbleibende Wasser abzulassen. (Abb. 6 auf Seite 4)

Wassertank-Reinigungsmethode

- Entfernen Sie den Wasserdeckel, um zu reinigen oder das verbleibende Wasser abzulassen. (Abb.7 auf Seite 4)
- Spülen Sie das Innere des Wassertanks und des Abwassertrübens aus. (Abb. 8 auf Seite 4)

Hinweis: Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, bevor Sie mit Dampf garen.

Standby-Modus

Nach dem Anschließen des Ofens an die Stromversorgung zeigt das Display „0“, der Summer ertönt und der Ofen wechselt in den Standby-Modus.

Uhr einstellen

- Drücken und halten Sie „Timer/Uhr“ drei Sekunden lang. Und „00 HR 00 MIN“ wird angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Stundenzahlen einzustellen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen.

- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen. Die Uhr ist gestellt.

Anmerkungen:

- Die Uhr ist eine 24-Stunden-Anzeige. Wenn die Uhr nicht gestellt ist, funktioniert sie bei Stromversorgung nicht.
- Um die Uhr zurückzusetzen, wiederholen Sie bitte Schritt 1 bis Schritt 5.

Mikrowellenkochen

Leistung	100%	80%	50%	30%	10%
Anzeigen	1000W	800W	500W	300W	100W

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Mikro“ und dann wird „1000W“ angezeigt. Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Sekunden.
- Drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe einzustellen. Die 5 Leistungsstufen sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um die Leistungsstufe zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert ist „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Schnelles Kochen

Im Standby-Modus drücken Sie „Bestätigen/Start“ einmal, um das Essen für 30 Sekunden bei 100 % Leistung zu kochen. Sekunden.

Den Küchentimer einstellen

- Drücken Sie „Timer/Uhr“ einmal, und dann wird „00 MIN 00 SEK“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der maximale Zeitwert ist „24 ST 00 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

Hinweis: Der Küchentimer ist ein Timer.

Sperrfunktion für Kinder

Sie können diese Funktion verwenden, um die Bildschirmtasten zu deaktivieren und zu verhindern, dass Ihr Kind versehentlich den Ofen einschaltet.

Um das Schloss zu aktivieren:

Im Standby-Modus „“ drei Sekunden lang gedrückt halten. Ein Piepton ertönt, und das gesperrte Symbol wird angezeigt.

Um das Schloss zu deaktivieren:

In einem gesperrten Zustand drücken und halten Sie „“ für drei Sekunden. Ein Piepton ertönt.

Luftfrittieren ohne Vorheizen

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Air Fry“, und die Standardtemperatur „180°C“ sowie die Standardzeit „30 MIN 00 SEK“ werden angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der ma-



ximale Zeitwert ist „01 STD 30 MIN“.

- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Luftbraten mit Vorheizen

- Im Standby-Modus drücken Sie zweimal „Air Fry“, und die Standardtemperatur „180°C“ wird angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird „Ende“ angezeigt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen. Dann schließe die Tür.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Grill (dampfgesteuert) ohne Vorheizen

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Grill“, und die Standardtemperatur „220°C“ sowie die Standardzeit „30 MIN 00 SEK“ werden angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Start“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Grill (dampfunterstützt) mit Vorheizen

- Im Standby-Modus drücken Sie zweimal „Grill“, und die Standardtemperatur „220°C“ wird angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird „Ende“ angezeigt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen. Dann schließe die Tür.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Umluft ohne Vorheizen

- Im Standby-Modus „Conv.“ drücken einmal, und die Standardtemperatur „150°C“ und die Standardzeit „30 MIN 00 SEK“ werden angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Start“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Umluft mit Vorheizen

- Im Standby-Modus „Conv.“ drücken zweimal, und die Standardtemperatur „150°C“ wird angezeigt.

- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „100°C-230°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird „Ende“ angezeigt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen. Dann schließe die Tür.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Start“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Dampffunktion

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Steam“, und die Standardtemperatur „100°C“ sowie die Standardzeit „15 MIN 00 SEK“ werden angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen, „50°C-130°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „01 STD 30 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Start“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Notizen:

- Beim Dampfgaren wird der Vorgang automatisch unterbrochen, wenn der Wasserstand unzureichend ist. Und „“ wird angezeigt.
- Wenn die Kammertemperatur den geeigneten Bereich überschreitet, wird „F01“ auf dem Bildschirm angezeigt. Um die ordnungsgemäße Leistung zu gewährleisten, wird die Funktion nicht aktiviert. Die Temperatur der Kavität muss reduziert werden. Sie können die Tür öffnen, um die Wärme abzuleiten. Die Funktion kann erneut verwendet werden, nachdem „F01“ verschwindet.

Automatik-Menü (mit Vorheizen & ohne Vorheizen)

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal die Taste „Auto Menü“, und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drücken Sie „Auto-Menü“ wiederholt oder drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Die 52 Automatikmenüs sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird „Ende“ angezeigt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen. Dann schließe die Tür. (Für Menüs, die kein Vorheizen erfordern, können Sie diesen Schritt überspringen.)
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Auftauen

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto Menü“ und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „45“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um das Menü zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Das Gewicht reicht von 100 -1500g.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit dem Abtauen zu beginnen.



Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden, und „FLIP“ wird angezeigt. Wenn keine Bedienung erfolgt, wird der Ofen weiterarbeiten.

Gärung

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto Menü“ und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „46“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um das Menü zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. „25°C-45°C“ sind verfügbar.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um die Temperatur zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert ist „12 ST 00 MIN“.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit der Arbeit zu beginnen.

Hinweis: Wenn die Kavitätstemperatur den geeigneten Bereich überschreitet, wird „F01“ auf dem Bildschirm angezeigt. Um die ordnungsgemäße Leistung zu gewährleisten, wird die Funktion nicht aktiviert. Die Temperatur der Kavität muss reduziert werden. Sie können die Tür öffnen, um die Wärme abzu-leiten. Die Funktion kann erneut verwendet werden, nachdem „F01“ verschwindet.

Warm halten / Hohlraum-Deodorierung

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal die Taste „Auto Menü“, und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „47“ oder „48“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um das Menü zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um mit der Arbeit zu beginnen.

Hohlraumreinigung

(Abb. 9 auf Seite 4)

Die regelmäßige Reinigung der Kavität, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto Menü“ und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „49“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um die Reinigung zu beginnen.

Notizen:

- Bevor dem Betrieb den Rückstand aus der Höhle wischen und den Wassertank mit Wasser gefüllt halten.
- Nach dem Ende der Reinigung müssen die Flecken mit einem Lappen entfernt werden.

Entkalkungsreinigung

Es ist am besten, die Verdampfungsrinne einmal im Monat zu reinigen.

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto-Menü“, und dann zeigt der Bildschirm „01“ an.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „50“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu starten.

Notizen:

- Nehmen Sie den Wassertank heraus, fügen Sie etwa 10g lebensmittelechte Zitronensäure hinzu, füllen Sie ihn mit reinem Wasser, um es aufzulösen, und setzen Sie den Wassertank zurück. Legen Sie ein trockenes Handtuch auf die linke Seite des Ofeninneren, auf den Dampfauslass. Dann die Ofentür schließen.

- Wenn die Wasserknaptheitsanzeige „“ aufleuchtet, leeren Sie den Wassertank, trocknen Sie den Garraum und reinigen Sie das Handtuch. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und legen Sie das Handtuch erneut unter den Dampfauslass. Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um die Reinigung fortzusetzen.

Desinfektion

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto-Menü“, und dann zeigt der Bildschirm „01“ an.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „51“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um das Menü zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu beginnen.

Hohlraumtrocknung

- Im Standby-Modus drücken Sie einmal „Auto-Menü“ und dann wird auf dem Bildschirm „01“ angezeigt.
- Drehen Sie den Knopf, um das Menü „52“ auszuwählen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um das Menü zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen.
- Drücken Sie „Bestätigen/Starten“, um zu beginnen.

Automatisches Menüdiagramm

Nr.	Menü	Die standardmäßige Kochzeit	Leistung	Erinnerung
01	Hähnchenschenkel mit Honigsoße	40 Minuten	Luftbraten 200°C	Der Summer wird ertönen um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden.
02	Gebackene Süßkartoffel	50 Minuten	Luftfrittieren 230°C	-

03	Gebackene Garnelen mit gewürztem Salz	9 Minuten	Luft-braten 200°C	-
04	Gegrillte Wurst	13 Minuten	Heißluft-frittieren bei 160°C	Der Sum-mer wird ertönen um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden.
05	Pommes frites	20 Minuten	Luft-braten 200°C	-
06	Hähnchen-brustfilets	20 Minuten	Luftfrit-tieren 190°C	Der Sum-mer wird ertönen um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden.
07	Knuspriges Fleisch	20 Minuten	Luft-braten 220°C	-
08	Chicken Nuggets	23 Minuten	Luft-braten 220°C	-
09	Honigkasta-nien	15 Minuten	Luft-braten 200°C	Der Sum-mer wird ertönen um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden.
10	Erdnüsse	23 Minuten	Heißluft-frittieren bei 160°C	
11	Garnelen-Tem-pura	7 Minuten	Luft-braten 200°C	-
12	Japanisches Gillette Ton-katsu	25 Minuten	Luft-braten 220°C	-
13	Gegrillte Stinte	20 Minuten	Luftfrit-tieren 230°C	-
14	Krokante Gar-nelenbällchen mit Milch und Haferflocken	12 Minuten	Heißluft-frittieren bei 180°C	-
15	Orleans geröstete Hähnchen-flügel	19 Minuten	Grill 220°C mit Vorhei-zen	-

16	Knoblauch Spareribs	25 Minuten	Grillen 180°C mit Vorhei-zen	-
17	Gegrillter Tintenfisch mit Sauce	14 Minuten	Grill 210°C mit Vorhei-zen	-
18	Lachs mit wenig Salz	7 Minuten	Grill 210°C mit Vorhei-zen	-
19	Mager gebratener Schweinebauch	12 Minuten	Grill 200°C mit Vorhei-zen	-
20	Gegrilltes Rindersteak mit Rosmarin	10 Minuten	Heißluft 230 °C mit Vorhei-zen	-
21	Gedämpfter Seebarsch	12 Minuten	Dampf 130°C	-
22	Gebackener Wolfsbarsch in Alufolie	20 Minuten	Heißluft 230 °C mit Vorhei-zen	-
23	Gedämpfter Eierstich	12 Minuten	Dampf 100°C	-
24	Gedämpfte Rippchen	20 Minuten	Dampf 130°C	-
25	Gedämpfte Muscheln	14 Minuten	Dampf 100°C	-
26	Gedünstete Baby gemüse mit Knoblauch	13 Minuten	Dampf 100°C	-
27	Gedämpfte Nori-Gar-nelen-Rollen	15 Minuten	Dampf 100°C	-
28	Gedünsteter Spargel	9 Minuten	Dampf 130°C	-
29	Gedünsteter Brokkoli	10 Minuten	Dampf 100°C	-
30	Gedämpfter Reis mit groben Getreidearten	35 Minuten	Dampf 130°C	-
31	Gegrillter Garnelen- und Avocadosalat	8 Minuten	Grill 210°C mit Vorhei-zen	-
32	Austerno-melett	16 Minuten	Umluft 200°C mit Vorhei-zen	Der Summer ertönt um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden.



33	Brathähnchen aufwärmen	20 Minuten	Luftfrit-tieren bei 180°C	-
34	Taro und Sago	28 Minuten	Mikro-welle 100% +80%	Der Summer ertönt um Sie daran zu erinnern, Zutaten hinzuzufügen und zu kochen wird automatisch pausieren.
35	Earl-Grey-Tee-kekse	25 Minuten	Luftfrit-tieren bei 140°C mit Vorheizen +Luftfrit-tieren bei 160°C	-
36	Europäisches Brot mit Quinoa und Nüssen"	26 Minuten	Grill 190°C mit Vorhei-zen	-
37	Portugie-sisches Ei-Törtchen	23 Minuten	Luftfrit-tieren 180°C mit Vorheizen + Umluft 220°C	-
38	Biskuitkuchen	50 Minuten	Heißluft-frittieren 150°C mit Vorhei-zen + Heißluft-frittieren 130°C + Heißluft-frittieren 140°C	-
39	Cran-berry-Kekse	23 Minuten	Luft-braten 140°C mit Vorheizen + Luft-braten 160°C	-
40	Margari-ta-Kekse	31 Minuten	Luftfrit-tieren 140°C mit Vorheizen + Umluft 160°C	-

41	Italienische Pizza	16 Minuten	Heißluft 180°C mit Vorheizen + Umluft 200°C	-
42	Vollkornbrot	25 Minuten	Umluft 200°C	-
43	Erdbeermuffin	30 Minuten	Luftfrit-tieren bei 170°C mit Vorhei-zen	-
44	Orangenma-deleines	16 Minuten	Luftfrit-tieren bei 180°C mit Vorhei-zen	-
45	Auftauen	100-1500g	-	-
46	Gärung	30 Minuten	Gärung 25°C-45°C	-
47	Warm halten	2 Stunden	60°C	-
48	Hohlraum-desodorierung	5 Minuten	Ventilator	-
49	Hohlraumrein-igung	10 Minuten	Dampf 100°C	-
50	Entkalkung	20 Minuten	-	-
51	Desinfektion	15 Minuten	Dampf 100°C	-
52	Kavitätsstrock-nung	30 Minuten	Heißluft-frittieren 130°C	-

Hinweis: Die angezeigte Menütabelle dient nur als Referenz. Spezifische Merkmale können je nach tatsächlichem Modell variieren.

Leitfaden für Kochutensilien

Nachfolgend ein allgemeiner Leitfaden, der Ihnen bei der Auswahl geeigneter Utensilien hilft:

Küchenu- tensil	Mikro- wellen- modus	Umluft/ Grill/ Luftfrit- tieren	Kombi- nations- modus	Bemer- kung
Hitzebestän- diges Glas	✓	✓	✓	
Nicht hitzebestän- diges Glas	x	x	x	
Hitzebe- ständige Keramiken	✓	✓	✓	
Mikrowellen- geeignetes Plastik- geschirr	✓	x	x	Nicht geeignet für hohe Tempe- raturen.



Küchen- papier	✓	x	x	Kurze Dauer nur zum Erwär- men. Beauf- sichtigte Nutzung.
Metalltablett	x	✓	x	Licht- bögen können auftreten, wenn sie in der Mi- krowelle verwen- det werden.
Metallregal	x	✓	x	
Alumini- umfolie und Behälter	x	✓	x	
✓: Geeignet für die Verwendung im entsprechenden Modus. Bitte folgen Sie der Anleitung des Herstellers und entfernen Sie den Deckel. Nicht verwenden, wenn die Oberfläche rissig oder beschädigt ist. x: Nicht geeignet für die Verwendung im entsprechenden Mo- dus.				

Es kann sein, dass bestimmte nicht-metallische Utensilien nicht sicher für die Mikrowellennutzung sind. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Utensil nach dem folgenden Verfahren testen.

Utensilien-Test:

1. Füllen Sie einen mikrowellensicheren Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und dem betreffenden Utensil.
2. Auf höchster Stufe 1 Minute lang kochen.
3. Fühlen Sie vorsichtig das Utensil. Wenn der leere Behälter warm ist, verwenden Sie ihn nicht für das Mikrowellengerät.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die Kochzeit von 1 Minute.

Reinigung & Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es lagern, reinigen und warten.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser, da die Teile nass werden und ein elektrischer Schlag erfolgen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Reinigungszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Lebensmittelmüllrückstände sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verringert sich seine Lebensdauer und es kann zu einer gefährlichen Situation während des Gebrauchs kommen.

Reinigung

- Reinigen Sie die abgekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit den elektrischen Komponenten.

- Entfernen Sie immer alle Anbaugeräte, bevor Sie reinigen, da sie sonst an der Welle stecken bleiben und später schwer zu entfernen sind.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel, die Chlor enthalten. Verwenden Sie keine Stahlwolle, metallische Utensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände zur Reinigung. Verwenden Sie kein Benzin oder keine Lösungsmittel!
- Keine Teile sind spülmaschinenfest.
- Das Versäumnis, den Ofen in einem sauberen Zustand zu halten, könnte zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise eine gefährliche Situation verursachen könnte.
- Der Glasteller kann zur Reinigung entfernt werden. Achten Sie beim Reinigen des Glastellers darauf, Beschädigungen zu vermeiden. Reinigen Sie es mit warmem, seifigem Wasser.
- Der Boden der Vertiefung sollte aus hygienischen Gründen regelmäßig gereinigt werden.
- Die Lampe im Ofen ist austauschbar. Aber es sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht richtig funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Nutzung ein, schalten Sie es aus und kontaktieren Sie den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden, oder vom Hersteller empfohlen sein.

Transport und Lagerung

- Vor der Lagerung immer sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da es dadurch beschädigt werden könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es am Boden.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie bitte die untenstehende Tabelle auf eine Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.



Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden. Der Timer ist auf die Position „0“ eingestellt. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Überprüfen Sie den Netzstecker, um sicherzustellen, dass er ordnungsgemäß angeschlossen ist. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Kochzeit ein. Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen und verriegelt ist.
	Sicherungsdurchbrennen oder Schutzschalter funktioniert.	Sicherung ersetzen oder Sicherungsautomaten zurücksetzen (repariert durch Fachpersonal des Anbieters)
Unschlaggemäßes Auftauen	Die Mikrowellenleistung Die Einstellung ist auf niedrig gesetzt. Das Essen ist kälter als normal.	-
	Nicht zu verwendende Materialien wurden benutzt.	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
	Die Kochzeit, und Leistungsstufe ist nicht geeignet.	Verwenden Sie die korrekte Kochzeit und Leistungsstufe.
	Das Essen ist nicht umgedreht über oder gerührt.	Das Essen umdrehen oder umrühren.
Uneven gegart Lebensmittel; Ungekochte Lebensmittel	Die Mikrowellenleistungsstufe ist auf niedriger eingestellt.	-
	Nicht zu verwendende Materialien wurden benutzt.	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
	Das Essen ist nicht vollständig aufgetaut.	Lebensmittel vollständig auftauen.
	Die Kochzeit, und Leistungsstufe ist nicht geeignet.	Verwenden Sie die korrekte Kochzeit und Leistungsstufe.
	Das Essen wird nicht gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie das Essen während des Kochens von Zeit zu Zeit um.
Zu stark gekochte Lebensmittel	Die Mikrowellenleistung Die Einstellung ist auf höher gesetzt. Die Kochzeit, und Leistungsstufe ist nicht geeignet.	Verwenden Sie die korrekte Kochzeit und Leistungsstufe.

Die Mikrowelle ist funken und Lichtbogen tritt auf.	Nicht zu verwendende Materialien wurden benutzt.	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
	Der Ofen wird ohne Essen darin betrieben.	Es ist verboten, den Ofen ohne Essen darin laufen zu lassen. Es ist sehr gefährlich.
	Verschüttete Speisereste in die Höhle.	Reinigen Sie die Höhle mit einem feuchten Handtuch.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt



Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kin-

deren worden gebruikt.

- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

-  **LET OP! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN!** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens gebruik zeer hoog zijn. Raak alleen het bedieningspaneel, de handgrepen, schakelaars, timerknoppen of temperatuurregelknoppen aan.
- **WAARSCHUWING!** Vet en olie worden tijdens bedrijf erg heet. Wees je hiervan bewust.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een bevoegde persoon.
- **WAARSCHUWING!** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een competent persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een deksel wordt verwijderd dat bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING!** Vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen.
- **WAARSCHUWING!** Het verwarmen van de magnetron van dranken kan leiden tot vertraagd uitbarstingskoken, daarom moet er voorzichtig mee worden omgegaan bij het hanteren van de container.
- **WAARSCHUWING!** De inhoud van de flesjes met voeding en de potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie, om brandwonden te voorkomen;
- **OPEN DE DEUR NIET** tijdens de werking, dit kan blootstelling aan microgolf veroorzaken.
- Gebruik alleen gereedschap dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
- Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, houd de oven in de gaten vanwege de mogelijkheid



van ontbranding.

- Als rook wordt waargenomen, schakel dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het magnetronverwarmen is gestopt.
- **WAARSCHUWING! GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NIET ALS ER GEEN VOEDSEL IN DE OVERRUIMTE IS GEPLAATST.**
- **WAARSCHUWING! GEBRUIK DIT APPARAAT NIET OP EEN METALLISCH OPPERVAK.**

Voorgenomen gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen en ontdooien van voedingsmiddelen met behulp van geschikte schalen. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Het apparaat voor enig ander doel gebruiken wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet worden aangesloten op een beschermende aardleiding. Aarding vermindert het risico op een elektrische schok door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom te bieden. Dit apparaat is uitgerust met een netsnoer met een geaarde stekker of elektrische aansluitingen met een aardingsdraad. De verbindingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afbeelding 1 op pagina 3)

1. Behandel
2. Glazen raam
3. Bedieningspaneel
4. Knop [draaien/indrukken]
5. Watertank
6. Afvalwaterbak

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde illustraties.

Bedieningspaneel

(Fig.2 op pagina 3)

7. Magnetron
8. Airfryer
9. Barbecue
10. Convectie
11. Stoom
12. Bevestigen/start
13. Auto menu
14. Timer klok
15. Stop annuleren

Onderdelen van het product

(Fig.3 op pagina 3)

16. Bakplaat. Plaats in de uitsparing.
17. Bakrek. Plaats direct op het onderste oppervlak van de holte of op de bakplaat.
18. Bakmand. Plaats in de holtesleuf, gebruik voor het koken met een heteluchtfriteuse.

Tips: Bakplaat: Gebruik voor gestoomde groenten, bak chocoladekoekjes, airfry zalm, en combi airfry kip.

Bakkenrek: Gebruik voor gestoomde maïskolf en gestoomde kreeft.

Bakmand: Gebruik om nuggets, frietjes en andere knapperige gerechten te airfryen. (Handwas)

Referentietabel accessoires

	Bak-plaat	Bak-plaat	Bak-mand
Magnetron	X	X	X
Barbecue	✓	✓	✓
Convectie	✓	✓	✓
Air Fry	✓	✓	✓
Stoom	✓	✓	✓
Auto menu [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto menu [34, 45, 50]	X	X	X

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat is en met alle accessoires. Neem bij onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik in dit geval het apparaat niet.
- Reinig de accessoires en het apparaat vóór gebruik (Zie ==> Reinigen & Onderhoud).
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en hittebestendige ondergrond die bestand is tegen waterspatten.
- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te slaan.
- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstige referentie.

Opmerking: Vanwege fabricageresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keren een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Gebruiksaanwijzing

- Plaats de magnetron op een vlakke, stabiele, hittebestendige en droge horizontale ondergrond. Zorg voor voldoende luchtstroom:
 - boven de magnetron : 30 cm
 - aan de achterkant : 20 cm
 - aan beide zijden : 20 cm
- Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.



Notities:

- Plaats de magnetron niet op plaatsen waar warmte, vocht of hoge luchtvochtigheid worden gegenereerd, of in de buurt van brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron of over hete of scherpe oppervlakken loopt.
- De stekker moet goed toegankelijk zijn zodat deze in geval van nood gemakkelijk kan worden losgekoppeld.

Gebruik van watertank**Water toevoegmethode (Fig.4 op pagina 4)**

Afhalen: Houd de watertank vast en trek hem recht naar u toe.

Methode 1

Verwijder het rubberen deksel, voeg een juiste hoeveelheid gezuiverd water toe, plaats het rubberen deksel terug en zorg voor een goede afsluiting. (Fig.5 op pagina 4)

Methode 2

Verwijder het deksel van het water om schoon te maken, of de resterende hoeveelheid water af te voeren. (Fig.6 op pagina 4)

Methode voor het reinigen van een watertank

- Verwijder het deksel van het water om schoon te maken, of de resterende hoeveelheid water af te voeren. (Fig.7 op pagina 4)
- Spoel de binnenkant van de watertank en de afvalwatertank uit. (Fig.8 op pagina 4)

Opmerking: Vul de watertank tot het maximum voordat u stoomt.

Stand-bymodus

Na het aansluiten van de oven op de stroom, toont het display "0", klinkt de zoemer, en gaat de oven in de standby-modus.

De klok instellen

- Houd "Timer/Clock" drie seconden ingedrukt. En "00 HR 00 MIN" zal worden weergegeven.
- Draai aan de knop om de uurscijfers in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Start" om te bevestigen.
- Draai de knop om de minuten in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen. De klok is ingesteld.

Notities:

- De klok heeft een 24-uursweergave. Als de klok niet is ingesteld, werkt deze niet wanneer hij wordt ingeschakeld.
- Om de klok opnieuw in te stellen, herhaal stap 1 tot en met stap 5.

Magnetron koken

Vermogen	100%	80%	50%	30%	10%
Weergeven	1000W	800W	500W	300W	100W

- In de standby-modus druk je één keer op "Micro" en dan verschijnt "1000W". De standaardtijd is 30 seconden.
- Draai de knop om het stroomniveau in te stellen. De 5 vermogensniveaus zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om het vermogensniveau te bevestigen.
- Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale tijdwaarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Snelle Koken

In de standby-modus, druk één keer op "Bevestigen/Start" om voedsel te koken op 100% vermogensniveau gedurende 30 seconden.

De keukenwekker instellen

- Druk eenmaal op "Timer/klok" en vervolgens wordt "00 MIN 00 SEC" weergegeven.
- Draai de knop om de gewenste tijd in te stellen. De maximale tijdwaarde is "24 UUR 00 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen. De timer begint af te tellen.

Opmerking: De keukenwekker is een timer.

Vergrendelfunctie voor kinderen

U kunt deze functie gebruiken om de schermknoppen uit te schakelen en te voorkomen dat uw kind per ongeluk de oven aanzet.

Om het slot te activeren:

Houd in stand-bymodus "🔒" drie seconden lang ingedrukt. Er klinkt een piep en het vergrendelde pictogram wordt weergegeven.

Om het slot te deactiveren:

In een vergrendelde toestand, houd "🔒" drie seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon.

Luchtfrituren zonder voorverwarmen

- In de stand-bymodus, druk eenmaal op "Air Fry", en de standaardtemperatuur "180°C" en standaardtijd "30 MIN 00 SEC" worden weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale tijdwaarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Airfry met voorverwarmen

- In de standby-modus druk je twee keer op "Air Fry" en wordt de standaardtemperatuur "180°C" weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Start" om het voorverwarmen te starten.
- Wanneer het voorverwarmen voltooid is, wordt "Einde" weergegeven. Open de deur en plaats het eten in de oven. Sluit dan de deur.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijdwaarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Grill (met stoomondersteuning) zonder voorverwarmen

- In de stand-bymodus drukt u eenmaal op "Grill" en de standaardtemperatuur "220°C" en standaardtijd "30 MIN 00 SEC" worden weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijdwaarde is "01 UUR 30 MIN".



- Druk op "Bevestigen/Starten" om met koken te beginnen.

Grill (stoom ondersteund) met voorverwarmen

- In de standby-modus druk je tweemaal op "Grill" en de standaardtemperatuur "220°C" wordt weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Start" om voor te verwarmen.
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, wordt "Einde" weergegeven. Open de deur en plaats het eten in de oven. Doe dan de deur dicht.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijd-waarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Convectie zonder voorverwarmen

- In de stand-bymodus, druk op "Conv." eenmaal, en de standaardtemperatuur "150°C" en standaardtijd "30 MIN 00 SEC" zullen worden weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijd-waarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Convectoren met voorverwarmen

- In de stand-bymodus, druk op "Conv." twee keer, en de standaardtemperatuur "150°C" zal worden weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "100°C-230°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Start" om voor te verwarmen.
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, wordt "Einde" weergegeven. Open de deur en plaats het eten in de oven. Doe dan de deur dicht.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijd-waarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Stoomfunctie

- In de stand-bymodus drukt u eenmaal op "Stoom", en de standaardtemperatuur "100°C" en de standaardtijd "15 MIN 00 SEC" worden weergegeven.
- Draai de knop om de temperatuur in te stellen, "50°C-130°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximumtijd-waarde is "01 UUR 30 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Notities:

- Bij het stoomkoken zal het proces automatisch pauzeren wanneer het watervolume ontoereikend is. En "X" zal weergegeven worden.
- Wanneer de temperatuur in de holte de juiste range overschrijdt, wordt "F01" op het scherm weergegeven. Om een goede prestatie te garanderen, zal de functie niet activeren. De temperatuur van de holte moet worden verlaagd. U mag de deur openen om de warmte te verspreiden. De functie kan opnieuw worden gebruikt nadat "F01" verdwijnt.

Automatisch menu (met voorverwarmen & zonder voorverwarmen)

- In de standby-modus, druk één keer op "Auto Menu" en dan toont het scherm "01".
- Druk herhaaldelijk op "Auto Menu" of draai aan de knop om het gewenste menu te selecteren. De 52 automenu's zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, wordt "Einde" weergegeven. Open de deur en plaats het eten in de oven. Doe dan de deur dicht. (Voor menu's die geen voorverwarming nodig hebben, kunt u deze stap overslaan.)
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met koken.

Ontdooien

- In de stand-bymodus drukt u één keer op "Auto Menu" en dan zal het scherm "01" weergegeven.
 - Draai aan de knop om het menu "45" te kiezen.
 - Druk op "Bevestigen/Start" om het menu te bevestigen.
 - Draai aan de knop om het gewicht van het voedsel in te stellen. Het gewicht varieert van 100 - 1500g.
 - Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met ontdooien.
- Opmerking:** De zoemer zal klinken om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien, en "FLIP" zal worden weergegeven. Indien geen handeling, blijft de oven werken.

Fermenteren

- In de stand-bymodus drukt u één keer op "Auto Menu" en dan zal het scherm "01" weergegeven.
- Draai aan de knop om het menu "46" te kiezen.
- Druk op "Bevestigen/Start" om het menu te bevestigen.
- Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. "25°C-45°C" zijn beschikbaar.
- Druk op "Bevestigen/Start" om de temperatuur te bevestigen.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale tijd-waarde is "12 UUR 00 MIN".
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met werken.

Opmerking: Wanneer de holtetemperatuur de geschikte reeks overschrijdt, wordt "F01" op het scherm weergegeven. Om een goede prestatie te garanderen, zal de functie niet activeren. De temperatuur van de holte moet worden verlaagd. U mag de deur openen om de warmte te verspreiden. De functie kan opnieuw worden gebruikt nadat "F01" verdwijnt.

Houd warm / Geurverwijdering van holte

- In de standby-modus, druk één keer op "Auto Menu" en dan toont het scherm "01".
- Draai de knop om het menu "47" of "48" te kiezen.
- Druk op "Bevestigen/Start" om het menu te bevestigen.
- Draai de knop om de kooktijd in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met werken.

Reiniging van de caviteit

(Afbeelding 9 op pagina 4)

De holte regelmatig schoonmaken om de levensduur te verlengen.

- In de stand-bymodus drukt u één keer op "Auto Menu" en dan zal het scherm "01" weergegeven.
- Draai de knop om het menu "49" te kiezen.



- Druk op "Bevestigen/Starten" om te bevestigen.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om met het schoonmaken te beginnen.

Notities:

- Voordat u begint, veeg de resten uit de holte en houd de watertank vol met water.
- Na het einde van het schoonmaken moeten de vlekken met een doek worden schoongemaakt.

Schoonmaken van kalkaanslag

Het is het beste om de verdampingsgoot eenmaal per maand schoon te maken.

- In standby-modus, druk één keer op "Auto Menu" en dan zal het scherm "01" weergeven.
- Draai de knop om het menu "50" te kiezen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen.

Notities:

- Haal de watertank eruit, voeg ongeveer 10g voedingszuur citroenzuur toe, vul aan met zuiver water om het op te lossen en plaats de watertank terug. Leg een droge handdoek aan de linkerkant van de ovenruimte, op de stoomuitlaat. Sluit dan de ovendeur.
- Wanneer het watertekortindicator "X" oplicht, leeg de watertank, droog de ovenholte en maak de handdoek schoon. Vul het waterreservoir bij met water en plaats de handdoek opnieuw onder de stoomuitlaat. Druk op "Bevestigen/Starten" om verder te gaan met schoonmaken.

Desinfectie

- In standby-modus, druk één keer op "Auto Menu" en dan zal het scherm "01" weergeven.
- Draai aan de knop om het menu "51" te selecteren.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om het menu te bevestigen.
- Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met werken.

Holte drogen

- In de standby-modus, druk één keer op "Auto Menu" en het scherm toont "01".
- Draai aan de knop om het menu "52" te kiezen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om het menu te bevestigen.
- Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
- Druk op "Bevestigen/Starten" om te beginnen met werken.

Automenu'schema

Nee.	Menu	De standaard kooktijd	Vermogen	Herinnering
01	Kippendij met ho-ringsaus	40 min	Airfry 200°C	De zoemer zal klinken om je eraan te herinneren om het eten om te draaien.
02	Gepofte zoete aardappel	50 min	Airfry 230°C	-

03	Gebakken garnalen met gekruid zout	9 min	Airfry 200°C	-
04	Gegrilde worst	13 min	Airfryer 160°C	De zoemer zal klinken om je eraan te herinneren om het eten om te draaien.
05	Patat	20 min	Airfry 200°C	-
06	Kipfilets	20 min	Airfryer 190°C	De zoemer zal klinken om je eraan te herinneren om het eten om te draaien.
07	Krokant vlees	20 min	Hetelucht-friteuse 220°C	-
08	Kipnuggets	23 min	Hetelucht-friteuse 220°C	-
09	Honingkas-tanjes	15 min	Airfry 200°C	De zoemer zal klinken om je eraan te herinneren om het eten om te draaien.
10	Pinda's	23 min	Airfryer 160°C	-
11	Garnaal tempura	7 min	Airfry 200°C	-
12	Japanse gillette tonkatsu	25 min	Hetelucht-friteuse 220°C	-
13	Gegrilde spiering	20 min	Airfry 230°C	-
14	Krokante garnalen-ballen met melk en haver	12 min	Airfryer 180°C	-
15	Orleans geroos-terde kippen-vleugel	19 min	Grill 220°C met voorver-warmen	-
16	Knoflook spareribs	25 min	Grill 180°C met voorver-warmen	-
17	Gegrilde inktvis met saus	14 min	Grill 210°C met voorver-warming	-



18	Zalm met laag zoutgehalte	7 min	Grill 210°C met voorverwarming	-
19	Mager ge-roosterde buikspek	12 min	Grill 200°C met voorverwarmen	-
20	Gegrilde biefstuk met rozemarijn	10 min	Hetelucht 230°C met voorverwarmen	-
21	Gestoomde zeebaars	12 min	Stoom 130°C	-
22	Gebakken zeebaars met aluminiumfolie	20 min	Hetelucht 230°C met voorverwarmen	-
23	Gestoomde eierpuding	12 min	Stoom 100°C	-
24	Gestoomde ribben	20 min	Stoom 130°C	-
25	Gestoomde schelpdieren	14 min	Stoom 100°C	-
26	Gestoomde baby groenten met knoflook	13 min	Stoom 100°C	-
27	Gestoomde nori garnalenrolletjes	15 min	Stoom 100°C	-
28	Gestoomde asperges	9 min	Stoom 130°C	-
29	Gestoomde broccoli	10 min	Stoom 100°C	-
30	Gestoomde rijst met grove granen	35 min	Stoom 130°C	-
31	Gegrilde garnalen en avocado salade	8 min	Grill 210°C met voorverwarmen	-
32	Oester omelet	16 min	Convectie 200°C met voorverwarmen	De zoemer zal klinken om u eraan te herinneren het voedsel te draaien.
33	Verwarm gebakken kip op	20 min	Airfryer 180°C	-

34	Taro en sago	28 min	Magnetron 100% +80%	De zoemer zal klinken om u eraan te herinneren om toe te voegen ingrediënten, en koken zal automatisch pauzeren.
35	Earl Grey thee koekjes	25 min	Lucht-frituren 140°C met voorverwarmen + Lucht-frituren 160°C	-
36	Europees brood met quinoa en noten	26 min	Grill 190°C met voorverwarmen	-
37	Portugese roomsoesje	23 min	Airfry 180°C met voorverwarmen + Convectie 220°C	-
38	Chiffoncake	50 min	Airfry 150°C met voorverwarmen + Airfry 130°C + Airfry 140°C	-
39	Cranberry-koekjes	23 min	Airfry 140°C met voorverwarmen + Airfry 160°C	-
40	Margarita koekjes	31 min	Air Fry 140°C met voorverwarmen + Convectie 160°C	-
41	Italiaanse pizza	16 min	Convectie 180°C met voorverwarmen + Convectie 200°C	-
42	Volkorenbrood	25 min	Convectie 200°C	-
43	Aardbeienmuffin	30 min	Airfry 170°C met voorverwarmen	-

44	Oranje maledelaines	16 min	Airfry 180°C met voorverwarming	-
45	Ontdooien	100-1500g	-	-
46	Fermenteren	30 min	Fermenteren 25°C-45°C	-
47	Blijf warm	2 uur	60°C	-
48	Holte desodorisatie	5 min	Ventilator	-
49	Reiniging van de holte	10 min	Stoom 100°C	-
50	Kalkaanslag verwijderen	20 min	-	-
51	Desinfectie	15 min	Stoom 100°C	-
52	Droogkamer	30 min	Airfryer 130°C	-

Opmerking: De weergegeven menutabel is alleen ter referentie. Specifieke kenmerken kunnen per model verschillen.

Gids voor keukengerei

Hieronder een algemene gids om u te helpen geschikte keukengerei te selecteren:

Kookgerei	Magnetronstand	Convectie/Grill/Heet lucht frituren	Combinatiemodus	Opmerking
Hittebestendig glas	✓	✓	✓	
Niet-hittebestendig glas	x	x	x	
Hittebestendige keramiek	✓	✓	✓	
Vaatwasserbestendig plastic servies	✓	x	x	Niet geschikt voor hoge temperaturen.
Keukenpapier	✓	x	x	Korte duur alleen voor opwarmen. Bijgevoerd gebruik.
Metalen dienblad	x	✓	x	Boogvorming kan optreden als het in de magnetron wordt gebruikt.
Metalen rek	x	✓	x	
Aluminiumfolie en -bakjes	x	✓	x	

✓: Geschikt voor gebruik onder de overeenkomende modus. Volg de instructies van de fabrikant op en doe dit met het deksel verwijderd. Niet gebruiken als het oppervlak gebarsten of beschadigd is.
x: Niet geschikt voor gebruik onder de overeenkomstige modus.

Er kunnen bepaalde niet-metalen gebruiksvoorwerpen zijn die niet veilig zijn om in de magnetron te gebruiken. Als je twijfelt, kun je het keukengerei in kwestie testen volgens de onderstaande procedure.

Utensilentest:

1. Vul een magnetronbestendige container met 1 kopje koud water (250 ml) samen met het betreffende utensil.
2. Kook op maximaal vermogen gedurende 1 minuut.
3. Voel voorzichtig aan het gereedschap. Als het lege keukengerei warm is, gebruik het dan niet voor koken in de magnetron.

Opmerking: Overschrijd de kooktijd van 1 minuut niet.

Reiniging & onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen voordat u het opbergt, schoonmaakt & onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het schoonmaken en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat zullen worden en elektrische schokken kunnen optreden.
- Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan dit de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden schoongemaakt en verwijderd uit het apparaat. Als het apparaat niet goed wordt schoongemaakt, zal dit de levensduur verkorten en kan het tijdens gebruik tot een gevaarlijke situatie leiden.

Schoonmaak

- Reinig het afgekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht vochtig is gemaakt met een milde zeepoplossing.
- Om hygiënische redenen moet het apparaat voor en na gebruik worden schoongemaakt.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Verwijder altijd alle hulpstukken voordat u begint met schoonmaken, anders blijft het vastzitten op de as en is het later moeilijk te verwijderen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, schurende sponzen of schoonmaakmiddelen die chloor bevatten. Gebruik geen staalwol, metalen gereedschap of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Geen onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
- Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- De glazen draaischijf kan worden verwijderd voor reiniging. Wees zeer voorzichtig bij het reinigen van de glazen draaitafel om beschadigingen te voorkomen. Reinig het met warm, zeepachtig water.
- De bodem van de holte moet regelmatig worden schoonge-



maakt vanwege hygiënische redenen.

- De lamp in de oven is vervangbaar. Maar het moet worden gedaan door een bevoegde technicus.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u merkt dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Al het onderhoud, de installatie en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en geautoriseerde technici, of aanbevolen door de fabrikant.

Vervoer en Opslag

- Voordat u het apparaat opbergt, moet u er altijd voor zorgen dat het is losgekoppeld van de stroomvoorziening en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening wanneer u het verplaatst en houd het aan de onderkant vast.

Probleemoplossing

Als het apparaat niet naar behoren functioneert, raadpleeg dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als je het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	De stekker is niet goed aangesloten op het stopcontact. De timer is ingesteld op "0" positie. De deur is niet volledig gesloten.	Controleer de stekker om ervoor te zorgen dat deze goed is aangesloten. Stel de timer in op de gewenste kooktijd. Zorg ervoor dat de deur gesloten en op zijn plaats vergrendeld is.
	Het doorslaan van zekeringen of het werken van de stroomonderbreker.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (gerepareerd door professioneel personeel van de leverancier)
Onjuist ontdooien	De magnetronvermogen instelling is ingesteld op lager. Het eten is kouder dan gewoon.	-
	Er zijn materialen gebruikt die vermeden moeten worden.	Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei.
	De kooktijd, en vermogen niveau is niet geschikt.	Gebruik de juiste kooktijd en het juiste vermogensniveau.
	Het eten is niet omgedraaid over of geroerd.	Keer het eten om of roer erin.

Ongeëlijkmatig gekookt voedsel; Ongaar gekookt voedsel	De microgolfermogeninstelling is lager ingesteld.	-
	Er zijn materialen gebruikt die vermeden moeten worden.	Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei.
	Het voedsel is niet volledig ontdooid.	Ontdooi voedsel volledig.
	De kooktijd, en vermogen niveau is niet geschikt.	Gebruik de juiste kooktijd en het juiste vermogensniveau.
	Het eten wordt niet omgedraaid of geroerd.	Roer of draai het eten van tijd tot tijd tijdens het koken.
Overgekoekt voedsel	De magnetronvermogen instelling is op hoger gezet. De kooktijd, en vermogen niveau is niet geschikt.	Gebruik de juiste kooktijd en het juiste vermogensniveau.
De magnetron is vonken en vonkboog vindt plaats.	Er zijn materialen gebruikt die vermeden moeten worden.	Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei.
	De oven wordt bediend zonder dat er voedsel in zit.	Het is verboden de oven zonder eten erin te gebruiken. Het is zeer gevaarlijk.
	Gemorste etensresten in de holte.	Maak de holte schoon met een natte handdoek.

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe. In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangeezwen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en



recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby podważyć przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.
- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy

nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.

- Nigdy nie przenosić urządzenia za wtyczkę.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

-  **PRZESTROGA! RYZYKO OBRĄZEN! GORĄCE POWIERZCHNIE!** Temperatura dostępnych powierzchni podczas użytkowania może być bardzo wysoka. Dotknąć tylko panelu sterowania, uchwyty, przetłaczników, pokręteł zegara lub pokręteł regulacji temperatury.
- **OSTRZEŻENIE!** Tłuszcz i olej nagrzewają się podczas pracy. Należy o tym pamiętać.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika, dopóki nie zostanie on naprawiony przez współpracownika.
- **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczne jest, aby każda osoba inna niż kompetentna wykonywała jakiegokolwiek czynności serwisowe lub naprawcze, które obejmują zdejmowanie pokrywy chroniącej przed narażeniem na energię mikrofalową.
- **OSTRZEŻENIE!** Ciecze i inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- **OSTRZEŻENIE!** Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnienie wrzenia, dlatego pod-



czas obsługi pojemnika należy zachować ostrożność.

- **OSTRZEŻENIE!** Zawartość butelek do karmienia i stoików do jedzenia dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń;
- **NIE OTWIERAJ** drzwi podczas pracy, może to spowodować narażenie na mikrofalę.
- Używaj tylko naczyń odpowiednich do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach, miej oko na piekarnik ze względu na możliwość zapłonu.
- Jeśli zauważysz dym, wyłącz lub odłącz urządzenie i trzymaj drzwi zamknięte, aby stłumić płomienie.
- Jajka w skorupkach i całe gotowane na twardo jajka nie powinny być podgrzewane w funkcji mikrofalówki, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
- **OSTRZEŻENIE! NIE UŻYWAJ FUNKCJI MIKROFAL, JEŚLI W KOMORZE PIEKARNIKA NIE MA JEDZENIA.**
- **OSTRZEŻENIE! NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA NA ŻADNEJ METALOWEJ POWIERZCHNI.**

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w zastosowaniach komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach oraz w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i rozmrażania produktów spożywczych przy użyciu odpowiednich naczyń. Jakiegokolwiek inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Użytkowanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu będzie uważane za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe użycie urządzenia.

Instalacja uziemiająca

To urządzenie jest sklasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być podłączone do ochronnego uziemienia. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód ucieczkowy dla prądu elektrycznego.

To urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys.1 na stronie 3)

1. Rączka
2. Szklane okno
3. Panel sterowania
4. Pokrętko (obracać/naciskać)
5. Zbiornik wodny
6. Skrzynka na ścieki

Uwaga: Zawartość tego podręcznika dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że zaznaczono inaczej. Wygląd może się różnić od pokazanych ilustracji.

Panel sterowania

(Rys.2 na stronie 3)

7. Mikrofalówka
8. Smażenie powietrzem
9. Grill
10. Konwekcja
11. Para
12. Potwierdź/rozpocznij
13. Menu samochodowe
14. Zegar z timerem
15. Zatrzymaj anulowanie

Części zamienne produktu

(Rys.3 na stronie 3)

16. Blacha do pieczenia. Umieść w szczelinie wnękowej.
17. Stojak do pieczenia. Umieść bezpośrednio na dolnej powierzchni wnęki lub na tacy do pieczenia.
18. Koszyk do pieczenia. Umieść w gnieździe wnęki, użyj do smażenia na powietrzu.

Wskazówki: Blacha do pieczenia: Używaj do gotowania na parze warzyw, pieczenia ciastek czekoladowych, smażenia tosośia na gorąco, i tączonego smażenia kurczaka na gorąco.

Ruszt do pieczenia: Użyj do gotowanej kolby kukurydzy i gotowanego homara.

Koszyk do pieczenia: Używaj do smażenia powietrznego nuggetsów, frytek i innych chrupiących potraw. (Pranie ręczne)

Tabela referencyjna akcesoriów

	Blacha do pieczenia	Stojak do pieczenia	Koszyk do pieczenia
Mikrofalówka	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konwekcja	✓	✓	✓
Smażenie gorącym powietrzem	✓	✓	✓
Para	✓	✓	✓
Menu samochodowe [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Menu samochodowe [34, 45, 50]	X	X	X

Przygotowanie przed użyciem

- Usuń wszystkie ochronne opakowania i folie.
- Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie i z wszystkimi akcesoriami. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy prosimy o natychmiastowy kontakt z dostawcą. W tym przypadku nie używaj urządzenia.
- Wyczyść akcesoria i urządzenie przed użyciem (Patrz ==> Czyszczenie & Konserwacja).
- Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, która jest bezpieczna przed zachlapaniami wodą.
- Zachowaj opakowanie, jeśli zamierzasz przechowywać swoje urządzenie w przyszłości.
- Zachowaj instrukcję obsługi do przyszłego wglądu.



Uwaga: Ze względu na pozostałości produkcyjne, urządzenie może wydzielać lekki zapach podczas pierwszych kilku użyci. To jest normalne i nie wskazuje na żadną wadę ani zagrożenie. Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcje obsługi

- Umieść mikrofalówkę na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło i suchej poziomej powierzchni. Pozostaw miejsce na wystarczający przepływ powietrza:
 - nad mikrofalówką: 30 cm
 - z tyłu: 20 cm
 - po obu stronach: 20 cm
- Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka zasilającego.

Notatki:

- Nie umieszczaj mikrofalówki tam, gdzie generowane są ciepło, wilgoć lub wysoka wilgotność, ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega pod kuchenką mikrofalową ani po żadnych gorących lub ostrych powierzchniach.
- Wtyczka zasilania musi być łatwo dostępna, aby można ją było łatwo odłączyć w nagłych wypadkach.

Użytkowanie zbiornika na wodę

Metoda dodawania wody (Rys.4 na stronie 4)

Na wynos: Trzymaj zbiornik na wodę i pociągnij prosto w swoją stronę.

Metoda 1

Zdejmij gumową pokrywkę, dodaj odpowiednią ilość oczyszczonej wody, przykryj gumową pokrywkę i upewnij się, że jest dobrze dopasowana. (Rys.5 na stronie 4)

Metoda 2

Odkryj pokrywę wody, aby wyczyścić lub spuścić pozostałą wodę. (Rys.6 na stronie 4)

Metoda czyszczenia zbiornika na wodę

- Odkryj pokrywę wody, aby wyczyścić lub spuścić pozostałą wodę. (Rys. 7 na stronie 4)
- Opłucz wnętrze zbiornika na wodę oraz zbiornika na wodę odpadową. (Rys. 8 na stronie 4)

Uwaga: Napełnij zbiornik na wodę do maksimum przed gotowaniem na parze.

Tryb czuwania

Po podłączeniu piekarnika do zasilania wyświetlacz pokazuje „0”, rozlega się sygnał dźwiękowy i piekarnik przechodzi w tryb gotowości.

Ustawianie zegara

- Przytrzymaj „Timer/Zegar” przez trzy sekundy. I „00 HR 00 MIN” zostanie wyświetlone.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić cyfry godzin.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić wskazania minut.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić. Zegar jest ustawiony.

Notatki:

- Zegar jest 24-godzinny. Jeśli zegar nie jest ustawiony, nie będzie działał po włączeniu zasilania.
- Aby zresetować zegar, proszę powtórzyć kroki od 1 do 5.

Gotowanie w kuchenie mikrofalowej

Moc	100%	80%	50%	30%	10%
Wyświetl	1000W	800W	500W	300W	100W

- W trybie czuwania naciśnij „Micro” raz, a następnie wyświetli się „1000W”. Domyślny czas to 30 sekund.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy. Dostępnych jest 5 poziomów mocy.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby potwierdzić poziom mocy.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 HR 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Szybkie gotowanie

W trybie gotowości naciśnij „Potwierdź/Start” raz, aby gotować jedzenie przy poziomie mocy 100% przez 30 sekundy.

Ustawianie timera w kuchni

- Naciśnij „Timer/clock” raz, a następnie wyświetli się „00 MIN 00 SEC”.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić żądany czas. Maksymalna wartość czasu to „24 GODZ 00 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić. Timer zaczyna odliczanie.

Uwaga: Minutnik kuchenny to timer.

Funkcja blokady dla dzieci

Możesz użyć tej funkcji, aby wyłączyć przyciski na ekranie i zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dziecko.

Aby aktywować zamek:

W trybie czuwania, naciśnij i przytrzymaj „” przez trzy sekundy. Słychać dźwięk sygnału, a ikona kłódki zostanie wyświetlona.

Aby dezaktywować blokadę:

W zablokowanym stanie naciśnij i przytrzymaj „” przez trzy sekundy. Słychać sygnał dźwiękowy.

Smażenie na gorąco bez wstępnego nagrzewania

- W trybie czuwania naciśnij „Air Fry” raz, a wyświetlona zostanie domyślna temperatura „180°C” i domyślny czas „30 MIN 00 SEK”.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 HR 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Smażenie gorącym powietrzem z wstępnym nagrzewaniem

- W trybie gotowości naciśnij dwukrotnie „Air Fry”, a wyświetli się domyślna temperatura „180°C”.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć nagrzewanie.
- Po zakończeniu nagrzewania pojawi się „Koniec”. Otwórz drzwi i umieść jedzenie w piekarniku. Następnie zamknij



drzwi.

- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Grill (wspomagany parą) bez wstępnego nagrzewania

- W trybie gotowości naciśnij „Grill” raz, a wyświetli się domyślna temperatura „220°C” i domyślny czas „30 MIN 00 SEC”.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są wartości „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Grill (wspomagany parą) z wstępnym nagrzewaniem

- W trybie gotowości naciśnij dwukrotnie „Grill”, a wyświetli się domyślna temperatura „220°C”.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są wartości „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć nagrzewanie.
- Po zakończeniu nagrzewania pojawi się „Koniec”. Otwórz drzwi i umieść jedzenie w piekarniku. Następnie zamknij drzwi.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Konwekcja bez wstępnego nagrzewania

- W trybie gotowości naciśnij „Conv.” raz, a domyślna temperatura „150°C” i domyślny czas „30 MIN 00 SEC” zostaną wyświetlone.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są wartości „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć gotowanie.

Konwekcja z nagrzewaniem wstępnym

- W trybie gotowości naciśnij „Conv.” dwukrotnie, a domyślna temperatura „150°C” zostanie wyświetlona.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są wartości „100°C-230°C”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć nagrzewanie.
- Po zakończeniu nagrzewania pojawi się „Koniec”. Otwórz drzwi i umieść jedzenie w piekarniku. Następnie zamknij drzwi.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć gotowanie.

Funkcja pary

- W trybie czuwania naciśnij „Para” raz, a domyślna temperatura „100°C” i domyślny czas „15 MIN 00 SEC” zostaną wyświetlone.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, dostępne są

„50°C-130°C”.

- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „01 GODZ 30 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Start”, aby rozpocząć gotowanie.

Notatki:

- Podczas gotowania na parze proces automatycznie się zatrzyma, gdy poziom wody będzie niewystarczający. I „X” zostanie wyświetlone.
- Gdy temperatura wnętrza przekroczy odpowiedni zakres, na ekranie zostanie wyświetlony „F01”. Aby zapewnić prawidłowe działanie, funkcja nie zostanie uruchomiona. Temperatura wnętrza musi zostać obniżona. Możesz otworzyć drzwi, aby rozproszyć ciepło. Funkcja może być używana ponownie po zniknięciu „F01”.

Automatyczne menu (z wstępnym nagrzewaniem & bez wstępnego nagrzewania)

- W trybie gotowości naciśnij „Auto Menu” raz, a następnie ekran pokaże „01”.
- Naciśnij „Menu Automatyczne” wielokrotnie lub obróć pokrętkę, aby wybrać potrzebne menu. Dostępne są 52 automatyczne menu.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Po zakończeniu nagrzewania pojawi się „Koniec”. Otwórz drzwi i umieść jedzenie w piekarniku. Następnie zamknij drzwi. (Dla potraw, które nie wymagają wstępnego nagrzewania, można pominąć ten krok.)
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.

Rozmrażanie

- W trybie gotowości naciśnij „Auto Menu” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
 - Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „45”.
 - Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić menu.
 - Obróć gałkę, aby ustawić wagę jedzenia. Zakres wagi wynosi 100-1500 g.
 - Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć rozmrażanie.
- Uwaga:** Brzęczyk zadzwoni, aby przypomnieć Ci o obróceniu jedzenia podczas rozmrażania, i wyświetli się „FLIP”. Jeśli żadna operacja nie jest wykonywana, piekarnik będzie nadal działał.

Fermentacja

- W trybie gotowości naciśnij „Auto Menu” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
- Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „46”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić menu.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić temperaturę. „25°C-45°C” są dostępne.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić temperaturę.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. Maksymalna wartość czasu to „12 GODZ 00 MIN”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć pracę.

Uwaga: Gdy temperatura wnętrza przekracza odpowiedni zakres, na ekranie zostanie wyświetlony „F01”. Aby zapewnić prawidłowe działanie, funkcja nie zostanie uruchomiona. Temperatura wnętrza musi zostać obniżona. Możesz otworzyć drzwi, aby rozproszyć ciepło. Funkcja może być używana ponownie po zniknięciu „F01”.



Trzymaj ciepło / Dezodoracja jamy

- W trybie gotowości naciśnij „Auto Menu” raz, a następnie ekran pokaże „01”.
- Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „47” lub „48”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić menu.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć pracę.

Czyszczenie jamy

(Rys. 9 na stronie 4)

Regularne czyszczenie komory w celu wydłużenia jej żywotności.

- W trybie gotowości naciśnij „Menu Auto” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
- Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „49”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić godzinę.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć czyszczenie.

Notatki:

- Przed rozpoczęciem użytkowania wytrzyj resztki z wnętrza i utrzymuj zbiornik na wodę pełny.
- Po zakończeniu sprzątania należy zetrzeć plamy szmatką.

Czyszczenie osadu kamiennego

Najlepiej czyścić parujący kanat raz w miesiącu.

- W trybie gotowości naciśnij „Menu Auto” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
- Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „50”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć.

Notatki:

- Wyjmij zbiornik na wodę, dodaj około 10g kwasu cytrynowego klasy spożywczej, napełnij czystą wodą, aby go rozpuścić, a następnie wóź zbiornik z powrotem. Połóż suchy ręcznik po lewej stronie wnętrza piekarnika, na wylocie pary. Następnie zamknij drzwi piekarnika.
- Kiedy wskaźnik niedoboru wody „ ” zapali się, opróżnij zbiornik na wodę, osusz wnętrze piekarnika i wyczyść ręcznik. Napełnij zbiornik na wodę i ponownie umieść ręcznik pod wylotem pary. Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby kontynuować czyszczenie.

Dezynfekcja

- W trybie gotowości naciśnij „Menu Auto” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
- Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu „51”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić menu.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć pracę.

Suszenie wnętrza

- W trybie gotowości naciśnij „Auto Menu” raz, a następnie ekran wyświetli „01”.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać menu „52”.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby potwierdzić menu.
- Przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij „Potwierdź/Rozpocznij”, aby rozpocząć pracę.

Wykres menu auto

Nie.	Menu	Domyślny czas gotowania	Moc	Przypomnienie
01	Udo kurczaka z sosem miodowym	40 minut	Smażenie w powietrzu 200°C	Buzzer się włączy aby przypomnieć Ci o przewróceniu jedzenia.
02	Pieczony batat	50 minut	Smażenie na gorąco 230°C	-
03	Pieczone krewetki z przyprawioną solą	9 minut	Smażenie w powietrzu 200°C	-
04	Grillowana kiełbasa	13 minut	Piecz w frytkownicy powietrznej 160°C	Buzzer się włączy aby przypomnieć Ci o przewróceniu jedzenia.
05	Frytki	20 minut	Smażenie w powietrzu 200°C	-
06	Filety z kurczaka	20 minut	Smażenie na gorąco 190°C	Buzzer się włączy aby przypomnieć Ci o przewróceniu jedzenia.
07	Chrupiące mięso	20 minut	Smażenie na gorąco 220°C	-
08	Chrupki z kurczaka	23 minut	Smażenie na gorąco 220°C	-
09	Kasztań w miodzie	15 minut	Smażenie w powietrzu 200°C	Buzzer się włączy aby przypomnieć Ci o przewróceniu jedzenia.
10	Orzeszki ziemne	23 minut	Piecz w frytkownicy powietrznej 160°C	-
11	Krewetki w tempurze	7 minut	Smażenie w powietrzu 200°C	-
12	Japoński gillette tonkatsu	25 minut	Smażenie na gorąco 220°C	-
13	Pieczone szproty	20 minut	Smażenie na gorąco 230°C	-
14	Chrupiące kulki z krewetek z mlekiem i owsem	12 minut	Smażyć w gorącym powietrzu w 180°C	-



15	Pieczone skrzydłko kurczaka po orleańsku	19 minut	Grill 220°C z nagrzewaniem wstępnym	-
16	Żeberka czosnkowe	25 minut	Grilluj w 180°C z rozgrzewaniem	-
17	Grillowana kałamarnica z sosem	14 minut	Grill 210°C z nagrzewaniem	-
18	Łosoś o niskiej zawartości soli	7 minut	Grill 210°C z nagrzewaniem	-
19	Chudy pieczony boczek	12 minut	Grilluj 200°C z wstępnym nagrzewaniem	-
20	Grillowana wotowina z rozmarynem	10 minut	Konwekcja 230°C z uprzednim nagrzewaniem	-
21	Gotowany okoń morski	12 minut	Gotowanie na parze 130°C	-
22	Pieczony okoń morski w folii aluminiowej	20 minut	Konwekcja 230°C z wstępnym nagrzewaniem	-
23	Gotowany na parze budyń jajeczny	12 minut	Para 100°C	-
24	Gotowane na parze żeberka	20 minut	Parowanie 130°C	-
25	Duszone matze	14 minut	Para 100°C	-
26	Duszona młoda warzywa z czosnkiem	13 minut	Para 100°C	-
27	Gotowane rolki z krewetkami w nori	15 minut	Para 100°C	-
28	Gotowany szparag	9 minut	Parowanie 130°C	-
29	Brokuły gotowane na parze	10 minut	Para 100°C	-
30	Gotowany ryż z gruboziarnistymi ziołami	35 minut	Parowanie 130°C	-

31	Sałatka z grillowanymi krewetkami i awokado	8 minut	Grill 210°C z wstępnym nagrzewaniem	-
32	Omlet ostrygowy	16 minut	Konwekcja 200°C z nagrzewaniem wstępnym	Buzzer się odezwie przypominając Ci o obróceniu jedzenia.
33	Podgrzej smażonego kurczaka	20 minut	Smażyć na powietrzu 180°C	-
34	Taro i sago	28 minut	Mikrofalówka 100% +80%	Buzzer się odezwie aby przypomnieć ci o dodaniu składniki i gotowanie wstrzyma się automatycznie.
35	Herbatniki z herbatą Earl Grey	25 minut	Smażenie powietrzem 140°C z nagrzewaniem + Smażenie powietrzem 160°C	-
36	Europejski chleb z komosą ryżową i orzechami	26 minut	Grill 190°C przy nagrzewaniu wstępnym	-
37	Portugalski tart z jajkiem	23 minut	Smażenie powietrzem 180°C z rozgrzaniem + Konwekcja 220°C	-
38	Ciasto biszkoptowe	50 minut	Smażenie na gorącym powietrzu 150°C z wstępnym nagrzewaniem + Smażenie na gorącym powietrzu 130°C + Smażenie na gorącym powietrzu 140°C	-
39	Ciasteczka żurawinowe	23 minut	Smażenie na gorąco 140°C z wstępnym nagrzewaniem + Smażenie na gorąco 160°C	-



40	Ciasteczka margarita	31 minut	Smażenie na gorąco 140°C z nagrzewaniem wstępnym + Konwekcja 160°C	-
41	Pizza włoska	16 minut	Konwekcja 180°C z nagrzewaniem wstępnym + Konwekcja 200°C	-
42	Chleb pełnoziarnisty	25 minut	Konwekcja 200°C	-
43	Muffin truskawkowy	30 minut	Smaż w urządzeniu na gorące powietrze 170°C z wcześniejszym nagrzewaniem	-
44	Madeleines pomarańczowe	16 minut	Smaż w gorącym powietrzu 180°C z nagrzewaniem wstępnym	-
45	Rozmrażanie	100-1500g	-	-
46	Fermentacja	30 minut	Fermentacja 25°C-45°C	-
47	Trzymaj ciepło	2 godziny	60°C	-
48	Dezodoryzacja wnętrza	5 minut	Wentylator	-
49	Czyszczenie wnętrza	10 minut	Para 100°C	-
50	Czyszczenie z kamienia	20 minut	-	-
51	Dezynfekcja	15 minut	Para 100°C	-
52	Suszenie komory	30 minut	Smażenie powietrzem 130°C	-

Uwaga: Tabela menu przedstawiona jest wyłącznie w celach informacyjnych. Poszczególne cechy mogą się różnić w zależności od rzeczywistego modelu.

Przewodnik po przyborach kuchennych

Poniżej ogólny przewodnik, który pomoże Ci wybrać odpowiednie naczynia:

Przybór kuchenny	Tryb mikrofalowy	Konwekcja/Grill/ Smażenie gorącym powietrzem	Tryb kombinowany	Uwaga
Szkoło żaroodporne	✓	✓	✓	
Szkoło nieodporne na ciepło	x	x	x	
Ceramika odporna na ciepło	✓	✓	✓	
Naczynia plastikowe nadające się do kuchenki mikrofalowej	✓	x	x	Nieodpowiednie dla wysokich temp.
Papier kuchenny	✓	x	x	Krótki czas tylko na podgrzewanie. Uczestniczo w użyciu.
Metalowa taca	x	✓	x	Łuk elektryczny występuje, jeśli używany w mikrofalówce.
Metalowy stojak	x	✓	x	
Folia aluminiowa i pojemniki	x	✓	x	
✓:Odpowiedni do użycia w odpowiednim trybie. Proszę postępować zgodnie z instrukcją producenta i przy zdjętej pokrywie. Nie używaj, jeśli powierzchnia jest popękana lub uszkodzona. x: Nie nadaje się do użytku w odpowiednim trybie.				

Niektóre niemetalowe naczynia mogą nie być bezpieczne do używania w kuchenke mikrofalowej. W razie wątpliwości możesz przetestować dane narzędzie, postępując zgodnie z poniższą procedurą.

Test narzędzi:

1. Napełnij pojemnik odpowiedni do użycia w mikrofalówce 1 szklanką zimnej wody (250ml) razem z danym naczyniem.
2. Gotuj na maksymalnej mocy przez 1 minutę.
3. Ostrożnie poczuj narzędzie. Jeśli pusty przybór jest ciepły, nie używaj go do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Uwaga: Nie przekraczaj czasu gotowania 1 minuty.

Czyszczenie & konserwacja

- **UWAGA!** Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania i schładzaj przed przechowywaniem, czyszczeniem & konserwacją.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej ani parowej do czyszczenia i nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ponieważ części mogą się za-



moczyć, co może skutkować porażeniem prądem.

- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to negatywnie wpłynąć na jego żywotność i spowodować niebezpieczną sytuację.
- Resztki jedzenia powinny być regularnie czyszczone i usuwane z urządzenia. Jeśli urządzenie nie jest prawidłowo czyszczone, skróci to jego żywotność i może prowadzić do niebezpiecznej sytuacji podczas użytkowania.

Czyszczanie

- Oczyszczyć schłodzoną powierzchnię zewnętrzną ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną łagodnym roztworem mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie powinno być czyszczone przed i po użyciu.
- Unikaj kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Zawsze usuń wszystkie złączniki przed czyszczeniem, w przeciwnym razie utkną na wale i będą trudne do usunięcia później.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących, szorstkich gąbek ani środków czystości zawierających chlor. Nie używaj wełny stalowej, metalowych przyborów ani żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów do czyszczenia. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!
- Żadna część nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Niezachowanie czystości piekarnika może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia, a nawet stworzyć niebezpieczną sytuację.
- Szklana taca obrotowa może być wyjęta do czyszczenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia szklanego talerza obrotowego, aby uniknąć uszkodzeń. Umyj to ciepłą wodą z mydłem.
- Dno wnętrza powinno być regularnie czyszczone ze względów higienicznych.
- Wkład oświetleniowy w piekarniku można wymienić. Ale to powinno być zrobione przez autoryzowanego technika.

Konserwacja

- Regularnie sprawdzaj działanie urządzenia, aby zapobiec poważnym wypadkom.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub występuje jakiś problem, przestań go używać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace związane z konserwacją, instalacją i naprawą muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecanych przez producenta.

Transport i magazynowanie

- Przed przechowywaniem zawsze upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie ostudzone.
- Trzymaj urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nigdy nie kładź ciężkich przedmiotów na urządzenie, ponieważ może to je uszkodzić.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest w trakcie pracy. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy je przenosisz, i trzymaj je za spód.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź poniższą tabelę, aby znaleźć rozwiązanie. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą/usługodawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo podłączona do gniazda elektrycznego. Timer jest ustawiony na pozycję „0”. Drzwi nie są całkowicie zamknięte.	Sprawdź wtyczkę zasilania, aby upewnić się, że jest prawidłowo podłączona. Ustaw minutnik na pożądany czas gotowania. Upewnij się, że drzwi są zamknięte i zablokowane na miejscu.
	Wymiana bezpiecznika lub działanie wyłącznika nadprądowego.	Wymień bezpiecznik lub zresetuj wyłącznik (naprawiane przez profesjonalny personel dostawcy)
Niewłaściwe rozmrażanie	Moc mikrofalówki ustawienie jest ustawione na niższe. Jedzenie jest zimniejsze niż zwykły.	-
	Użyto materiałów, których należy unikać.	Używaj tylko naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej.
	Czas gotowania, oraz poziom mocy nie jest odpowiedni.	Użyj właściwego czasu gotowania i poziomu mocy.
	Jedzenie nie jest zepsute przemieszane lub wzburzone.	Przewróć lub zamieszaj jedzenie.
Nierównomiernie ugotowane żywność; Niedogotowane potrawy	Ustawienie mocy mikrofalówki jest ustawione na niższą.	-
	Użyto materiałów, których należy unikać.	Używaj tylko naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej.
	Jedzenie nie jest całkowicie rozmrożone.	Całkowicie rozmroź jedzenie.
	Czas gotowania, oraz poziom mocy nie jest odpowiedni.	Użyj właściwego czasu gotowania i poziomu mocy.
	Jedzenie nie jest obrabiane ani mieszane.	Od czasu do czasu podczas gotowania obracaj lub mieszaj jedzenie.
Przegotowane potrawy	Moc mikrofalówki ustawienie jest ustawione na wyższe. Czas gotowania, oraz poziom mocy nie jest odpowiedni.	Użyj właściwego czasu gotowania i poziomu mocy.



Mikrofalówka jest iskrzenie i łukowanie występuje.	Użyto materiałów, których należy unikać.	Używaj tylko naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej.
	Piekarnik jest używany bez jedzenia w środku.	Nie wolno uruchamiać piekarnika bez jedzenia w środku. To jest bardzo niebezpieczne.
	Pozostałości rozlanego jedzenia w jamie.	Oczyść wnękę wilgotnym ręcznikiem.

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dotychczas dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutyliczowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.



- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

-  **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles peut être très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de contrôle de la température.
- **AVERTISSEMENT !** Les graisses et l'huile deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Méfiez-vous de cela.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- **AVERTISSEMENT !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui, à son tour, annule le retrait de tout couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT !** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils sont susceptibles d'exploser.
- **AVERTISSEMENT !** Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition retardée, par conséquent,

il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.

- **AVERTISSEMENT !** Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures ;
- **NE PAS** ouvrir la porte pendant le fonctionnement, cela entraînera une exposition aux micro-ondes.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Lors du chauffage des aliments dans des conteneurs en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'ignition.
- Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après l'arrêt du chauffage au micro-ondes.
- **ATTENTION ! NE PAS UTILISER LA FONCTION MICRO-ONDES SI AUCUNE NOURRITURE N'EST PLACÉE DANS LA CHAMBRE DU FOUR.**
- **ATTENTION ! NE PAS UTILISER CET APPAREIL SUR UNE SURFACE MÉTALLIQUE.**

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc., mais pas pour une production continue de masse de nourriture.
- L'appareil est conçu uniquement pour le chauffage et le décongélation des produits alimentaires en utilisant des plats appropriés. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme un mauvais usage de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé comme **classe de protection I** et doit être connecté à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de décharge pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Parties principales du produit

(Fig.1 à la page 3)

1. Poignée
2. Fenêtre en verre
3. Panneau de commande
4. Bouton (tournez/appuyez)
5. Réservoir d'eau
6. Boîte à eaux usées

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les articles listés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations montrées.



Panneau de commande

(Fig.2 à la page 3)

7. Four à micro-ondes
8. Frir à l'air
9. Griller
10. Convection
11. Vapeur
12. Confirmer/démarrer
13. Menu automatique
14. Horloge à minuterie
15. Arrêter l'annulation

Pièces de rechange du produit

(Fig.3 à la page 3)

16. Plaque de cuisson. Placez dans l'emplacement de la cavité.
17. Grille de cuisson. Placez directement sur le fond de la cavité ou sur le plateau de cuisson.
18. Panier de cuisson. Placez-le dans la fente de la cavité, à utiliser pour la cuisson à l'air.

Conseils : Plaque de cuisson: Utilisez pour cuire à la vapeur des légumes, cuire des cookies aux pépites de chocolat, frire à l'air du saumon, et frire combiné du poulet.

Grille de cuisson : À utiliser pour le maïs en épi cuit à la vapeur et le homard cuit à la vapeur.

Panier de cuisson : Utilisez pour frire à l'air des nuggets, des frites et d'autres aliments croustillants. (Lavage à la main)

Tableau de référence des accessoires

	Plaque à pâtisserie	Grille de Cuisson	Panier de Pâtisserie
Four à micro-ondes	X	X	X
Griller	✓	✓	✓
Convection	✓	✓	✓
Cuisson à l'air	✓	✓	✓
Vapeur	✓	✓	✓
Menu automatique (01-33, 35-44, 46-49, 51-52)	✓	✓	✓
Menu automatique (34, 45, 50)	X	X	X

Préparation avant utilisation

- Retirez tout l'emballage protecteur et le papier d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le fournisseur immédiatement. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (Voir ==> Nettoyage & Entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, qui est à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous prévoyez de stocker votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel d'utilisation pour référence future.

Remarque : En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut

dégager une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique ni défaut ni danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Instructions d'utilisation

- Placez le micro-ondes sur une surface horizontale plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Laissez de l'espace pour une circulation d'air suffisante :
 - au-dessus du micro-ondes : 30 cm
 - à l'arrière : 20 cm
 - des deux côtés : 20 cm
- Branchez la prise d'alimentation sur une prise électrique appropriée.

Notes :

- Ne placez pas le micro-ondes là où de la chaleur, de l'humidité ou une forte humidité sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est intact et qu'il ne passe pas sous le micro-ondes ni sur des surfaces chaudes ou tranchantes.
- La prise doit être facilement accessible afin de pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.

Utilisation du réservoir d'eau

Méthode d'ajout d'eau (Fig.4 à la page 4)

À Emporter : Tenez le réservoir d'eau et tirez droit vers vous.

Méthode 1

Retirez le couvercle en caoutchouc, ajoutez une quantité appropriée d'eau purifiée, remettez le couvercle en caoutchouc et assurez-vous qu'il est bien ajusté. (Fig.5 à la page 4)

Méthode 2

Soulevez le couvercle d'eau pour nettoyer ou évacuer l'eau restante. (Fig.6 à la page 4)

Méthode de nettoyage des réservoirs d'eau

- Soulevez le couvercle d'eau pour nettoyer ou évacuer l'eau restante. (Fig.7 à la page 4)
- Rincez l'intérieur du réservoir d'eau et du réservoir d'eaux usées. (Fig.8 à la page 4)

Remarque : Remplissez le réservoir d'eau au maximum avant de cuire à la vapeur.

Mode veille

Après avoir connecté le four à l'alimentation, l'affichage indique "0", le buzzer retentit, et le four passe en mode veille.

Régler l'horloge

- Appuyez et maintenez « Timer/Clock » pendant trois secondes. Et "00 HR 00 MIN" s'affichera.
- Tournez le bouton pour régler les chiffres des heures.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler les chiffres des minutes.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer. L'horloge est réglée.

Notes :

- L'horloge est un affichage de 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas lorsqu'elle est sous tension.
- Pour réinitialiser l'horloge, veuillez répéter l'étape 1 à l'étape 5.



Cuisson au micro-ondes

Puissance	100%	80%	50%	30%	10%
Afficher	1000W	800W	500W	300W	100W

- En mode veille, appuyez sur « Micro » une fois, puis « 1000W » s'affichera. Le temps par défaut est de 30 secondes.
- Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance. Les 5 niveaux de puissance sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le niveau de puissance.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La durée maximale est de « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Commencer » pour commencer à cuisiner.

Cuisine Rapide

En mode veille, appuyez sur « Confirmer/Démarrer » une fois pour cuire les aliments à 100 % de puissance pendant 30 secondes.

Régler le minuteur de cuisine

- Appuyez sur « Minuteur/horloge » une fois, puis « 00 MIN 00 SEC » s'affichera.
- Tournez le bouton pour régler l'heure désirée. La valeur maximale du temps est « 24 HR 00 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer. Le minuteur commence le décompte.

Remarque : Le minuteur de cuisine est un minuteur.

Fonction de verrouillage pour les enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour désactiver les boutons de l'écran et empêcher votre enfant d'allumer le four accidentellement.

Pour activer le verrou :

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

Pour désactiver le verrou :

Dans un état verrouillé, appuyez et maintenez «  » pendant trois secondes. Un bip se fait entendre.

Faites frire à l'air sans préchauffage

- En mode veille, appuyez une fois sur « Air Fry », et la température par défaut « 180°C » ainsi que le temps par défaut « 30 MIN 00 SEC » s'afficheront.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La durée maximale est de « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Commencer » pour commencer à cuisiner.

Faites frire à l'air avec préchauffage

- En mode veille, appuyez deux fois sur « Air Fry » et la température par défaut « 180°C » s'affichera.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer le

préchauffage.

- Lorsque le préchauffage est terminé, « Fin » s'affichera. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Puis fermez la porte.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuisson.

Gril (assisté par vapeur) sans préchauffage

- En mode veille, appuyez sur « Grill » une fois, et la température par défaut « 220°C » et le temps par défaut « 30 MIN 00 SEC » s'afficheront.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuisson.

Grill (assisté par vapeur) avec préchauffage

- En mode veille, appuyez deux fois sur « Grill », et la température par défaut « 220°C » s'affichera.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer le préchauffage.
- Lorsque le préchauffage est terminé, « Fin » s'affichera. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Ensuite, fermez la porte.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuisson.

Convection sans préchauffage

- En mode veille, appuyez sur « Conv. » une fois, et la température par défaut « 150°C » et le temps par défaut « 30 MIN 00 SEC » s'afficheront.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuisson.

Convection avec préchauffage

- En mode veille, appuyez sur « Conv. » deux fois, et la température par défaut « 150°C » s'affichera.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 100°C-230°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer le préchauffage.
- Lorsque le préchauffage est terminé, « Fin » s'affichera. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Ensuite, fermez la porte.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuis-



Fonction vapeur

- En mode veille, appuyez une fois sur "Steam" et la température par défaut "100°C" ainsi que le temps par défaut "15 MIN 00 SEC" s'afficheront.
- Tournez le bouton pour régler la température, « 50°C-130°C » sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est « 01 HR 30 MIN ».
- Appuyez sur "Confirmer/Démarrer" pour commencer la cuisson.

Notes :

- Dans la cuisson à la vapeur, le processus se mettra automatiquement en pause lorsque le niveau d'eau est insuffisant. Et « ⚡ » s'affichera.
- Lorsque la température de la cavité dépasse la plage appropriée, «F01» sera affiché sur l'écran. Pour garantir un fonctionnement correct, la fonction ne s'activera pas. La température de la cavité doit être réduite. Vous pouvez ouvrir la porte pour dissiper la chaleur. La fonction peut être utilisée à nouveau après la disparition de «F01».

Menu automatique (avec préchauffage & sans préchauffage)

- En mode veille, appuyez sur « Auto Menu » une fois et l'écran affichera « 01 ».
- Appuyez sur "Auto Menu" à plusieurs reprises ou tournez le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin. Les 52 menus automatiques sont disponibles.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Lorsque le préchauffage est terminé, « Fin » s'affichera. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Ensuite, fermez la porte. (Pour les menus qui n'ont pas besoin de préchauffage, vous pouvez ignorer cette étape.)
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la cuisson.

Décongeler

- En mode veille, appuyez sur "Auto Menu " une fois, puis l'écran affichera "01".
- Tournez le bouton pour choisir le menu "45".
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le menu.
- Tournez le bouton pour régler le poids de la nourriture. La plage de poids est de 100 à 1500 g.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer la décongélation.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation, et «FLIP» s'affichera. Si aucune opération, le four continuera de fonctionner.

Fermenter

- En mode veille, appuyez sur "Auto Menu " une fois, puis l'écran affichera "01".
- Tournez le bouton pour choisir le menu «46».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le menu.
- Tournez le bouton pour régler la température. « 25 °C-

45 °C » sont disponibles.

- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer la température.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale de temps est « 12 HR 00 MIN ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer à travailler.

Remarque : Lorsque la température de la cavité dépasse la plage appropriée, «F01» s'affichera à l'écran. Pour garantir un fonctionnement correct, la fonction ne s'activera pas. La température de la cavité doit être réduite. Vous pouvez ouvrir la porte pour dissiper la chaleur. La fonction peut être utilisée à nouveau après la disparition de «F01».

Rester chaud / Désodorisation des cavités

- En mode veille, appuyez sur « Auto Menu » une fois et l'écran affichera « 01 ».
- Tournez le bouton pour choisir le menu « 47 » ou « 48 ».
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le menu.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer à travailler.

Nettoyage de cavité

(Fig 9 à la page 4)

Nettoyer la cavité régulièrement pour prolonger sa durée de vie.

- En mode veille, appuyez sur "Auto Menu " une fois, puis l'écran affichera "01".
- Tournez le bouton pour choisir le menu "49".
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer.
- Tournez le bouton pour régler l'heure.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer le nettoyage.

Notes :

- Avant de faire fonctionner, essuyez le résidu de la cavité et gardez le réservoir d'eau plein d'eau.
- Après la fin du nettoyage, il est nécessaire d'enlever les taches avec un chiffon.

Nettoyage du calcaire

Il est préférable de nettoyer le flume évaporant une fois par mois.

- En mode veille, appuyez sur "Auto Menu" une fois, puis l'écran affichera "01".
- Tournez le bouton pour choisir le menu "50".
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer.

Notes :

- Retirez le réservoir d'eau, ajoutez environ 10g d'acide citrique de qualité alimentaire, remplissez-le d'eau pure pour le dissoudre, puis remettez le réservoir d'eau. Placez une serviette sèche sur le côté gauche de la cavité du four, sur la sortie de vapeur. Ensuite, fermez la porte du four.
- Lorsque l'indicateur de pénurie d'eau « ⚡ » s'allume, videz le réservoir d'eau, séchez la cavité du four et nettoyez la serviette. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et placez la serviette sous la sortie de vapeur. Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour continuer le nettoyage.



Désinfection

- En mode veille, appuyez sur "Auto Menu" une fois, puis l'écran affichera "01".
- Tournez le bouton pour choisir le menu "51".
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le menu.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer à travailler.

FR

Séchage de cavité

- En mode veille, appuyez sur « Auto Menu » une fois, puis l'écran affichera « 01 ».
- Tournez le bouton pour choisir le menu "52".
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour confirmer le menu.
- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur « Confirmer/Démarrer » pour commencer à travailler.

Tableau des menus auto

Non.	Menu	Le temps de cuisson par défaut	Puissance	Rappel
01	Cuisse de poulet avec sauce au miel	40 mins	Frيره à l'air 200°C	Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner la nourriture.
02	Patate douce au four	50 mins	Air frيره 230°C	-
03	Crevettes au four avec sel épicé	9 mins	Frيره à l'air 200°C	-
04	Saucisse grillée	13 min	Friteuse à air 160°C	Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner la nourriture.
05	Frites françaises	20 mins	Frيره à l'air 200°C	-
06	Filets de poulet	20 mins	Cuire à l'air 190°C	Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner la nourriture.
07	Viande croustillante	20 mins	Air frيره 220°C	-
08	Croquettes de poulet	23 mins	Air frيره 220°C	-

09	Châtignes au miel	15 min	Frيره à l'air 200°C	Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner la nourriture.
10	Ara-chides	23 mins	Friteuse à air 160°C	-
11	Tempura de crevettes	7 mins	Frيره à l'air 200°C	-
12	Tonkatsu gilletle japonaise	25 mins	Air frيره 220°C	-
13	Éperlans grillés	20 mins	Air frيره 230°C	-
14	Boules de crevettes croustillantes au lait et à l'avoine	12 mins	Faites frيره à l'air 180°C	-
15	Aile de poulet rôti Orléans	19 min	Griller à 220°C avec préchauffage	-
16	Côtes de porc à l'ail	25 mins	Griller à 180°C avec préchauffage	-
17	Calamar grillé avec sauce	14 mins	Griller à 210°C avec préchauffage	-
18	Saumon à faible teneur en sel	7 mins	Griller à 210°C avec préchauffage	-
19	Ventru de porc rôti faible en gras	12 mins	Griller à 200°C avec préchauffage	-
20	Steak de bœuf grillé avec romarin	10 mins	Convection 230°C avec préchauffage	-
21	Bar cuit à la vapeur	12 mins	Vapeur 130°C	-
22	Bar cuit au four en papillote	20 mins	Convection 230°C avec préchauffage	-
23	Flan aux œufs vapeur	12 mins	Vapeur 100°C	-
24	Côtes à la vapeur	20 mins	Vapeur 130°C	-



25	Pa-lourdes cuites à la vapeur	14 mins	Vapeur 100°C	-
26	Légumes vapeur avec ail	13 mins	Vapeur 100°C	-
27	Rouleaux de crevettes vapeur au nori	15 mins	Vapeur 100°C	-
28	Asperges à la vapeur	9 mins	Vapeur 130°C	-
29	Brocoli vapeur	10 mins	Vapeur 100°C	-
30	Riz vapeur avec céréales grossières	35 min	Vapeur 130°C	-
31	Salade de crevettes grillées et avocat	8 min	Gril 210°C avec préchauffage	-
32	Omelette aux huîtres	16 mins	Convection 200°C avec préchauffage	Le buzzer retentira pour vous rappeler de tourner la nourriture.
33	Réchauffer le poulet frit	20 mins	Frir à l'air 180°C	-
34	Taro et sago	28 mins	Micro-ondes 100% +80%	Le buzzer retentira pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients, et la cuisson sera mise en pause automatiquement.
35	Biscuits au thé Earl Gray	25 mins	Frir à l'air 140 °C avec préchauffage + Frir à l'air 160 °C	-
36	Pain européen avec quinoa et noix*	26 mins	Grill 190°C avec préchauffage	-

37	Tarte aux œufs portugaise	23 min	Friture à air 180°C avec préchauffage + Convection 220°C	-
38	Gâteau chiffon	50 mins	Frir à l'air 150°C avec préchauffage + Frir à l'air 130°C + Frir à l'air 140°C	-
39	Biscuits aux canneberges	23 min	Air Fry 140°C avec préchauffage + Air Fry 160°C	-
40	Biscuits Margarita	31 mins	Air Fry 140°C avec préchauffage + Convection 160°C	-
41	Pizza italienne	16 mins	Convection 180°C avec préchauffage + Convection 200°C	-
42	Pain de blé complet	25 mins	Convection 200°C	-
43	Muffin à la fraise	30 mins	Frir à l'air 170°C avec préchauffage	-
44	Madeleines à l'orange	16 mins	Friture à l'air 180°C avec préchauffage	-
45	Décongeler	100-1500g	-	-
46	Fermenter	30 mins	Fermentation 25°C-45°C	-
47	Restez au chaud	2 heures	60°C	-
48	Désodorisation de cavité	5 min	Ventilateur	-
49	Nettoyage de la cavité	10 min	Vapeur 100°C	-
50	Nettoyage du calcaire	20 mins	-	-



51	Désinfection	15 mins	Vapeur 100°C	-
52	Séchage de la cavité	30 mins	Friture à l'air 130°C	-

Remarque : Le tableau de menu présenté est à titre de référence uniquement. Les caractéristiques spécifiques peuvent varier en fonction du modèle réel.

FR

Guide des ustensiles de cuisine

Voici un guide général pour vous aider à sélectionner les ustensiles appropriés :

Ustensile de cuisine	Mode micro-ondes	Con- vection/ Grill/ Friture à air	Mode de combi- naison	Remarque
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	
Verre non résistant à la chaleur	x	x	x	
Céramiques résistantes à la chaleur	✓	✓	✓	
Vaisselle en plastique adaptée au micro-ondes	✓	x	x	Pas adapté aux hautes températures.
Papier de cuisine	✓	x	x	Courte durée pour réchauffer uniquement. Utilisation assistée.
Plateau en métal	x	✓	x	Des arcs se produisent si utilisé dans un micro-ondes.
Étagère métallique	x	✓	x	
Papier d'aluminium et contenants	x	✓	x	

✓: Adapté pour une utilisation sous le mode correspondant. Veuillez suivre les instructions du fabricant avec le couvercle retiré. Ne pas utiliser si la surface est fissurée ou endommagée.
x: Non adapté à l'utilisation sous le mode correspondant.

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas sûrs à utiliser pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) ainsi que l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Sentez attentivement l'ustensile. Si l'ustensile vide est

chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.

Remarque : Ne dépassez pas le temps de cuisson d'une minute.

Nettoyage & entretien

- **ATTENTION !** Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir avant le rangement, le nettoyage & l'entretien.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne pas immerger l'appareil sous l'eau car les pièces pourraient être mouillées et un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut affecter négativement la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, cela réduira sa durée de vie et peut entraîner une condition dangereuse lors de son utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Évitez que l'eau entre en contact avec les composants électriques.
- Toujours retirer tous les accessoires avant de nettoyer, sinon ils risquent de se coincer sur l'arbre et de devenir difficiles à retirer par la suite.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents de nettoyage agressifs, de tampons abrasifs ou de produits contenant du chlore. Ne pas utiliser de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ni de solvants !
- Aucune pièce n'est compatible avec le lave-vaisselle.
- Ne pas maintenir le four en bon état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement créer une situation dangereuse.
- Le plateau tournant en verre peut être retiré pour le nettoyage. Faites très attention lors du nettoyage du plateau tournant en verre pour éviter les dommages. Nettoyez-le à l'eau tiède et savonneuse.
- Le fond de la cavité doit être nettoyé régulièrement pour des raisons d'hygiène.
- L'éclairage à l'intérieur du four est remplaçable. Mais cela devrait être fait par un technicien autorisé.

Entretien

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour prévenir des accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, cessez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux de maintenance, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et agréés, ou recommandés par le fabricant.



Transport et Entreposage

- Avant le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lors du déplacement et tenez-le par le bas.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier le tableau ci-dessous pour trouver la solution. Si vous n'êtes toujours pas en mesure de résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas.	La prise de courant n'est pas correctement connectée à la prise électrique. Le minuteur est réglé sur la position "0". La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez la prise de courant pour vous assurer qu'elle est correctement branchée. Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité. Assurez-vous que la porte est fermée et verrouillée en place.
	Fonctionnement du fusible ou du disjoncteur.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur [réparé par le personnel professionnel du fournisseur]
Décongélation incorrecte	La puissance du micro-ondes le réglage est défini sur moins. La nourriture est plus froide que habituel.	-
	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec le micro-ondes.
	Le temps de cuisson, et le niveau de puissance n'est pas adapté.	Utilisez le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
	La nourriture n'est pas tournée par-dessus ou remuée.	Retournez ou remuez la nourriture.
Cuit de manière inégale aliments; Aliments insuffisamment cuits	La puissance du micro-ondes est réglée sur un niveau inférieur.	-
	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec le micro-ondes.

	La nourriture n'est pas complètement décongelée.	Décongelez complètement les aliments.
	Le temps de cuisson, et le niveau de puissance n'est pas adapté.	Utilisez le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
	La nourriture n'est ni retournée ni remuée.	Remuez ou tournez les aliments de temps en temps pendant la cuisson.
Aliments trop cuits	La puissance du micro-ondes le réglage est réglé plus haut. Le temps de cuisson, et le niveau de puissance n'est pas adapté.	Utilisez le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
Le micro-ondes est étincelant et crépitant se produit.	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec le micro-ondes.
	Le four fonctionne sans nourriture à l'intérieur.	Il est interdit de faire fonctionner le four sans nourriture à l'intérieur. C'est très dangereux.
	Restes de nourriture renversée dans la cavité.	Nettoyer la cavité avec une serviette humide.

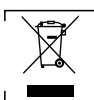
FR

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise.



locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,
Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
-  **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, instradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.

- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

-  **ATTENZIONE! RISCHIO DI BURNI! SUPERFICI CALDE!** La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata durante l'uso. Toccare solo il pannello di controllo, le maniglie, gli interruttori, le manopole di controllo del timer o le manopole di controllo della temperatura.
- **AVVERTENZA!** Grassi e olio diventano molto caldi durante il funzionamento. Siate - consapevoli di questo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare pericoli.
- **AVVERTENZA!** Se le guarnizioni della porta o della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da un tecnico.
- **AVVERTENZA!** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che in - ottenga la rimozione di qualsiasi copertura che offra protezione contro l'esposizione all'energia del microonde.
- **AVVERTENZA!** I liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché possono esplodere.
- **AVVERTENZA!** Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un ritardo nell'ebollizione eruttiva, pertanto è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del



contenitore.

- **AVVERTENZA!** Il contenuto dei biberon e dei barattoli di alimenti per bambini deve essere agitato o agitato e la temperatura controllata deve essere - prima del consumo, al fine di evitare ustioni;
- **NON** aprire la porta durante il funzionamento, causerà esposizione al microonde.
- Utilizzare solo utensili adatti per l'uso nei forni a microonde.
- Quando riscaldi cibo in contenitori di plastica o carta, tieni d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.
- Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e mantenere la porta chiusa per soffocare eventuali fiamme.
- Le uova nel guscio e le uova sode intere non dovrebbero essere riscaldate in funzione microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
- **ATTENZIONE! NON UTILIZZARE LA FUNZIONE MICROONDE SE NON C'È CIBO NEL FORNO.**
- **ATTENZIONE! NON UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO SU NESSUNA SUPERFICIE METALLICA.**

Utilizzo previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua di grandi quantità di cibo.
- L'apparecchio è progettato solo per il riscaldamento e lo scongelamento di prodotti alimentari utilizzando piatti appropriati. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchio o lesioni personali.
- Utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come **classe di protezione I** e deve essere collegato a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di scarico per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o connessioni elettriche con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig.1 a pagina 3)

1. Maniglia
2. Finestra di vetro
3. Pannello di controllo
4. Manopola (gira/premi)
5. Serbatoio d'acqua
6. Scatola di acque reflue

Osservazione: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli articoli elencati, salvo diversa indicazione. L'aspetto potrebbe variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Pannello di controllo

(Fig.2 a pagina 3)

7. Microonde
8. Friggitrice ad aria
9. Griglia
10. Convezione
11. Vapore
12. Conferma/inizia
13. Menu auto
14. Orologio timer
15. Interrompi annulla

Parti di ricambio del prodotto

(Fig.3 a pagina 3)

16. Teglia da forno. Posiziona nello slot della cavità.
17. Griglia da forno. Posizionare direttamente sul fondo della cavità o sul vassoio da forno.
18. Cestino da forno. Posizionare nello scomparto della cavità, utilizzare per la cottura ad aria calda.

Suggerimenti: Teglia da forno: Usa per verdure al vapore, cuoci biscotti con gocce di cioccolato, friggi al forno il salmone e cuoci pollo con la funzione combi aerea.

Griglia da forno: Utilizzare per pannocchie di mais cotto a vapore e aragosta cotta a vapore.

Cestino da forno: Usa per friggere ad aria nuggets, patatine fritte e altri cibi croccanti. (Lavare a mano)

Tabella di riferimento accessori

	Teglia da Forno	Griglia per cottura	Cestino da forno
Microonde	X	X	X
Griglia	✓	✓	✓
Convezione	✓	✓	✓
Friggere ad aria	✓	✓	✓
Vapore	✓	✓	✓
Menu auto [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Menu auto [34, 45, 50]	X	X	X

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutto l'imballaggio protettivo e l'involucro.
- Verifica che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchio prima dell'uso (Vedi ==> Pulizia & Manutenzione).
- Assicurati che l'apparecchio sia completamente asciutto.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore che sia sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conserva l'imballaggio se intendi riporre l'apparecchio in futuro.
- Conserva il manuale utente per riferimenti futuri.



Nota: A causa dei residui di fabbricazione, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore durante i primi utilizzi. Questo è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicuratevi che l'apparecchio sia ben ventilato.

Istruzioni operative

- Posizionare il microonde su una superficie orizzontale piatta, stabile, resistente al calore e asciutta. Lascia spazio per un'adeguata circolazione dell'aria:
 - sopra il microonde : 30 cm
 - sul retro : 20 cm
 - su entrambi i lati : 20 cm
- Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica adatta.

Note:

- Non collocare il forno a microonde dove si generano calore, umidità o alta umidità, o vicino a materiali combustibili.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non passi sotto il microonde né sopra superfici calde o taglienti.
- La spina di alimentazione deve essere facilmente accessibile in modo che possa essere scollegata facilmente in caso di emergenza.

Utilizzo del serbatoio dell'acqua

Metodo di aggiunta acqua [Fig.4 a pagina 4]

Da Asporto: Tenere il serbatoio dell'acqua e tirare dritto verso di sé.

Metodo 1

Rimuovere il coperchio in gomma, aggiungere una quantità adeguata di acqua purificata, coprire il coperchio in gomma e assicurarsi che sia ben aderente. [Fig.5 a pagina 4]

Metodo 2

Rimuovere il coperchio dell'acqua per pulire o scaricare l'acqua rimanente. [Fig.6 a pagina 4]

Metodo di pulizia del serbatoio dell'acqua

- Rimuovere il coperchio dell'acqua per pulire o scaricare l'acqua rimanente. [Fig.7 a pagina 4]
- Sciacquare l'interno del serbatoio dell'acqua e del serbatoio delle acque reflue. [Fig.8 a pagina 4]

Nota: Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua prima della cottura a vapore.

Modalità standby

Dopo aver collegato il forno all'alimentazione, il display mostra "0", il buzzer suona e il forno entra in modalità standby.

Impostazione dell'orologio

- Tenere premuto "Timer/Clock" per tre secondi. E "00 HR 00 MIN" verrà visualizzato.
- Ruota la manopola per impostare le cifre delle ore.
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare le cifre dei minuti.
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare. L'orologio è impostato.

Note:

- L'orologio è un display a 24 ore. Se l'orologio non è impostato, non funzionerà quando è acceso.
- Per resettare l'orologio, ripeti i passaggi dall'1 al 5.

Cottura a microonde

Potenza	100%	80%	50%	30%	10%
Mostra	1000W	800W	500W	300W	100W

- In modalità standby, premere "Micro" una volta e poi verrà visualizzato "1000W". Il tempo predefinito è di 30 secondi.
- Ruota la manopola per impostare il livello di potenza. I 5 livelli di potenza sono disponibili.
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare il livello di potenza.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premere "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Cucina Veloce

In modalità standby, premere "Conferma/Start" una volta per cuocere il cibo al 100% di potenza per 30 secondi.

Impostazione del Timer della Cucina

- Premere "Timer/orologio" una volta e poi verrà visualizzato "00 MIN 00 SEC".
- Ruota la manopola per impostare il tempo desiderato. Il valore massimo di tempo è "24 ORE 00 MIN".
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Nota: Il timer da cucina è un timer.

Funzione di blocco per bambini

Puoi usare questa funzione per disabilitare i pulsanti dello schermo e impedire al tuo bambino di accendere il forno accidentalmente.

Per attivare la serratura:

In modalità standby, tenere premuto "🔒" per tre secondi. Un beep suona e l'icona bloccata verrà visualizzata.

Per disattivare il blocco:

In uno stato bloccato, tieni premuto "🔒" per tre secondi. Un bip suona.

Friggere ad aria senza preriscaldare

- In modalità standby, premi "Air Fry" una volta, e la temperatura predefinita "180°C" e il tempo predefinito "30 MIN 00 SEC" verranno visualizzati.
- Ruota la manopola per impostare la temperatura, sono disponibili "100°C-230°C".
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premere "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Friggere ad aria con preriscaldamento

- In modalità standby, premere due volte "Air Fry" e verrà visualizzata la temperatura predefinita "180°C".
- Ruota la manopola per impostare la temperatura, sono disponibili "100°C-230°C".
- Premere "Conferma/Avvia" per avviare il preriscaldamento.
- Quando il preriscaldamento è completato, verrà visualizzato "Fine". Apri la porta e metti il cibo nel forno. Poi chiudi la porta.



- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premere "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Griglia (assistita dal vapore) senza preriscaldamento

- In modalità standby, premi "Grill" una volta, e la temperatura predefinita "220°C" e il tempo predefinito "30 MIN 00 SEC" verranno visualizzati.
- Ruota la manopola per impostare la temperatura; sono disponibili "100°C-230°C".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premere "Conferma/Start" per iniziare la cottura.

Griglia (assistita a vapore) con preriscaldamento

- In modalità standby, premere "Grill" due volte e verrà visualizzata la temperatura predefinita "220°C".
- Ruota la manopola per impostare la temperatura; sono disponibili "100°C-230°C".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, verrà visualizzato "Fine". Apri la porta e metti il cibo nel forno. Poi chiudi la porta.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premere "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Convezione senza preriscaldamento

- In modalità standby, premi "Conv." una volta, e la temperatura predefinita "150°C" e il tempo predefinito "30 MIN 00 SEC" verranno visualizzati.
- Ruota la manopola per impostare la temperatura; sono disponibili "100°C-230°C".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Convezione con preriscaldamento

- In modalità standby, premi "Conv." due volte, e la temperatura predefinita "150°C" verrà visualizzata.
- Ruota la manopola per impostare la temperatura; sono disponibili "100°C-230°C".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, verrà visualizzato "Fine". Apri la porta e metti il cibo nel forno. Poi chiudi la porta.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Funzione vapore

- In modalità standby, premere "Steam" una volta, e verranno visualizzati la temperatura predefinita "100°C" e il tempo predefinito "15 MIN 00 SEC".
- Ruota la manopola per impostare la temperatura, "50°C-130°C" sono disponibili.
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore

massimo di tempo è "01 HR 30 MIN".

- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Note:

- Durante la cottura a vapore, il processo si interromperà automaticamente quando il livello dell'acqua è insufficiente. E "X" verrà visualizzato.
- Quando la temperatura della cavità supera l'intervallo appropriato, verrà visualizzato "F01" sullo schermo. Per garantire il corretto funzionamento, la funzione non si attiverà. La temperatura della cavità deve essere ridotta. Puoi aprire la porta per dissipare il calore. La funzione può essere utilizzata di nuovo dopo che "F01" scompare.

Menu auto (con preriscaldamento & senza preriscaldamento)

- In modalità standby, premi "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Premi "Menu Auto" ripetutamente o ruota la manopola per scegliere il menu di cui hai bisogno. I 52 menu automatici sono disponibili.
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare.
- Al termine del preriscaldamento, verrà visualizzato "Fine". Apri la porta e metti il cibo nel forno. Poi chiudi la porta. (Per i menu che non necessitano di preriscaldamento, è possibile saltare questo passaggio.)
- Premere "Conferma/Avvia" per iniziare a cucinare.

Scongellare

- In modalità standby, premere "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "45".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare il menu.
- Ruota la manopola per impostare il peso del cibo. La gamma di peso è 100 -1500g.
- Premere "Conferma/Avvia" per avviare lo scongelamento.

Nota: Il cicalino suonerà per ricordarti di girare il cibo durante lo scongelamento e apparirà la scritta "FLIP". Se non c'è alcuna operazione, il forno continuerà a funzionare.

Fermento

- In modalità standby, premere "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "46".
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare il menu.
- Ruota la manopola per impostare la temperatura. "25°C-45°C" sono disponibili.
- Premere "Conferma/Avvia" per confermare la temperatura.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo di tempo è "12 ORE 00 MIN".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a lavorare.

Nota: Quando la temperatura della cavità supera il range appropriato, "F01" verrà visualizzato sullo schermo. Per garantire il corretto funzionamento, la funzione non si attiverà. La temperatura della cavità deve essere ridotta. Puoi aprire la porta per dissipare il calore. La funzione può essere utilizzata di nuovo dopo che "F01" scompare.



Mantieni al caldo / Deodorazione delle cavità

- In modalità standby, premi "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "47" o "48".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare il menu.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura.
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a lavorare.

Pulizia delle cavità

(Fig 9 a pagina 4)

Pulire regolarmente la cavità per prolungarne la durata.

- In modalità standby, premere "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "49".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare.
- Ruota la manopola per impostare l'orario.
- Premere "Conferma/Avvia" per avviare la pulizia.

Note:

- Prima di operare, pulire il residuo dalla cavità e mantenere il serbatoio dell'acqua pieno d'acqua.
- Dopo la fine della pulizia, è necessario eliminare le macchie con uno straccio.

Pulizia del calcare

È meglio pulire il canale di evaporazione una volta al mese.

- In modalità standby, premi "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "50".
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare.

Note:

- Rimuovi il serbatoio dell'acqua, aggiungi circa 10g di acido citrico per uso alimentare, riempi con acqua pura per scioglierlo, e rimetti a posto il serbatoio dell'acqua. Metti un asciugamano asciutto sul lato sinistro della cavità del forno, sullo sfizio del vapore. Quindi chiudi la porta del forno.
- Quando l'indicatore di carenza d'acqua "X" si accende, svuota il serbatoio dell'acqua, asciuga la cavità del forno e pulisci l'asciugamano. Riempi nuovamente il serbatoio con acqua e posiziona l'asciugamano sotto l'uscita del vapore. Premi "Conferma/Avvia" per continuare la pulizia.

Disinfezione

- In modalità standby, premi "Auto Menu" una volta e poi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "51".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare il menu.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura.
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a lavorare.

Essiccazione della cavità

- In modalità standby, premi "Menu Auto" una volta e quindi lo schermo visualizzerà "01".
- Ruota la manopola per scegliere il menu "52".
- Premi "Conferma/Avvia" per confermare il menu.
- Ruota la manopola per impostare il tempo di cottura.
- Premi "Conferma/Avvia" per iniziare a lavorare.

Grafico del menu automatico

No.	Menù	Il tempo di cottura predefinito	Potenza	Promemoria
01	Coscia di pollo con salsa al miele	40 minuti	Friggi ad aria 200°C	Suonerà il cicalino per ricordarti di girare il cibo.
02	Patata dolce al forno	50 minuti	Friggere ad aria 230°C	-
03	Gamberi al forno con sale speziato	9 minuti	Friggi ad aria 200°C	-
04	Salsiccia grigliata	13 minuti	Friggere ad aria 160°C	Suonerà il cicalino per ricordarti di girare il cibo.
05	Patatine fritte	20 minuti	Friggi ad aria 200°C	-
06	Filetti di pollo	20 minuti	Fritto ad aria 190°C	Suonerà il cicalino per ricordarti di girare il cibo.
07	Carne croccante	20 minuti	Friggitrice ad aria 220°C	-
08	Crocchette di pollo	23 minuti	Friggitrice ad aria 220°C	-
09	Marroni al miele	15 minuti	Friggi ad aria 200°C	Suonerà il cicalino per ricordarti di girare il cibo.
10	Arachidi	23 minuti	Friggere ad aria 160°C	
11	Tempura di gamberi	7 minuti	Friggi ad aria 200°C	-
12	Tonkatsu giapponese gilette	25 minuti	Friggitrice ad aria 220°C	-
13	Sardine grigliate	20 minuti	Friggere ad aria 230°C	-
14	Palline di gamberi croccanti con latte e avena	12 minuti	Cuoci ad aria 180°C	-
15	Ala di pollo arrosto Orleans	19 minuti	Griglia a 220°C con preriscaldamento	-
16	Costine di maiale all'aglio	25 minuti	Grigliata a 180°C con preriscaldamento	-



17	Calamaro alla griglia con salsa	14 minuti	Griglia a 210°C con preriscaldamento	-
18	Salmone a basso contenuto di sale	7 minuti	Griglia a 210°C con preriscaldamento	-
19	Pancetta di maiale arrosto a basso contenuto di grassi	12 minuti	Griglia a 200°C con preriscaldamento	-
20	Bistecca di manzo alla griglia con rosmarino	10 minuti	Convezione 230°C con preriscaldamento	-
21	Branzino al vapore	12 minuti	Vapore 130°C	-
22	Branzino al cartoccio	20 minuti	Convezione 230°C con preriscaldamento	-
23	Crema di uova al vapore	12 minuti	Vapore 100°C	-
24	Costine al vapore	20 minuti	Vapore 130°C	-
25	Vongole al vapore	14 minuti	Vapore 100°C	-
26	Verdure baby al vapore con aglio	13 minuti	Vapore 100°C	-
27	Involtili di gamberetti al vapore con nori	15 minuti	Vapore 100°C	-
28	Asparagi al vapore	9 minuti	Vapore 130°C	-
29	Broccoli al vapore	10 minuti	Vapore 100°C	-
30	Riso al vapore con cereali grossolani	35 minuti	Vapore 130°C	-
31	Insalata di gamberi alla griglia e avocado	8 minuti	Grigliare a 210°C con preriscaldamento	-
32	Frittata di ostriche	16 min	Convezione 200°C con preriscaldamento	Il cicalino suonerà per ricordarti di girare il cibo.
33	Riscalda il pollo fritto	20 minuti	Friggitrice ad aria 180°C	-

34	Taro e sago	28 minuti	Microonde 100% +80%	Il cicalino suonerà per ricordarti di aggiungere ingredienti e cucinare si fermerà automaticamente.
35	Biscotti al tè Earl Grey	25 minuti	Friggere ad aria 140°C con preriscaldamento + Friggere ad aria 160°C	-
36	Pane europeo con quinoa e noci	26 minuti	Grill 190°C con preriscaldamento	-
37	Tartina portoghese all'uovo	23 minuti	Friggere ad aria 180°C con preriscaldamento + Convezione 220°C	-
38	Torta chiffon	50 minuti	Friggitrice ad aria 150°C con preriscaldamento + Friggitrice ad aria 130°C + Friggitrice ad aria 140°C	-
39	Biscotti ai mirtilli rossi	23 minuti	Friggitrice ad aria 140°C con preriscaldamento + Friggitrice ad aria 160°C	-
40	Biscotti Margarita	31 minuti	Friggitrice ad aria 140°C con preriscaldamento + Convezione 160°C	-
41	Pizza italiana	16 minuti	Convezione 180°C con preriscaldamento + Convezione 200°C	-
42	Pane integrale	25 minuti	Convezione 200°C	-



43	Muffin alla fragola	30 minuti	Friggere ad aria 170°C con preriscaldamento	-
44	Madeleine all'arancia	16 minuti	Friggere ad aria a 180°C con preriscaldamento	-
45	Scongellare	100-1500g	-	-
46	Fermento	30 minuti	Fermentare 25°C- 45°C	-
47	Mantieni caldo	2 ore	60°C	-
48	Deodorizzazione della cavità	5 minuti	Ventilatore	-
49	Pulizia della cavità	10 minuti	Vapore 100°C	-
50	Pulizia del calcare	20 minuti	-	-
51	Disinfezione	15 minuti	Vapore 100°C	-
52	Asciugatura delle cavità	30 minuti	Friggere ad aria 130°C	-

Nota: La tabella del menu mostrata è solo a scopo di riferimento. Le caratteristiche specifiche possono variare a seconda del modello reale.

Guida agli utensili da cucina

Di seguito una guida generale per aiutarvi a selezionare gli utensili adatti:

Utensile da cucina	Modalità micro-onde	Convezione/Griglia/Air fry	Modalità combinazione	Osservazione
Vetro resistente al calore	✓	✓	✓	
Vetro non resistente al calore	x	x	x	
Ceramiche resistenti al calore	✓	✓	✓	
Piatti di plastica adatti al microonde	✓	x	x	Non adatto ad alte temperature.
Carta da cucina	✓	x	x	Durata breve solo per riscaldamento. Uso presidiato.

Vassoio di metallo	x	✓	x	Arcing si verifica se utilizzato nel microonde.
Scaffale in metallo	x	✓	x	
Contenitori e foglio di alluminio	x	✓	x	

✓:Adatto per l'uso sotto la modalità corrispondente. Si prega di seguire le istruzioni del produttore e con il coperchio rimosso.
Non utilizzare se la superficie è crepata o danneggiata.
x: Non adatto per l'uso nella modalità corrispondente.

Potrebbero esserci alcuni utensili non metallici che non sono sicuri da usare nel microonde. In caso di dubbio, è possibile testare l'utensile in questione seguendo la procedura seguente. Test degli utensili:

1. Riempi un contenitore adatto per microonde con 1 tazza di acqua fredda (250ml) insieme all'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima potenza per 1 minuto.
3. Sentite attentamente l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzarlo per la cottura al microonde.

Nota: Non superare 1 minuto di tempo di cottura.

Pulizia & manutenzione

- **ATTENZIONE!** Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di riportarlo, pulirlo & effettuare la manutenzione.
- Non usare getti d'acqua o pulitori a vapore per la pulizia e non immergere l'apparecchio sotto l'acqua poiché le parti si inumidiranno e potrebbe verificarsi una scossa elettrica.
- Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere regolarmente puliti e rimossi dall'apparecchio. Se l'apparecchio non viene pulito correttamente, si ridurrà la sua durata e potrebbe causare una condizione pericolosa durante l'uso.

Pulizia

- Pulisci la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione di sapone delicato.
- Per motivi di igiene, l'apparecchio deve essere pulito prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Rimuovere sempre tutti gli accessori prima della pulizia, altrimenti si incasteranno sull'albero e sarà difficile rimuoverli in seguito.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai agenti di pulizia aggressivi, spugne abrasive o agenti di pulizia contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!
- Nessuna parte è adatta al lavaggio in lavastoviglie.
- La mancata manutenzione del forno in condizioni pulite potrebbe portare al deterioramento della superficie, che potrebbe influenzare negativamente la durata dell'elettrodomestico e possibilmente risultare in una situazione pericolosa.
- Il piatto girevole in vetro può essere rimosso per la pulizia. Fai molta attenzione durante la pulizia del piatto girevole in vetro



per evitare danni. Puliscilo con acqua calda e sapone.

- Il fondo della cavità dovrebbe essere pulito regolarmente per motivi di igiene.
- La lampadina all'interno del forno è sostituibile. Ma dovrebbe essere fatto da un tecnico autorizzato.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchio per prevenire incidenti gravi.
- Se vedi che l'apparecchio non funziona correttamente o che c'è un problema, smetti di usarlo, spegnilo e contatta il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati, o raccomandati dal produttore.

Trasporto e Stoccaggio

- Prima di riportarlo, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione e completamente raffreddato.
- Riponete l'apparecchio in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchio poiché ciò potrebbe danneggiarlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si sposta e tenerlo dalla base.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, controllare la tabella sottostante per la soluzione. Se non sei ancora in grado di risolvere il problema, contatta il fornitore/erogatore del servizio.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si accende.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente alla presa elettrica. Il timer è impostato sulla posizione "0". La porta non è completamente chiusa.	Controlla la spina di alimentazione per assicurarti che sia collegata correttamente. Imposta il timer per il tempo di cottura desiderato. Assicurati che la porta sia chiusa e bloccata in posizione.
	Intervento di fusibili o interruttori automatici.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore (riparato da personale professionale del fornitore)
Scongellamento improprio	La potenza del microonde è impostata su basso. Il cibo è più freddo di solito.	-
	Sono stati utilizzati materiali da evitare.	Utilizzare solo stoviglie adatte al microonde.
	Il tempo di cottura, e il livello di potenza non è adatto.	Utilizzare il tempo di cottura corretto e il livello di potenza giusto.
	Il cibo non è girato troppo o mescolato.	Gira o mescola il cibo.

Cotto in modo non uniforme cibi; Cibi poco cotti	L'impostazione di potenza del microonde è impostata su più bassa.	-
	Sono stati utilizzati materiali da evitare.	Utilizzare solo stoviglie adatte al microonde.
	Il cibo non è completamente scongelato.	Scongela completamente il cibo.
	Il tempo di cottura, e il livello di potenza non è adatto.	Utilizzare il tempo di cottura corretto e il livello di potenza giusto.
	Il cibo non viene girato o mescolato.	Gira o mescola il cibo di tanto in tanto durante la cottura.
Cibi troppo cotti	La potenza del microonde è impostata su più alto. Il tempo di cottura, e il livello di potenza non è adatto.	Utilizzare il tempo di cottura corretto e il livello di potenza giusto.
Il microonde è scintillio e archi elettrici accade.	Sono stati utilizzati materiali da evitare.	Utilizzare solo stoviglie adatte al microonde.
	Il forno è in funzione senza cibo al suo interno.	È vietato far funzionare il forno senza cibo all'interno. È molto pericoloso.
	Rimasugli di cibo versato la cavità.	Pulisci la cavità con un asciugamano bagnato.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature



di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

ROMÂNĂ

Stimate client,
Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
-  **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele nizoare sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriti ÎNTOATEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.

- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

-  **ATENȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINTE!** Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă, mânerul, comutatoarele, butoanele de comandă a cronometrului sau butoanele de comandă a temperaturii.
- **AVERTISMENT!** Grăsimea și uleiul devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți conștient de acest lucru.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol.
- **AVERTISMENT!** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie să funcționeze până când nu a fost reparat de o persoană competentă.
- **AVERTISMENT!** Este periculos pentru oricine altcineva în afară de o persoană competentă să efectueze orice operație de service sau reparație care implică îndepărtarea oricărei capace care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.
- **AVERTISMENT!** Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece pot exploda.
- **AVERTISMENT!** Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere eruptivă întârziată, prin urmare trebuie să aveți grijă la manipularea recipientului.
- **AVERTISMENT!** Conținutul biberonelor de alimentare și al borcanelor cu alimente pentru bebeluși trebuie agitate sau agitate, iar temperatura verificată trebuie să fie „consumată” pentru a evita arsurile; **NU** deschide ușa în timpul funcționării, va cauza expunerea la microunde.
- Utilizați doar utensile care sunt potrivite pentru utilizare în



cuptoarele cu microunde.

- Când încălziți mâncarea în recipiente de plastic sau hârtie, urmăriți cu atenție cuptorul din cauza posibilității de aprindere.
- Dacă se observă fum, opriți sau deconectați aparatul și mențineți ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări.
- Ouăle în coajă și ouăle întregi fierde tare nu trebuie încălzite în funcția de microunde, deoarece pot exploda chiar și după ce încălzirea în cuptorul cu microunde s-a terminat.
- **AVERTISMENT! NU FOLOSIȚI FUNCȚIA DE MICROUNDĂ DACĂ NU SE AFLĂ MÂNCARE ÎN CAMERA CUPTORULUI.**
- **AVERTISMENT! NU UTILIZAȚI ACEST APARAT PE NICIO SUPRAFAȚĂ METALICĂ.**

Utilizare intenționată

- Acest aparat este destinat să fie utilizat pentru aplicații comerciale, de exemplu, în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și în întreprinderi comerciale, cum ar fi brutării, măcelării, etc., dar nu pentru producția continuă de masă a alimentelor.
- Aparatul este proiectat doar pentru încălzirea și decongelarea produselor alimentare utilizând vase adecvate. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămări personale.
- Funcționarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare greșită a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalare de împănământare

Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un împănământare de protecție. Împănământarea reduce riscul de electrocutare prin furnizarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu priză de împănământare sau cu conexiuni electrice cu fir de împănământare. Conexiunile trebuie instalate și împănântate corespunzător.

Părțile principale ale produsului

(Fig.1 pe pagina 3)

1. Mâner
2. Fereastră de sticlă
3. Panou de control
4. Buton [răsuțește/apasă]
5. Rezervor de apă
6. Cutie de apă reziduală

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor elementelor enumerate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Panou de control

(Fig.2 la pagina 3)

7. Cuptor cu microunde
8. Prăjiți cu aer
9. Grătar
10. Convecție
11. Abur
12. Confirmă/înțepe
13. Meniu auto
14. Ceas cu cronometru
15. Opriți anularea

Piese de schimb ale produsului

(Fig.3 la pagina 3)

16. Tavă de copt. Plasează în fanta cavității.
17. Raft pentru copt. Așezați direct pe suprafața inferioară a cavității sau pe tava de copt.
18. Coșuleț pentru copt. Puneți în fanta cavității, utilizați pentru gătitul cu aer cald.

Sfaturi: Tavă de copt: Utilizați pentru legume aburite, coaceți fursecuri cu fulgi de ciocolată, prăjiți somonul la aer, și prăjiți puil în mod combinat.

Grătar de copt: Utilizați pentru știuleți de porumb aburiti și ho-mar aburit.

Coș de copt: Utilizați pentru a prăji la aer nuggets, cartofi prăjiți și alte alimente crocante. (Spălare de mână)

Tabel de referință pentru accesorii

	Tavă de copt	Grătar de copt	Coș de Copt
Cuptor cu microunde	X	X	X
Grătar	✓	✓	✓
Convecție	✓	✓	✓
Prăjiți cu aer	✓	✓	✓
Abur	✓	✓	✓
Meniu auto [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Meniu auto [34, 45, 50]	X	X	X

Pregătire înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele de protecție și învelitorile.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și are toate accesorii. În caz de livrare incompletă sau deteriorată, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesorii și aparatul înainte de utilizare (Vezi ==> Curățare & Întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropilor de apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul în viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe viitoare.

Notă: Datorită reziduurilor de fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în primele câteva utilizări. Acesta este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine ventilat.

Instrucțiuni de operare

- Așezați microundele pe o suprafață orizontală plată, stabilă, rezistentă la căldură și uscată. Lăsați spațiu pentru un flux de aer adecvat:
 - deasupra cuptorului cu microunde : 30 cm
 - în spate : 20 cm
 - pe ambele părți: 20 cm
- Conectați ștecherul la o priză electrică potrivită.



Note:

- Nu amplasați cuptorul cu microunde în locuri unde se generează căldură, umiditate sau niveluri ridicate de umiditate, sau în apropierea materialelor combustibile.
- Asigurați-vă că șnurul de alimentare nu este deteriorat și nu trece pe sub cuptorul cu microunde sau peste suprafețe fierbinți sau ascuțite.
- Conectorul de alimentare trebuie să fie ușor accesibil pentru a putea fi deconectat rapid în caz de urgență.

Utilizarea rezervorului de apă

Metoda de adăugare a apei (Fig.4 la pagina 4)

La pachet: Ține rezervorul de apă și trage-l drept spre tine.

Metoda 1

Îndepărtați capacul de cauciuc, adăugați o cantitate corespunzătoare de apă purificată, acoperiți capacul de cauciuc și asigurați-vă că se potrivește bine. (Fig.5 la pagina 4)

Metoda 2

Scoateți capacul de apă pentru a curăța sau a drena apa rămasă. (Fig.6 la pagina 4)

Metodă de curățare a rezervorului de apă

- Scoateți capacul de apă pentru a curăța sau a drena apa rămasă. (Fig.7 la pagina 4)
- Clătiți interiorul rezervorului de apă și al rezervorului de apă reziduală. (Fig.8 de la pagina 4)

Notă: Umpleți rezervorul de apă la maximum înainte de gătire cu aburi.

Mod de așteptare

După conectarea cuptorului la sursa de alimentare, afișajul arată „0”, soneria emite un sunet și cuptorul intră în modul standby.

Setarea ceasului

- Țineți apăsat pe „Timer/Clock” timp de trei secunde. Și „00 HR 00 MIN” va fi afișat.
- Rotiți butonul pentru a seta cifrele orelor.
- Apăsăți „Confirmare/Pornire” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta cifrele minutelor.
- Apăsăți „Confirmare/Pornire” pentru a confirma. Ceasul este setat.

Note:

- Ceasul are un afișaj de 24 de ore. Dacă ceasul nu este setat, nu va funcționa când este alimentat.
- Pentru a reseta ceasul, vă rugăm să repetați pasul 1 până la pasul 5.

Gătirea la microunde

Putere	100%	80%	50%	30%	10%
Afișaj	1000W	800W	500W	300W	100W

- În modul de așteptare, apăsați „Micro” o dată și apoi va apărea „1000W”. Timpul implicit este de 30 de secunde.
- Rotiți butonul pentru a seta nivelul de putere. Cele 5 niveluri de putere sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma nivelul de putere.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maxi-

mă de timp este „01 ORĂ 30 MIN”.

- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Gătit Rapid

În modul de așteptare, apăsați „Confirmare/Start” o dată pentru a găti mâncarea la 100% nivel de putere timp de 30 secunde.

Setarea Temporizatorului de Bucătărie

- Apăsăți „Timer/clock” o dată și apoi va apărea „00 MIN 00 SEC”.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul dorit. Valoarea maximă a timpului este „24 ORĂ 00 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma. Cronometrul începe să reducă timpul.

Notă: Timpometrul de bucătărie este un cronometru.

Funcție de blocare pentru copii

Puteți utiliza această funcție pentru a dezactiva butoanele de pe ecran și a împiedica copilul să pornească accidental cuptorul.

Pentru a activa încuietorea:

În modul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat „” timp de trei secunde. Se aude un bip, iar pictograma blocată va fi afișată.

Pentru a dezactiva blocarea:

Într-o stare de blocare, apăsați și mențineți apăsat „” timp de trei secunde. Se aude un bip.

Prăjiți cu aer cald fără preîncălzire

- În modul de așteptare, apăsați „Air Fry” o dată, iar temperatura implicită „180°C” și timpul implicit „30 MIN 00 SEC” vor fi afișate.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 ORĂ 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Coace cu aer cald și preîncălzește

- În modul de așteptare, apăsați de două ori „Air Fry”, iar temperatura implicită „180°C” va fi afișată.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Porniți” pentru a începe preîncălzirea.
- Când preîncălzirea este completă, se va afișa „End”. Deschide ușa și pune mâncarea în cuptor. Apoi închide ușa.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Grătar (cu abur asistat) fără preîncălzire

- În modul de așteptare, apăsați „Grill” o dată, iar temperatura implicită „220°C” și timpul implicit „30 MIN 00 SEC” vor fi afișate.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.



- Apăsăți „Confirmare/Începeți” pentru a începe gătitul.

Grătar (asistat cu abur) cu preîncălzire

- În modul de așteptare, apăsați de două ori „Grill”, iar temperatura implicită „220°C” va fi afișată.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Porniți” pentru a începe preîncălzirea.
- Când preîncălzirea este completă, se va afișa „End”. Deschide ușa și pune mâncarea în cuptor. Apoi închide ușa.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Convecție fără preîncălzire

- În modul standby, apăsați „Conv.” odată, iar temperatura implicită „150°C” și timpul implicit „30 MIN 00 SEC” vor fi afișate.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Convecție cu preîncălzire

- În modul standby, apăsați „Conv.” de două ori, și temperatura implicită „150°C” va fi afișată.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „100°C-230°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Porniți” pentru a începe preîncălzirea.
- Când preîncălzirea este completă, se va afișa „End”. Deschide ușa și pune mâncarea în cuptor. Apoi închide ușa.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Funcția de abur

- În modul de așteptare, apăsați „Steam” o dată și temperatura implicită „100°C” și timpul implicit „15 MIN 00 SEC” vor fi afișate.
- Rotiți butonul pentru a seta temperatura, „50°C-130°C” sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „01 HR 30 MIN”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Note:

- În gătitul la aburi, procesul se va opri automat când nivelul de apă este insuficient. Și „E” va fi afișat.
- Când temperatura cavității depășește intervalul corespunzător, „F01” va fi afișat pe ecran. Pentru a asigura funcționarea corectă, funcția nu se va activa. Temperatura cavității trebuie redusă. Poți deschide ușa pentru a disipa căldura. Funcția poate fi folosită din nou după ce „F01” dispăre.

Meniu automat (cu preîncălzire & fără preîncălzire)

- În modul standby, apăsați „Auto Menu” o dată și atunci ecranul va afișa „01”.

- Apăsăți „Meniu Automat” în mod repetat sau rotiți butonul pentru a alege meniul de care aveți nevoie. Cele 52 de meniuri auto sunt disponibile.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Când preîncălzirea este completă, se va afișa „End”. Deschide ușa și pune mâncarea în cuptor. Apoi închide ușa. (Pentru meniurile care nu necesită preîncălzire, puteți sări peste acest pas.)
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a începe gătitul.

Decongețări

- În modul de așteptare, apăsați „Meniu Auto” o dată și pe ecran va apărea „01”.
 - Rotiți butonul pentru a alege meniul „45”.
 - Apăsăți „Confirmare/Pornește” pentru a confirma meniul.
 - Rotiți butonul pentru a seta greutatea alimentelor. Intervalul de greutate este de 100 - 1500g.
 - Apăsăți „Confirm/Start” pentru a începe decongelarea.
- Notă:** Buzzerul va suna pentru a vă reaminti să întoarceți mâncarea în timpul decongelării, iar „FLIP” va fi afișat. Dacă nu există nicio operațiune, cuptorul va continua să funcționeze.

Fermentație

- În modul de așteptare, apăsați „Meniu Auto” o dată și pe ecran va apărea „01”.
 - Rotiți butonul pentru a alege meniul „46”.
 - Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma meniul.
 - Rotiți butonul pentru a seta temperatura. „25°C-45°C” sunt disponibile.
 - Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma temperatura.
 - Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire. Valoarea maximă de timp este „12 ORĂ 00 MIN”.
 - Apăsăți „Confirm/Start” pentru a începe lucrul.
- Notă:** Când temperatura cavității depășește intervalul adecvat, „F01” va fi afișat pe ecran. Pentru a asigura funcționarea corectă, funcția nu se va activa. Temperatura cavității trebuie redusă. Poți deschide ușa pentru a disipa căldura. Funcția poate fi folosită din nou după ce „F01” dispăre.

Menține căldura / Dezodorizare a cavității

- În modul standby, apăsați „Auto Menu” o dată și atunci ecranul va afișa „01”.
- Rotiți butonul pentru a alege meniul „47” sau „48”.
- Apăsăți „Confirmare/Pornește” pentru a confirma meniul.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire.
- Apăsăți „Confirm/Start” pentru a începe lucrul.

Curățarea cavității

(Fig 9 pe pagina 4)

Curățarea cavității în mod regulat pentru a-i prelungi durata de viață.

- În modul standby, apăsați „Meniu Auto” o dată și apoi ecranul va afișa „01”.
- Întoarceți butonul pentru a alege meniul „49”.
- Apăsăți „Confirmare/Start” pentru a confirma.
- Rotiți butonul pentru a seta ora.
- Apăsăți „Confirm/Start” pentru a începe curățarea.

Notițe:

- Înainte de operare, ștergeți reziduurile din cavități și mențineți rezervorul de apă plin cu apă.



- După terminarea curățeniei, este necesară curățarea petelor cu o cârpă.

Curățarea calcarului

Este cel mai bine să curățați jghebul de evaporare o dată pe lună.

- În modul standby, apăsați „Meniu Auto” o dată și apoi ecranul va afișa „01”.
- Rotiți butonul pentru a alege meniul „50”.
- Apăsați „Confirmare/Start” pentru a începe.

Notițe:

- Scoateți rezervorul de apă, adăugați aproximativ 10g de acid citric de calitate alimentară, umpleți cu apă pură pentru a-l dizolva și puneți rezervorul de apă la loc. Puneți un prosop uscat pe partea stângă a cavității cuptorului, pe gura de evacuare a aburului. Apoi închide ușa cuptorului.
- Când se aprinde indicatorul de lipsă de apă „”, goliți rezervorul de apă, uscați cavitățile cuptorului și curățați prosopul. Umpleți rezervorul de apă cu apă și așezați din nou prosopul sub gura de evacuare a aburului. Apăsați „Confirmare/Începeți” pentru a continua curățarea.

Dezinfectare

- În modul standby, apăsați „Meniu Auto” o dată și apoi ecranul va afișa „01”.
- Rotiți butonul pentru a alege meniul „51”.
- Apăsați „Confirmare/Începe” pentru a confirma meniul.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire.
- Apăsați „Confirm/Start” pentru a începe lucrul.

Uscarea cavității

- În modul standby, apăsați „Meniu Auto” o dată și apoi ecranul va afișa „01”.
- Rotiți butonul pentru a alege meniul „52”.
- Apăsați „Confirmare/Începe” pentru a confirma meniul.
- Rotiți butonul pentru a seta timpul de gătire.
- Apăsați „Confirm/Start” pentru a începe lucrul.

Grafic meniu auto

Nr.	Meniu	Timpul de gătire implicit	Putere	Reminder
01	Pulpe de pui cu sos de miere	40 de minute	Prăjiți cu aer cald la 200°C	buzzerul va suna pentru a-ți aminti să întorci mâncarea
02	Cartof dulce copt	50 de minute	Prăjiți la aer 230°C	-
03	Creveți copți cu sare condimentată	9 minute	Prăjiți cu aer cald la 200°C	-
04	Cârnați la grătar	13 minute	Prăjiți cu aer la 160°C	buzzerul va suna pentru a-ți aminti să întorci mâncarea

05	Cartofi prăjiți	20 de minute	Prăjiți cu aer cald la 200°C	-
06	File de pui	20 de minute	Prăjiți cu aer la 190°C	buzzerul va suna pentru a-ți aminti să întorci mâncarea
07	Carne crocantă	20 de minute	Prăjiți cu aer cald la 220°C	-
08	Crochete de pui	23 de minute	Prăjiți cu aer cald la 220°C	-
09	Castane cu miere	15 de minute	Prăjiți cu aer cald la 200°C	-
10	Arahide	23 de minute	Prăjiți cu aer la 160°C	-
11	Tempura de creveți	7 minute	Prăjiți cu aer cald la 200°C	-
12	Gillette japoneză tonkatsu	25 de minute	Prăjiți cu aer cald la 220°C	-
13	Hamsii la grătar	20 de minute	Prăjiți la aer 230°C	-
14	Biluțe crocante de creveți cu lapte și ovăz	12 minute	Prăjiți cu aer la 180°C	-
15	Aripioară de pui Orleans prăjită	19 minute	Grătar+copt la abur 220°C cu preîncălzire	-
16	Coaste de porc cu usturoi	25 de minute	Grătar+abur 180°C cu preîncălzire	-
17	Calamar la grătar cu sos	14 minute	Grătar+abur 210°C cu preîncălzire	-
18	Somon cu conținut scăzut de sare	7 min	Grătar+abur 210°C cu preîncălzire	-
19	Burtă de porc prăjită cu conținut scăzut de grăsimi	12 min	Grătar+abur 200°C cu preîncălzire	-
20	Friptură de vită la grătar cu rozmarin	10 minute	Coaceți la 230°C cu preîncălzire	-
21	Biban de mare la aburi	12 min	Aburi 130°C	-
22	Biban de mare copt cu folie de aluminiu	20 de minute	Coaceți la 230°C cu preîncălzire	-
23	Cremă de ouă la aburi	12 min	Aburi 100°C	-



24	Coaste aburite	20 de minute	Aburi 130°C	-
25	Scoici aburite	14 minute	Aburi 100°C	-
26	Legume baby la abur cu usturoi	13 min	Aburi 100°C	-
27	Rulouri de creveți cu nori aburite	15 min.	Aburi 100°C	-
28	Sparanghel aburit	9 min	Aburi 130°C	-
29	Broccoli fiert	10 minute	Aburi 100°C	-
30	Orez aburit cu cereale integrale	35 minute	Aburi 130°C	-
31	Salată de creveți la grătar și avocado	8 minute	Grătar + aburi 210°C cu preîncălzire	-
32	Omlet cu stridii	16 min	Coaceți la 200°C cu preîncălzire	buzzer-ul va suna pentru a vă reaminti să adăugați condimente la mâncare
33	Reîncălziți puiul prăjit	20 de minute	Prăjiți cu aer la 180°C	-
34	Taro și sago	28 de minute	Microunde 100% +80%	buzzerul va suna pentru a vă reaminti să adăugați ingrediente, iar gătitul se va întrerupe automat.
35	Fursecuri cu ceai Earl Gray	25 de minute	Aer prăjit 140°C cu preîncălzire +Aer prăjit 160°C	-
36	Pâine europeană 26 de minute cu quinoa și nuci	26 min	Grătar + abur 190°C cu preîncălzire	-
37	Tartă portugheză cu ou	23 minute	Gătit cu aer cald 180°C cu preîncălzire +Gătit cu aer cald 180°C +Coacere 220°C	-

38	Prăjitură chiffon	50 de minute	Prăjește cu aer cald 150°C cu preîncălzire +Prăjește cu aer cald 150°C+ Prăjește cu aer cald 130°C+ Prăjește cu aer cald 140°C	-
39	Fursecuri cu merișoare	23 de minute	Prăjiți cu aer 140°C cu preîncălzire +Prăjiți cu aer 140°C +Prăjiți cu aer 160°C	-
40	Fursecuri Margarita	31 minute	Prăjire cu aer 140°C cu preîncălzire +Prăjire cu aer 140°C+ Coacere 160°C	-
41	Pizza italiană	16 min	Coaceți la 180°C cu preîncălzire +Coaceți la 180°C+ Coaceți la 200°C	-
42	Pâine integrală	25 de minute	Coaceți la 200°C	-
43	Brioșă cu căpsuni	30 de minute	Aer prăjit 170°C cu preîncălzire + Aer prăjit 170°C	-
44	Madlene cu portocală	16 min	Aer prăjit 180°C cu preîncălzire +Aer prăjit 180°C	-
45	Decongelare	100-1500g	-	-
46	Fermentație	30 de minute	Fermentație 25°C- 45°C	-
47	Păstrează căldura	2 ore	60°C	-
48	Dezodorizarea cavității	5 min	Ventilator	-
49	Curățarea cavității	10 minute	Abur 100°C	-
50	Curățare depuneri de calcar	20 de minute	-	-
51	Dezinfectare	15 min	Abur 100°C	-



52	Uscare cavitare	30 de minute	Prăjire cu aer 130°C	-
----	-----------------	--------------	----------------------	---

Notă: Tabelul cu meniuri afișat este doar pentru referință. Caracteristicile specifice pot varia în funcție de modelul efectiv.

Ghidul ustensilelor de gătit

Mai jos este un ghid general pentru a vă ajuta să selectați ustensilele potrivite:

Ustensil de gătit	Mod cu microunde	Convecție/ Grătar/ Prăjire cu aer	Mod combinat	Observație
Sticlă rezistentă la căldură	✓	✓	✓	
Sticlă care nu este rezistentă la căldură	x	x	x	
Ceramică rezistentă la căldură	✓	✓	✓	
Farfurii de plastic sigure pentru cuptorul cu microunde	✓	x	x	Nu este potrivit pentru temperaturi ridicate.
Hârtie de bucătărie	✓	x	x	Durată scurtă doar pentru încălzire. Utilizare asistată.
Tavă de metal	x	✓	x	Apare arc electric dacă este utilizat în cuptorul cu microunde.
Raft metalic	x	✓	x	
Folie de aluminiu și containere	x	✓	x	
✓: Potrivit pentru utilizare sub modul corespunzător. Vă rugăm să urmați instrucțiunile producătorului și să îndepărtați capacul. Nu utilizați dacă suprafața este crăpată sau deteriorată. x: Nu este adecvat pentru utilizare în modul corespunzător.				

Este posibil ca anumite ustensile nemetalice să nu fie sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Dacă aveți îndoieli, puteți testa ustensila în cauză urmând procedura de mai jos. Test de ustensile:

- Umpleți un recipient sigur pentru microunde cu 1 cană de apă rece (250ml) împreună cu ustensila în cauză.
- Gătiți la putere maximă timp de 1 minut.
- Simte cu atenție ustensila. Dacă ustensila goală este caldă, nu o folosiți pentru gătit la microunde.

Notă: Nu depășiți timpul de gătire de 1 minut.

Curățare & întreținere

- ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de depozitare, curățare & întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau curățător cu abur pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece părțile se vor uda și ar putea rezulta un șoc electric.
- Dacă aparatul nu este menținut într-o stare bună de curățenie, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Residuuri alimentare trebuie curățate și îndepărtate regulat din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, aceasta va reduce durata sa de viață și poate duce la o condiție periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioară răcită cu o cârpă sau un burete ușor umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul apei cu componentele electrice.
- Întotdeauna eliminați toate accesoriile înainte de curățare, altfel se vor bloca pe ax și vor fi greu de îndepărtat ulterior.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu folosiți niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu folosiți lână de oțel, ustensile metalice sau obiecte ascuțite sau cu vârfuri ascuțite pentru curățare. Nu folosiți benzină sau solvenți!
- Nicio parte nu este compatibilă cu mașina de spălat vase.
- Neîntreținerea cuptorului într-o stare curată ar putea duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și ar putea duce posibil la o situație periculoasă.
- Platoul rotativ de sticlă poate fi îndepărtat pentru curățare. Aveți grijă mare când curățați platoul rotativ din sticlă pentru a evita deteriorările. Curățați-l folosind apă caldă și săpun.
- Fundul cavității ar trebui curățat regulat din motive de igienă.
- Lămpa din cuptor este înlocuibilă. Dar aceasta ar trebui făcută de un tehnician autorizat.

Întreținere

- Verificați în mod regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidente grave.
- Dacă observați că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți utilizarea lui, deconectați-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie să fie efectuate de către tehnicieni specializați și autorizați, sau recomandați de către producător.

Transport și Depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu așezați obiecte grele pe aparat, deoarece acest lucru îl poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când îl mutați și țineți-l de partea de jos.



Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corect, vă rugăm să verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă încă nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/prestatorul de servicii.

Problema	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu se pornește.	Ștecherul nu este conectat corespunzător la priză. Temporizatorul este setat la poziția „0”. Ușa nu este complet închisă.	Verificați priza de alimentare pentru a vă asigura că este conectată corect. Setați temporizatorul la timpul de gătire dorit. Asigurați-vă că ușa este închisă și blocată în poziție.
	Siguranța se arde sau întrerupătorul funcționează.	Înlocuiți siguranța sau resetați disjunctorul (reparat de personalul profesionist al furnizorului)
Decongelare necorespunzătoare	Puterea cuptorului cu microunde setarea este setată la minim. Mâncarea este mai rece decât obișnuit.	-
	Materialele care trebuie evitate au fost utilizate.	Folosiți doar vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde.
	Timpul de gătire și nivelul de putere nu este potrivit.	Utilizați timpul de gătire corect și nivelul de putere.
	Mâncarea nu este întoarsă deasupra sau amestecată.	Întoarceți sau amestecați mâncarea.
Gătit neuniform alimente; Alimente gătite insuficient	Puterea cuptorului cu microunde este setată la un nivel mai mic.	-
	Materialele care trebuie evitate au fost utilizate.	Folosiți doar vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde.
	Mâncarea nu este complet decongelată.	Dezghețați complet alimentele.
	Timpul de gătire și nivelul de putere nu este potrivit.	Utilizați timpul de gătire corect și nivelul de putere.
	Mâncarea nu este întoarsă sau amestecată.	Amestecați sau întoarceți mâncarea din când în când în timpul gătitului.

Mâncăruri gătite prea mult	Puterea cuptorului cu microunde setarea este stabilită la un nivel mai ridicat. Timpul de gătire și nivelul de putere nu este potrivit.	Utilizați timpul de gătire corect și nivelul de putere.
Cuptorul cu microunde este scânteiere și arc electric are loc.	Materialele care trebuie evitate au fost utilizate.	Folosiți doar vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde.
	Cuptorul este operat fără mâncare în el.	Este interzis să porniți cuptorul fără să aveți mâncare înăuntru. Este foarte periculos.
	Resturi de mâncare vărsate în cavitate.	Curățați cavitatea cu un prosop umed.

RO

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achiziționat și includeți dovezile achiziționării (de ex. chitanță).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.



Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργτοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοικτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φως.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με

μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ! ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ!** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου, τις λαβές, τους διακόπτες, τους χρονοδιακόπτες ή τους διακόπτες θερμοκρασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το λίπος και το λάδι ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Να το γνωρίζετε αυτό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από ένα άτομο με ειδικευμένη επιτρεπόμενη συμπεριφορά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλον εκτός από ένα αρμόδιο άτομο να εκτελεί οποιαδήποτε εργασία σέρβις ή επισκευής που σπορεύεται την αφαίρεση οποιασδήποτε καλύμματος που παρέχει προστασία από την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς ενδέχεται να εκραγούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η θέρμανση των ροφημάτων από τα μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βράσιμο, συνεπώς πρέπει να προσέχετε όταν χειρίζεστε το δοχείο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα περιεχόμενα των φιαλών σίσισης και των βάζων βρεφικής τροφής πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και, θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.
- **ΜΗΝ** ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, θα



προκαλέσει έκθεση σε μικροκύματα.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν θερμαίνετε φαγητό σε πλαστικό ή χάρτινα δοχεία, παρακολουθείτε τον φούρνο λόγω της πιθανότητας ανάφλεξης.
- Εάν παρατηρηθεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να καταπνίξετε τυχόν φλόγες.
- Τα αυγά με το κέλυφος και ολόκληρα τα βραστά αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται στη λειτουργία μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν ακόμη και μετά τη διακοπή της θέρμανσης στο φούρνο μικροκυμάτων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΑΝ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ.**
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ.**

Προοριζόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε επαγγελματικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, καντινών, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, κρεπωλεία, κλπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για θέρμανση και απόψυξη τροφίμων χρησιμοποιώντας κατάλληλα σκεύη. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά στη συσκευή ή σε προσωπικό τραυματισμό.
- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται κακή χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή κατατάσσεται ως **κλάση προστασίας I** και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο τροφοδοσίας με γειωμένο βύσμα ή ηλεκτρικές συνδέσεις με γειωμένο αγωγό. Οι συνδέσεις πρέπει να εγκατασταθούν σωστά και να γειωθούν.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Σχ.1 στη σελίδα 3)

1. Λαβή
2. Γυάλινο παράθυρο
3. Πίνακα ελέγχου
4. Κουμπί (Περιστροφή/πίεση)
5. Δεξαμενή νερού
6. Κουτί αποβλήτων νερού

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα καταγεγραμμένα αντικείμενα, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικονιζόμενες απεικονίσεις.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ.2 στη σελίδα 3)

7. Φούρνος μικροκυμάτων
8. Τηγαντιός αέρας
9. Ψησταριά
10. Συναγωγή

11. Ατμός
12. Επιβεβαίωση/έναρξη
13. Αυτόματο μενού
14. Χρονόμετρο
15. Σταμάτα ακύρωση

Ανταλλακτικά του προϊόντος

(Εικ.3 στη σελίδα 3)

16. Ταψί ψησίματος. Τοποθετήστε στο κενό της κοιλότητας.
17. Σχάρα ψησίματος. Τοποθετήστε απευθείας στην κάτω επιφάνεια της κοιλότητας ή στο ταψί ψησίματος.
18. Καλάθι ψησίματος. Τοποθετήστε στη θέση της κοιλότητας, χρησιμοποιήστε για μαγείρεμα με αεροτηγνίσμα.

Συμβουλές: Ταψί ψησίματος: Χρησιμοποιήστε για ατμομαγειρεύατα λαχανικά, ψήστε μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας, τηγανίστε σολομό με αέρα και μαγειρέψτε κοτόπουλο σε συνδυασμό φριτέζας αέρα.

Σχάρα ψησίματος: Χρησιμοποιήστε για βρασμένο καλαμπόκι στον ατμό και βραστά αστακό.

Καλάθι ψησίματος: Χρησιμοποιήστε για τηγανίσματα στον αέρα κοτομπουκιές, πατάτες τηγανιτές και άλλα τραγανά φαγητά. (Πλύσιμο στο χέρι!)

Διάγραμμα αναφοράς αξεσουάρ

	Ταψί	Σχάρα Ψησίματος	Καλάθι Ψησίματος
Φούρνος μικροκυμάτων	X	X	X
Ψησταριά	✓	✓	✓
Συναγωγή	✓	✓	✓
Φριτέζα Αέρος	✓	✓	✓
Ατμός	✓	✓	✓
Αυτόματο μενού [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Αυτόματο μενού [34, 45, 50]	X	X	X

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές συσκευασίες και περιτυλίγματα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα αξεσουάρ. Σε περίπτωση ελλείπους ή κατεστραμμένης παράδοσης, παρακαλούμε επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (Δείτε ==> Καθαρισμός & Συντήρηση).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια που είναι ασφαλής ενάντια σε πιτσιλιές νερού.
- Κρατήστε τη συσκευασία αν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Κρατήστε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

Σημείωση: Λόγω καταλοίπων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμπει μια ελαφριά οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδηλώνει κανένα ελάττωμα ή κίνδυνο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

GR



Οδηγίες Λειτουργίας

- Τοποθετήστε τον μικροκυμάτων σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και ξηρή οριζόντια επιφάνεια. Αφήστε χώρο για επαρκή ροή αέρα:
 - πάνω από το φούρνο μικροκυμάτων : 30 εκ
 - στο πίσω μέρος: 20 εκ.
 - και στις δύο πλευρές: 20 εκ.
- Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.

Σημειώσεις:

- Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων εκεί όπου παράγεται θερμότητα, υγρασία ή υψηλή υγρασία, ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι άθικτο και δεν περνά κάτω από το φούρνο μικροκυμάτων ή πάνω από ποσειοσδήπotes ζεστές ή αιχμηρές επιφάνειες.
- Το φιν τροφοδοσίας πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμο ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

GR

Χρήση δεξαμενής νερού

Μέθοδος προσθήκης νερού (Εικ.4 στη σελίδα 4)

Βγάλετε Έξω: Κρατήστε τη δεξαμενή νερού και τραβήξτε την ευθεία προς εσάς.

Μέθοδος 1

Αφαιρέστε το καπάκι από καουτσούκ, προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα καθαρού νερού, τοποθετήστε ξανά το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά τοποθετημένο. [Σχ.5 στη σελίδα 4]

Μέθοδος 2

Αφαιρέστε το καπάκι του νερού για να το καθαρίσετε ή να αδειάσετε το υπόλοιπο νερό. [Εικ.6 στη σελίδα 4]

Μέθοδος καθαρισμού δεξαμενής νερού

- Αφαιρέστε το καπάκι του νερού για να το καθαρίσετε ή να αδειάσετε το υπόλοιπο νερό. [Σχ.7 στη σελίδα 4]
- Ξεπλύνετε το εσωτερικό της δεξαμενής νερού και της δεξαμενής αποβλήτων. [Σχήμα 8 στη σελίδα 4]

Σημείωση: Γεμίστε τη δεξαμενή νερού στο μέγιστο πριν τη χρήση σιμωμάγειρο.

Λειτουργία αναμονής

Αφού συνδέσετε το φούρνο στην παροχή ρεύματος, η οθόνη δείχνει "0", ο βομβητής ηχεί και ο φούρνος εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση του ρολογιού

- Πατήστε παρατεταμένα το «Χρονοδιακόπτης/Ρολόι» για τρία δευτερόλεπτα. Και θα εμφανιστεί "00 HR 00 MIN".
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τις ώρες.
- Πιέστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για επιβεβαίωση.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για επιβεβαίωση. Το ρολόι έχει ρυθμιστεί.

Σημειώσεις:

- Το ρολόι είναι μια επίδειξη 24 ωρών. Αν το ρολόι δεν είναι ρυθμισμένο, δεν θα λειτουργήσει όταν τροφοδοτείται.
- Για να επαναφέρετε το ρολόι, παρακαλώ επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 5.

Μαγείρεμα με φούρνο μικροκυμάτων

Ισχύς	100%	80%	50%	30%	10%
Προβολή	1000W	800W	500W	300W	100W

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε "Micro" μία φορά και, στη συνέχεια, θα εμφανιστεί "1000W". Ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 30 δευτερόλεπτα.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος. Τα 5 επίπεδα ισχύος είναι διαθέσιμα.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε το επίπεδο ισχύος.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι "01 0P 30 ΛΕΠ".
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Γρήγορο Μαγείρεμα

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» μία φορά για να μαγειρέψετε το φαγητό στο 100% της ισχύος για 30 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση του Χρονοδιακόπτη Κουζίνας

- Πατήστε "Χρονοδιακόπτης/Ρολόι" μία φορά και στη συνέχεια θα εμφανιστεί "00 ΛΕΠ 00 ΔΕΥ".
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Η μέγιστη τιμή χρόνου είναι "24 0P 00 ΛΕΠ".
- Πατήστε «Επιβεβαιώστε/Ξεκινήστε» για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου ξεκινά.

Σημείωση: Η χρονομετρητής κουζίνας είναι ένας χρονομετρητής.

Λειτουργία κλειδώματος για παιδιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να απενεργοποιήσετε τα κουμπιά της οθόνης και να αποτρέψετε το παιδί σας από το να ενεργοποιήσει κατά λάθος τον φούρνο.

Για να ενεργοποιήσετε την κλειδαριά:

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το "🔒" για τρία δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένας ήχος μπιπ, και το εικονίδιο κλειδώματος θα εμφανιστεί.

Για να απενεργοποιήσετε την κλειδαριά:

Σε κλειδωμένη κατάσταση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το "🔒" για τρία δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένας ήχος μπιπ.

Μαγειρεύετε με αέρα χωρίς προθέρμανση

- Σε λειτουργία αναμονής, πατήστε «Air Fry» μία φορά και θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «180°C» και ο προεπιλεγμένος χρόνος «30 ΛΕΠ 00 ΔΕΥΤ».
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, «100°C-230°C» είναι διαθέσιμες.
- Πατήστε «Επιβεβαιώστε/Ξεκινήστε» για επιβεβαίωση.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι "01 0P 30 ΛΕΠ".
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Τηγανίστε με αέρα με προθέρμανση

- Σε λειτουργία αναμονής, πατήστε «Air Fry» δύο φορές, και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία "180°C" θα εμφανιστεί.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία,



«100°C-230°C» είναι διαθέσιμες.

- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα εμφανιστεί «Τέλος». Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Ψησταριά (με υποβοήθηση ατμού) χωρίς προθέρμανση

- Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το «Grill» μία φορά, και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «220°C» και ο προεπιλεγμένος χρόνος «30 ΛΕΠΤΑ 00 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ» θα εμφανιστούν.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, διατίθενται «100°C-230°C».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Σχάρα (με υποβοήθηση ατμού) με προθέρμανση

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε «Grill» δύο φορές και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «220°C» θα εμφανιστεί.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, διατίθενται «100°C-230°C».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα εμφανιστεί «Τέλος». Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Συναγωγή χωρίς προθέρμανση

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε «Conv.» μία φορά, και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «150°C» και ο προεπιλεγμένος χρόνος «30 ΛΕΠΤΑ 00 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ» θα εμφανιστούν.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, διατίθενται «100°C-230°C».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Συναγωγή με προθέρμανση

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε «Conv.» δύο φορές, και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «150°C» θα εμφανιστεί.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, διατίθενται «100°C-230°C».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα εμφανιστεί «Τέλος». Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η

μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».

- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Λειτουργία ατμού

- Σε λειτουργία αναμονής, πατήστε «Steam» μία φορά και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία «100°C» και ο προεπιλεγμένος χρόνος «15 ΛΕΠΤΑ 00 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ» θα εμφανιστούν.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, διαθέσιμες είναι οι «50°C-130°C».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για επιβεβαίωση.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη χρονική τιμή είναι «01 HR 30 MIN».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Σημειώσεις:

- Στο μαγείρεμα με ατμό, η διαδικασία θα διακοπεί αυτόματα όταν το επίπεδο του νερού είναι ανεπαρκές. Και «» θα εμφανιστεί.
- Όταν η θερμοκρασία της κοιλότητας υπερβαίνει το κατάλληλο εύρος, θα εμφανιστεί στην οθόνη το «F01». Για να εξασφαλιστεί η σωστή απόδοση, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί. Η θερμοκρασία της κοιλότητας πρέπει να μειωθεί. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα για να διαλύσετε τη θερμότητα. Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά μετά την εξαφάνιση του «F01».

Αυτόματο μενού (με προθέρμανση & χωρίς προθέρμανση)

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε το «Auto Menu» μία φορά και τότε η οθόνη θα εμφανίσει «01».
- Πατήστε «Μενού Αυτόματος» επανειλημμένα ή γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού που χρειάζεστε. Διατίθενται τα 52 αυτόματα μενού.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα εμφανιστεί «Τέλος». Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα. (Για μενού που δεν χρειάζονται προθέρμανση, μπορείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα.)
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Απόψυξη

- Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το «Auto Menu» μία φορά και στη συνέχεια η οθόνη θα εμφανίσει «01».
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού «45».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε το μενού.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού. Το εύρος βάρους είναι 100 -1500gr.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσει η απόψυξη.

Σημείωση: Ο βομβητής θα κχίσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό κατά την απόψυξη, και θα εμφανιστεί η ένδειξη «FLIP». Αν δεν γίνει κάποια ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί.

Ζύμωση

- Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το «Auto Menu» μία φορά και στη συνέχεια η οθόνη θα εμφανίσει «01».
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού «46».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε το μενού.

GR



- Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. "25°C-45°C" είναι διαθέσιμα.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή χρόνου είναι "12 ΩΡΕΣ 00 ΛΕΠΤΑ".
- Πατήστε "Επιβεβαίωση/Εναρξη" για να ξεκινήσετε να εργάζεστε.

Σημείωση: Όταν η θερμοκρασία της κοιλότητας υπερβεί το κατάλληλο εύρος, θα εμφανιστεί στην οθόνη το "F01". Για να εξασφαλίσετε η σωστή απόδοση, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί. Η θερμοκρασία της κοιλότητας πρέπει να μειωθεί. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα για να διαλύσετε τη θερμότητα. Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά μετά την εξαφάνιση του "F01".

Διατήρηση θερμότητας / Αποσμητικοποίηση κοιλότητας

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε το "Auto Menu" μία φορά και τότε η οθόνη θα εμφανίσει "01".
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού "47" ή "48".
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε το μενού.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε "Επιβεβαίωση/Εναρξη" για να ξεκινήσετε να εργάζεστε.

Καθαρισμός κοιλότητας

(Σχήμα 9 στη σελίδα 4)

Καθαρίζοντας την κοιλότητα τακτικά για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της.

- Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το "Auto Menu" μία φορά και στη συνέχεια η οθόνη θα εμφανίσει "01".
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού «49».
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να επιβεβαιώσετε.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

Σημειώσεις:

- Πριν από τη λειτουργία, σκουπίστε το υπόλειμμα από την κοιλότητα και κρατήστε τη δεξαμενή νερού γεμάτη με νερό.
- Μετά το τέλος του καθαρισμού, πρέπει να καθαρίσετε τους λεκέδες με ένα πανί.

Καθαρισμός ανθρακικού ασβεστίου

Είναι καλύτερο να καθαρίζετε τη δικιτσετική εξάτμιση μία φορά το μήνα.

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε "Auto Menu" μία φορά και στη συνέχεια η οθόνη θα εμφανίσει "01".
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού "50".
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε.

Σημειώσεις:

- Βγάλετε το δοχείο νερού, προσθέστε περίπου 10g κιτρικού οξέος κατάλληλου για τρόφιμα, γεμίστε με καθαρό νερό για να το διαλύσετε και τοποθετήστε το δοχείο νερού πίσω. Τοποθετήστε μια στεγνή πετσέτα στην αριστερή πλευρά του φούρνου, στην έξοδο ατμού. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Όταν ο δείκτης έλλειψης νερού "Σ" ανάψει, αδειάστε το δοχείο νερού, στεγνώστε τη θήκη του φούρνου και καθαρίστε την πετσέτα. Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού με νερό και τοποθετήστε ξανά την πετσέτα κάτω από την έξοδο ατμού. Πατήστε «Επιβε-

βαίωση/Εναρξη» για να συνεχίσετε τον καθαρισμό.

Απολύμανση

- Στη λειτουργία αναμονής, πατήστε "Auto Menu" μία φορά και στη συνέχεια η οθόνη θα εμφανίσει "01".
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού "51".
- Πατήστε "Επιβεβαίωση/Εναρξη" για να επιβεβαιώσετε το μενού.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε να εργάζεστε.

Στέγνωμα κοιλότητας

- Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε "Auto Menu" μία φορά και τότε η οθόνη θα εμφανίσει "01".
- Γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε το μενού «52».
- Πατήστε "Επιβεβαίωση/Εναρξη" για να επιβεβαιώσετε το μενού.
- Γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε «Επιβεβαίωση/Εναρξη» για να ξεκινήσετε να εργάζεστε.

Διάγραμμα μενού αυτοκινήτου

Όχι	Μενού	Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Ισχύς	Υπενθύμηση
01	Μπουτάκι κοτόπουλου με αλάτι μελιού	40 λεπτά	Τηγάνισμα με αέρα στους 200°C	Ο βομβητής θα ηχήσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
02	Ψητή γλυκοπατάτα	50 λεπτά	Τηγανισμένη στον αέρα 230°C	-
03	Γαρίδες ψητές με καρυκευμένο αλάτι	9 λεπτά	Τηγάνισμα με αέρα στους 200°C	-
04	Ψητό λουκάνικο	13 λεπτά	Τηγάνισμα αέρα 160°C	Ο βομβητής θα ηχήσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
05	Πατάτες τηγανιτές	20 λεπτά	Τηγάνισμα με αέρα στους 200°C	-
06	Φιλέτα κοτόπουλου	20 λεπτά	Τηγάνισμα με αέρα 190°C	Ο βομβητής θα ηχήσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.



07	Τραγανό κρέας	20 λεπτά	Τηγανίστε με αέρα στους 220°C	-
08	Κοτομπουκιές	23 λεπτά	Τηγανίστε με αέρα στους 220°C	-
09	Κάστανα με μέλι	15 λεπτά	Τηγανίσιμα με αέρα στους 200°C	Ο βομβητής θα πηχώσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
10	Φιστίκια	23 λεπτά	Τηγανίσιμα αέρα 160°C	
11	Γαρίδες τέμπουρα	7 λεπτά	Τηγανίσιμα με αέρα στους 200°C	-
12	Ιαπωνική gillettonkatsu	25 λεπτά	Τηγανίστε με αέρα στους 220°C	-
13	Ψιτές μαρίδες	20 λεπτά	Τηγανισμένη στον αέρα 230°C	-
14	Τραγανές μπάλες γαρίδας με γάλα και βρώμη	12 λεπτά	Τηγανί αέρος 180°C	-
15	Φτερούγα κοτόπουλου πανέ	19 λεπτά	Ψήσιμο στη σχάρα 220°C με προθέρμανση	-
16	Χοιρινά παιδάκια με σκόρδο	25 λεπτά	Ψήστε στο grill στους 180°C με προθέρμανση	-
17	Καλαμάρι στη σχάρα με σάλτσα	14 λεπτά	Ψήσιμο στη σχάρα στους 210°C με προθέρμανση	-
18	Σολομός με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι	7 λεπτά	Ψήσιμο στη σχάρα στους 210°C με προθέρμανση	-
19	Ψητή πανσέ-τα χαμηλών λιπαρών	12 λεπτά	Ψήστε σε γκριλ στους 200°C με προθέρμανση	-
20	Ψητή μπριζόλα μοσχαριού με δεντρολίβανο	10 λεπτά	Κυκλοφορία αέρα 230°C με προθέρμανση	-
21	Λαβράκι στον ατμό	12 λεπτά	Ατμός 130°C	-

22	Λαβράκι ψημένο σε αλουμινόχαρτο	20 λεπτά	Συναγωγή 230°C με προθέρμανση	-
23	Αυγό κρέμας στον ατμό	12 λεπτά	Ατμός 100°C	-
24	Ατμιστά παιδάκια	20 λεπτά	Ατμός 130°C	-
25	Αχνιστά μύδια	14 λεπτά	Ατμός 100°C	-
26	Ατμισμένα baby λαχανικά με σκόρδο	13 λεπτά	Ατμός 100°C	-
27	Με γαρίδες τυλιγμένες σε νωρί στον ατμό	15 λεπτά	Ατμός 100°C	-
28	Σπαράγγια στον ατμό	9 λεπτά	Ατμός 130°C	-
29	Μπρόκολο στον ατμό	10 λεπτά	Ατμός 100°C	-
30	Ρύζι στον ατμό με κοντρά δημητριακά	35 λεπτά	Ατμός 130°C	-
31	Σαλάτα με ψητές γαρίδες και αβοκάντο	8 λεπτά	Ψήσιμο στη σχάρα 210°C με προθέρμανση	-
32	Ορεκέτα με στρείδια	16 λεπτά	Συναγωγή 200°C με προθέρμανση	Ο βομβητής θα πηχώσει για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
33	Ζεστώνετε ξανά το τηγανητό κοτόπουλο	20 λεπτά	Τηγανίστε με αέρα στους 180°C	-
34	Τάρο και σόγο	28 λεπτά	Φούρνος Μικροκυμάτων 100% +80%	Ο βομβητής θα πηχώσει για να σας θυμίσει να προσθέσετε συστατικά, και μαγείρεμα θα σταματήσει αυτόματα.
35	Μπισκότα τσάι Earl gray	25 λεπτά	Τηγανίσιμα αέρος 140°C με προθέρμανση + Τηγανίσιμα αέρος 160°C	-

GR



36	Ευρωπαϊκό ψωμί με κινόα και ξηρούς καρπούς"	26 λεπτά	Ψήσιμο στο γκριλ στους 190°C με προθέρμανση	-
37	Πορτογαλική ταρτιάκια αυγού	23 λεπτά	Ψήσιμο σε αέρα 180°C με προθέρμανση + Κονβεκτική 220°C	-
38	Κέικ αιφόν	50 λεπτά	Τηγάνισμα αέρος 150°C με προθέρμανση + Τηγάνισμα αέρος 130°C + Τηγάνισμα αέρος 140°C	-
39	Μπισκότα με κράνμπερι	23 λεπτά	Αέριο Ψήσιμο 140°C με προθέρμανση + Αέριο Ψήσιμο 160°C	-
40	Μπισκότα μαργαρίτα	31 λεπτά	Air Fry 140°C με προθέρμανση + Κυκλοθερμικό 160°C	-
41	Ιταλική πίτσα	16 λεπτά	Συναγωγή 180°C με προθέρμανση + Συναγωγή 200°C	-
42	Ψωμί ολικής άλεσης	25 λεπτά	Κυκλοφορία αέρα 200°C	-
43	Μάφιν με φράουλα	30 λεπτά	Ψήσιμο με αέρα στους 170°C με προθέρμανση	-
44	Πορτοκαλί μαντελέν	16 λεπτά	Αερόψημα στους 180°C με προθέρμανση	-
45	Απόψυξη	100-1500g	-	-
46	Ζύμωση	30 λεπτά	Ζύμωση 25°C- 45°C	-
47	Κρατήστε ζεστό	2 ώρες	60°C	-
48	Αποσπτισμός κουλόπτας	5 λεπτά	Ανεμιστήρας	-
49	Καθαρισμός κουλόπτας	10 λεπτά	Ατμός 100°C	-
50	Καθαρισμός από αλάτα	20 λεπτά	-	-
51	Απολύμανση	15 λεπτά	Ατμός 100°C	-

52	Στέγνωμα κοιλότηπας	30 λεπτά	Αεροτηγάνισμα 130°C	-
----	---------------------	----------	---------------------	---

Σημείωση: Ο πίνακας μενού που εμφανίζεται είναι μόνο για αναφορά. Τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο.

Οδηγός μαγειρικών σκευών

Παρακάτω είναι ένας γενικός οδηγός για να σας βοηθήσει να επιλέξετε κατάλληλα σκεύη:

Σκεύος μαγειρικής	Λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων	Συναγωγή/Γκριλ/Αεροτηγάνισμα	Λειτουργία συνδυασμού	Παρατήρηση
Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	✓	✓	✓	
Γυαλί μη ανθεκτικό στη θερμότητα	x	x	x	
Κεραμικά ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	✓	✓	
Πλαστικά πιτά ασφαλή για φούρνο μικροκυμάτων	✓	x	x	Δεν είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες.
Χαρτί κουζίνας	✓	x	x	Μικρή διάρκεια μόνο για θέρμανση. Προσέληθε χρήση.
Μεταλλικός δίσκος	x	✓	x	Εμφανίζεται ηλεκτρικό τόξο αν χρησιμοποιηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων.
Μεταλλική σκάρα	x	✓	x	
Αλουμινοχαρτο και δοχεία	x	✓	x	
✓:Κατάλληλο για χρήση υπό την αντίστοιχη λειτουργία. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή και αφαιρέστε το καπάκι. Μην το χρησιμοποιείτε εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή κατεστραμμένη. x: Δεν είναι κατάλληλο για χρήση υπό την αντίστοιχη λειτουργία.				

Ενδέχεται να υπάρχουν ορισμένα μη μεταλλικά σκεύη που δεν είναι ασφαλή για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων. Αν έχετε αμφιβολίες, μπορείτε να δοκιμάσετε το σκεύος ακολουθώντας τη διαδικασία παρακάτω.

Δοκιμή Σκευούς:

- Γεμίστε ένα δοχείο κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων με 1 φλιτζάνι κρύο νερό (250ml) μαζί με το υπό εξέταση σκεύος.
- Μαγειρέψτε στη μέγιστη ισχύ για 1 λεπτό.
- Αγγίξτε προσεκτικά το σκεύος. Αν το άδειο σκεύος είναι ζεστό,



μπν το χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων.

Σημείωση: Μην υπερβαίνετε τον χρόνο μαγειρέματος του 1 λεπτού.

Καθαρισμός & συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία και να την αφήνετε να κρυώσει πριν την αποθήκευση, καθαρισμό & συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε υδροβολή ή καθαριστικό ατμού για καθαρισμό και μην σπρώχνετε τη συσκευή κάτω από το νερό καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της και να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Τα υπολείμματα τροφών πρέπει να καθαρίζονται και να απομακρύνονται τακτικά από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκύψει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την ψυχόμενη εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με διάλυμα ήπιου σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε πάντα όλα τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό, διαφορετικά θα κολλήσουν στον άξονα και θα είναι δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε επιθετικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε σόδα, μεταλλικά σκεύη ή οποιαδήποτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα για καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλυτικά!
- Κανένα μέρος δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Η αποτυχία στη διατήρηση του φούρνου σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε επιδείνωση της επιφάνειας, η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά τη ζωή της συσκευής και ενδεχομένως να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Ο γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το γυάλινο πιάτο περιστροφής για να αποφύγετε ζημιές. Καθαρίστε το χρησιμοποιώντας ζεστό, σαπουνόνερο.
- Ο πυθμένας της κοιλότητας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για λόγους υγιεινής.
- Η λυχνία μέσα στον φούρνο είναι αντικαταστάσιμη. Αλλά πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για να αποτρέψετε σοβαρά ατυχήματα.
- Εάν παρατηρήσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλη η συντήρηση, εγκατάσταση και επισκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, ή να προτείνονται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και Αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, βεβαιωθείτε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα δροσερό, καθαρό και ξηρό μέρος.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βάρια αντικείμενα στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να την καταστρέψει.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν τη μετακινείτε και κρατήστε την στο κάτω μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, παρακαλώ ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για τη λύση. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, παρακαλώ επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάρχο υπηρεσιών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Το φως ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο σωστά με την ηλεκτρική πρίζα. Η χρονομετρητής ρυθμίζεται στη θέση "0". Η πόρτα δεν είναι πλήρως κλειστή.	Ελέγξτε το φως τροφοδοσίας για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά συνδεδεμένο. Ρύθμισε το χρονομετρητή στην επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα είναι κλειστή και κλειδωμένη στη θέση της.
	Η καύση ασφάλειας ή η λειτουργία του διακόπτη κυκλώματος.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον αυτόματο διακόπτη (επιδιορθώνεται από επαγγελματικό προσωπικό του προμηθευτή)
Ακατάλληλη απόψυξη	Η ισχύς του φούρνου μικροκυμάτων η ρύθμιση έχει οριστεί σε χαμηλή. Το φαγητό είναι πιο κρύο από συνήθη.	-
	Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που πρέπει να αποφεύγονται.	Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ασφαλή για φούρνο μικροκυμάτων.
	Ο χρόνος μαγειρέματος, και η στάθμη ισχύος δεν είναι κατάλληλη.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος και επίπεδο ισχύος.
	Το φαγητό δεν είναι ανακατεμένο πάνω ή ανακατεύονται.	Γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό.
Άνισα μαγειρεμένο τρόφιμο; Όμα τρόφιμα	Η ρύθμιση ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων είναι χαμηλή.	-
	Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που πρέπει να αποφεύγονται.	Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ασφαλή για φούρνο μικροκυμάτων.

GR

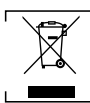


	Το φαγητό δεν έχει αποψυχθεί πλήρως.	Αποψύξτε πλήρως το φαγητό.
	Ο χρόνος μαγειρέματος, και η στάθμη ισχύος δεν είναι κατάλληλη.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος και επίπεδο ισχύος.
	Το φαγητό δεν γυρίζεται ή ανακατεύεται.	Αναποδογυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό από καιρό σε καιρό κατά το μαγείρεμα.
Υπερψημένα τρόφιμα	Η ισχύς του φούρνου μικροκυμάτων η ρύθμιση έχει οριστεί σε υψηλότερο επίπεδο. Ο χρόνος μαγειρέματος, και η στάθμη ισχύος δεν είναι κατάλληλη.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος και επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σπινθηρισμός και εκκένωση συμβαίνει.	Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που πρέπει να αποφεύγονται.	Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ασφαλή για φούρνο μικροκυμάτων.
	Ο φούρνος λειτουργεί χωρίς φαγητό μέσα σε αυτόν.	Απαγορεύεται να λειτουργήσετε τον φούρνο χωρίς φαγητό μέσα. Είναι πολύ επικίνδυνο.
	Παραμένοντα υπολείμματα τροφίμων η κουλότητα.	Καθαρίστε την κουλότητα με μια βρεγμένη πετσέτα.

Εγγύηση

Κάθε λάτρωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παρολιισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ' αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με

την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

HRVATSKI

Poštovani korisnici,

Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
-  **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Priključivanje uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašten tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dode u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.



- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijači predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

-  **OPREZ! RIZIKANJE BURNSA! HOT SURFACES!** Temperatura dostupnih površina može biti vrlo visoka tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču, ručke, prekidače, kontrolne tipke tajmera ili regulatore temperature.
- **UPOZORENJE!** Masnoća i ulje tijekom rada postaju vrlo vrući. Budite svjesni toga.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE!** Ako su vrata ili brtve vrata oštećene, pećnica se ne smije koristiti dok ih ne popravi osoba koja je kompetentna.
- **UPOZORENJE!** Opasno je za bilo koga osim kompetentne osobe da izvrši bilo kakav servis ili popravak koji u razvija uklanjanje bilo kojeg poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
- **UPOZORENJE!** Tekućine ili druge namirnice ne smiju se zagrijavati u zatvorenim spremnicima jer mogu eksplodirati.
- **UPOZORENJE!** Mikrovalno zagrijavanje pića može dovesti do odgođenog eruptivnog vrenja, stoga je potrebno paziti pri rukovanju spremnikom.
- **UPOZORENJE!** Sadržaj bočica za hranjenje i posuda za hranu za bebe mora se promiješati ili protresti, a provjeravana temperatura mora se konzumirati kako bi se izbjegle opekline;
- **NE** otvarajte vrata tijekom rada, uzrokovat će izloženost mikrovalovima.
- Koristite samo pribor prikladan za uporabu u mikrovalnim pećnicama.
- Kada grijete hranu u plastičnim ili papirnatim posudama, pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
- Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte uređaj iz struje i držite vrata zatvorena kako biste ugušili od kakve plameneve.
- Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon što se grijanje u mikrovalnoj pećnici završi.
- **UPOZORENJE! NE KORISTITE MIKROVALNU PEĆNICU AKO NEMA HRANE U KOMORI PEĆNICE.**

- **UPOZORENJE! NE KORISTITE OVAJ UREĐAJ NA BILO KOJOJ METALNOJ POVRŠINI.**

Namjeravana uporaba

- Ovaj uređaj namijenjen je za komercijalnu upotrebu, na primjer u kuhinjama restorana, kantina, bolnica i u komercijalnim poduzećima kao što su pekare, mesnice itd., ali ne za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Uređaj je dizajniran samo za grijanje i odmrzavanje prehrambenih proizvoda koristeći odgovarajuće posude. Bilo koja druga uporaba može uzrokovati oštećenje uređaja ili osobnu ozljedu.
- Korištenje uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se nepropisnom upotrebom uređaja. Korisnik će biti isključivo odgovoran za nepravilno korištenje uređaja.

Instalacija uzemljenja

Ovaj uređaj je klasificiran kao **zaštitna klasa I** i mora biti povezan s zaštitnim uzemljenjem. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružajući izlazni vodič za električnu struju. Ovaj uređaj je opremljen električnim kablom s uzemljenim utikačem ili električnim spojevima s uzemljivačem. Veze moraju biti ispravno instalirane i uzemljene.

HR

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Rukovati
2. Stakleni prozor
3. Upravljačka ploča
4. Gumb (okreni/pritisni)
5. Spremnik za vodu
6. Kutija za otpadne vode

Napomena: Sadržaj ovog priručnika vrijedi za sve navedene predmete osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

7. Mikrovalna pećnica
8. Pržite zrakom
9. Roštilj
10. Konvekcija
11. Para
12. Potvrdi/početak
13. Auto izbornik
14. Sat s timerom
15. Zaustavi otkazivanje

Rezervni dijelovi proizvoda

(Sl.3 na stranici 3)

16. Pekač. Stavite u otvor šupljine.
17. Stalak za pečenje. Postavite izravno na donju površinu šupljine ili na pladanj za pečenje.
18. Košara za pečenje. Stavite u utor šupljine, koristite za kuhanje uz pomoć zračnog friteze.

Savjeti: Pekač: Koristite za kuhano povrće, pečenje kolačića s komadićima čokolade, prženje lososa u zraku i kombinirano prženje pilećine u zraku.

Rešetka za pečenje: Koristite za kuhani kukuruz u klipu i kuhani jastog.



Košara za pečenje: Koristite za prženje u zraku nuggetsa, pomfrita i druge hrskave hrane. (Ručno pranje)

Tablica s referencama za dodatke

	Peka	Rešetka za pečenje	Košara za pečenje
Mikrovalna pećnica	X	X	X
Roštilj	✓	✓	✓
Konvekcija	✓	✓	✓
Prženje vrućim zrakom	✓	✓	✓
Para	✓	✓	✓
Auto izbornik [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto izbornik [34, 45, 50]	X	X	X

HR

Priprema prije upotrebe

- Uklonite sve zaštitne ambalaže i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svom dodatnom opremom. U slučaju nekompletne ili oštećene isporuke, odmah kontaktirajte dobavljača. U ovom slučaju, nemojte koristiti uređaj.
- Očistite dodatke i uređaj prije uporabe (Pogledajte ==> Čišćenje & Održavanje).
- Pobrinite se da je uređaj potpuno suh.
- Postavite uređaj na horizontalnu, stabilnu i toplinu otpornu površinu koja je sigurna protiv prskanja vode.
- Sačuvajte ambalažu ako namjeravate pohraniti vaš uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduću upotrebu.

Napomena: Zbog ostataka iz proizvodnje, uređaj može ispuštati lagani miris tijekom prvih nekoliko upotreba. Ovo je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite da je uređaj dobro ventiliran.

Upute za rukovanje

- Postavite mikrovalnu pećnicu na ravnu, stabilnu, toplinski otpornu i suhu horizontalnu površinu. Ostavite prostor za dovoljan protok zraka:
 - iznad mikrovalne pećnice : 30 cm
 - straga : 20 cm
 - s obje strane: 20 cm
- Priključite utikač u odgovarajuću utičnicu električne mreže.

Bilješke:

- Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu tamo gdje se generiraju toplina, vlaga ili visoka vlaga, ili u blizini zapaljivih materijala.
- Provjerite je li kabel za napajanje neoštećen te da ne prolazi ispod mikrovalne pećnice ili preko bilo kakvih vrućih ili oštih površina.
- Utikač mora biti lako dostupan kako bi se mogao lako odspojiti u slučaju nužde.

Upotreba spremnika za vodu

Metoda dodavanja vode (Slika 4 na stranici 4)

Izvadi: Držite spremnik za vodu i povucite ravno prema sebi.

Metoda 1

Otklonite gumeni poklopac, dodajte odgovarajuću količinu pročišćene vode, pokrijte gumeni poklopac i osigurajte dobro prijanjanje. (Slika 5 na stranici 4)

Metoda 2

Uklonite poklopac vode za čišćenje ili ispuštanje preostale vode. (Slika 6 na stranici 4)

Metoda čišćenja spremnika za vodu

- Uklonite poklopac vode za čišćenje ili ispuštanje preostale vode. (Slika 7 na stranici 4)
- Ispirite unutrašnjost spremnika za vodu i spremnika za otpadnu vodu. (Sl.8 na stranici 4)

Napomena: Napunite spremnik za vodu do maksimuma prije kuhanja na pari.

Pripravno stanje

Nakon spajanja pećnice na struju, zaslon prikazuje "0", čuje se zvučni signal, i pećnica prelazi u način pripravnosti.

Postavljanje sata

- Pritisnite i držite "Timer/Sat" tri sekunde. I prikazat će se "00 HR 00 MIN".
- Okrenite gumb za postavljanje pokazivača sata.
- Pritisnite "Potvrdi/Pokreni" za potvrdu.
- Okrenite gumb kako biste postavili brojke za minute.
- Pritisnite "Potvrdi/Pokreni" za potvrdu. Sat je postavljen.

Bilješke:

- Sat je 24-satni prikaz. Ako sat nije postavljen, neće raditi kada je uključen.
- Da biste resetirali sat, ponovite korake od 1 do 5.

Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Struja	100%	80%	50%	30%	10%
Prikaži	1000W	800W	500W	300W	100W

- U načinu čekanja pritisnite "Micro" jednom, a zatim će se prikazati "1000W". Zadano vrijeme je 30 sekundi.
- Okrenite gumb za postavljanje razine snage. Dostupno je 5 razina snage.
- Pritisnite "Potvrdi/Pokreni" za potvrdu razine snage.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Brzo kuhanje

U pripravnom stanju pritisnite "Potvrdi/Početak" jednom za kuhanje hrane na 100% stupnju snage tijekom 30 sekundi sekunde.

Postavljanje kuhinjskog timera

- Pritisnite "Timer/sat" jednom i zatim će se prikazati "00 MIN 00 SEC".
- Okrenite gumb kako biste postavili željeno vrijeme. Maksimalno vrijeme je "24 HR 00 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Počini" za potvrdu. Tajmer počinje odbrojavati.

Napomena: Kuhinjski timer je tajmer.



Funkcija zaključavanja za djecu

Možete koristiti ovu funkciju kako biste onemogućili gumb na zaslonu i spriječili svoje dijete da slučajno uključi pećnicu.

Za aktivaciju brave:

U stanju pripravnosti pritisnite i držite "🔒" tri sekunde. Začuće se zvučni signal i prikazat će se ikona zaključana.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

U zaključanom stanju, pritisnite i držite "🔒" tri sekunde. Začuće se zvučni signal.

Pržite na vrućem zraku bez prethodnog zagrijavanja

- U stanju čekanja, pritisnite "Air Fry" jednom, i prikazat će se zadana temperatura "180°C" te zadano vrijeme "30 MIN 00 SEC".
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupno je "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Počni" za potvrdu.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Prženje vrućim zrakom s prethodnim zagrijavanjem

- U načinu pripravnosti pritisnite "Air Fry" dvaput i prikazat će se zadana temperatura "180°C".
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupno je "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak prethodnog zagrijavanja.
- Kad je prethodno zagrijavanje završeno, prikazat će se "Kraj". Otvorite vrata i stavite hranu u pećnicu. Zatim zatvorite vrata.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Grill (uz pomoć pare) bez prethodnog zagrijavanja

- U stanju pripravnosti pritisnite "Grill" jednom, a prikazat će se zadana temperatura "220°C" i zadano vrijeme "30 MIN 00 SEC".
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupni su "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Start" za potvrdu.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Grill (s asistencijom pare) s prethodnim zagrijavanjem

- U načinu pripravnosti pritisnite "Grill" dva puta i prikazat će se zadana temperatura "220°C".
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupni su "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Početak" za početak prethodnog zagrijavanja.
- Kada je prethodno zagrijavanje završeno, prikazat će se "Kraj". Otvorite vrata i stavite hranu u pećnicu. Zatim zatvorite vrata.

- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Konvekcija bez prethodnog zagrijavanja

- U stanju pripravnosti pritisnite "Conv." jednom, i zadana temperatura "150°C" te zadano vrijeme "30 MIN 00 SEC" će se prikazati.
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupni su "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Start" za potvrdu.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Konvekcija s prethodnim zagrijavanjem

- U stanju pripravnosti pritisnite "Conv." dvaput, i zadana temperatura "150°C" će se prikazati.
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupni su "100°C-230°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Početak" za početak prethodnog zagrijavanja.
- Kada je prethodno zagrijavanje završeno, prikazat će se "Kraj". Otvorite vrata i stavite hranu u pećnicu. Zatim zatvorite vrata.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Funkcija pare

- U stanju pripravnosti pritisnite "Steam" jednom, i prikazat će se zadana temperatura "100°C" i zadano vrijeme "15 MIN 00 SEC".
- Okrenite gumb za postavljanje temperature, dostupne su vrijednosti od "50°C-130°C".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za potvrdu.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalno vrijeme je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potvrdi/Započni" za početak kuhanja.

Bilješke:

- U kuhanju na pari, proces će se automatski zaustaviti kada razina vode nije dovoljna. I "🔍" će se prikazati.
- Kada temperatura unutar komore premaši odgovarajući raspon, na ekranu će biti prikazano "F01". Kako bi se osigurala ispravna izvedba, funkcija se neće aktivirati. Temperatura šupljine mora biti smanjena. Možete otvoriti vrata kako biste raspršili toplinu. Funkcija se može ponovno koristiti nakon što "F01" nestane.

Automatski meni (s predgrijavanjem & bez predgrijavanja)

- U stanju pripravnosti, pritisnite "Auto Menu" jednom i tada će se na ekranu prikazati "01".
- Pritisnite "Auto Menu" više puta ili okrenite gumb da biste odabrali izbornik koji trebate. Dostupna su 52 automatska izbornika.
- Pritisnite "Potvrdi/Start" za potvrdu.
- Kada je prethodno zagrijavanje završeno, prikazat će se "Kraj". Otvorite vrata i stavite hranu u pećnicu. Zatim zatvorite vrata. (Za jelovnike koji ne zahtijevaju prethodno zagrijavanje,



- ovaj korak možete preskočiti.)
- Pritisnite „Potvrdi/Započni” za početak kuhanja.

Odmrzavanje

- U stanju pripravnosti pritisnite “Auto izbornik” jednom i tada će ekran prikazati “01”.
- Okrenite gumb kako biste odabrali izbornik “45”.
- Pritisnite „Potvrdi/Pokreni” za potvrdu menija.
- Okrenite gumb kako biste postavili težinu hrane. Raspon težine je 100 -1500g.
- Pritisnite “Potvrdi/Pokreni” za početak odmrzavanja.

Napomena: Zvono će se oglasiti kako bi vas podsjetilo da okrenete hranu tijekom odmrzavanja, a prikazat će se “FLIP”. Ako nema operacije, pećnica će nastaviti raditi.

Fermentacija

- U stanju pripravnosti pritisnite “Auto izbornik” jednom i tada će ekran prikazati “01”.
- Okrenite gumb kako biste odabrali izbornik “46”.
- Pritisnite “Potvrdi/Počni” za potvrdu izbornika.
- Okrenite gumb za postavljanje temperature. “25°C-45°C” su dostupni.
- Pritisnite “Potvrdi/Pokreni” za potvrdu temperature.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja. Maksimalna vrijednost vremena je “12 SAT 00 MIN”.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za početak rada.

Napomena: Kada temperatura šupljine premaši odgovarajući raspon, na ekranu će se prikazati “F01”. Kako bi se osigurala ispravna izvedba, funkcija se neće aktivirati. Temperatura šupljine mora biti smanjena. Možete otvoriti vrata kako biste raspršili toplinu. Funkcija se može ponovno koristiti nakon što “F01” nestane.

Ostanite topli / Dezodoriranje šupljine

- U stanju pripravnosti, pritisnite “Auto Menu” jednom i tada će se na ekranu prikazati “01”.
- Okrenite gumb za odabir izbornika “47” ili “48”.
- Pritisnite „Potvrdi/Pokreni” za potvrdu menija.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za početak rada.

Čišćenje karijesa

(Slika 9 na stranici 4)

Redovito čišćenje šupljine za produljenje njezinog vijeka trajanja.

- U stanju pripravnosti pritisnite “Auto izbornik” jednom i tada će ekran prikazati “01”.
- Okrenite gumb za odabir izbornika “49”.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za potvrdu.
- Okrenite gumb za postavljanje vremena.
- Pritisnite “Confirm/Start” za početak čišćenja.

Bilješke:

- Prije rukovanja, obrišite ostatke iz šupljine i držite spremnik za vodu pun vode.
- Nakon završetka čišćenja potrebno je očistiti mrlje krpom.

Čišćenje kamenca

Najbolje je očistiti isparavajući kanal jednom mjesečno.

- U stanju pripravnosti pritisnite „Auto Menu” jednom i tada će se na ekranu prikazati „01”.
- Okrenite gumb da odaberete izbornik “50”.
- Pritisnite “Potvrdi/Pokreni” za početak.

Bilješke:

- Izvadite spremnik za vodu, dodajte oko 10g limunske kiseline prehrambene kvalitete, napunite čistom vodom kako biste je otopili, i vratite spremnik za vodu nazad. Stavite suhi ručnik na lijevu stranu šupljine pećnice, na otvor za paru. Zatim zatvorite vrata pećnice.
- Kada se upali indikator nestajice vode “”, ispraznite spremnik za vodu, osušite šupljinu pećnice i očistite ručnik. Ponovno napunite spremnik vodom i stavite ručnik ispod izlaza pare. Pritisnite “Potvrdi/Započni” za nastavak čišćenja.

Dezinfekcija

- U stanju pripravnosti pritisnite „Auto Menu” jednom i tada će se na ekranu prikazati „01”.
- Okrenite gumb za odabir izbornika “51”.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za potvrdu izbornika.
- Okrenite gumb za podešavanje vremena kuhanja.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za početak rada.

Sušenje šupljine

- U stanju pripravnosti pritisnite “Auto Menu” jednom i zatim će se na zaslonu prikazati “01”.
- Okrenite gumb kako biste odabrali izbornik “52”.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za potvrdu izbornika.
- Okrenite gumb za podešavanje vremena kuhanja.
- Pritisnite “Potvrdi/Započni” za početak rada.

Automatska tablica izbornika

Ne.	Izbornik	Zadano vrijeme kuhanja	Struja	Podsjetnik
01	Pileći zabatak s umakom od meda	40 min	Zrak prži na 200°C	Zvučni signal će se oglasiti kako bi vas podsjetio da okrenete hranu.
02	Pečeni slatki krumpir	50 min	Pečenje u zračnoj fri-tezi 230°C	-
03	Pečeni škampi sa začinskom soli	9 min	Zrak prži na 200°C	-
04	Grilana kobasica	13 min	Prži na vrućem zraku na 160°C	Zvučni signal će se oglasiti kako bi vas podsjetio da okrenete hranu.
05	Pomfrit	20 min	Zrak prži na 200°C	-



06	Pileći fileti	20 min	Zrakopraženje 190°C	Zvučni signal će se oglasiti kako bi vas podsjetio da okrenete hranu.
07	Hrskavo meso	20 min	Prženje na vrućem zraku 220°C	-
08	Pileći medallioni	23 min	Prženje na vrućem zraku 220°C	-
09	Medeni kesteni	15 min	Zrak pržiti na 200°C	Zvučni signal će se oglasiti kako bi vas podsjetio da okrenete hranu.
10	Kikiriki	23 min	Pržiti na vrućem zraku na 160°C	
11	Tempura od kozica	7 min	Zrak pržiti na 200°C	-
12	Japanski gillette tonkatsu	25 min	Prženje na vrućem zraku 220°C	-
13	Grilovane gavuni	20 min	Pečenje u zračnoj fritezi 230°C	-
14	Hrskave kuglice od škampa s mlijekom i zobi	12 min	Pečenje na vrućem zraku 180°C	-
15	Orleans pečeno pileće krilo	19 min	Roštilj 220°C s prethodnim zagrijavanjem	-
16	Rebarca u češnjaku	25 min	Roštilj 180°C s prethodnim zagrijavanjem	-
17	Lignje na žaru sa umakom	14 min	Roštilj 210°C s prethodnim zagrijavanjem	-
18	Losos s niskim udjelom soli	7 min	Roštilj 210°C s prethodnim zagrijavanjem	-
19	Niskomastna pečena svinjska potrbušina	12 min	Roštilj 200°C s prethodnim zagrijavanjem	-
20	Grilani goveđi odrezak s ružmarinom	10 min	Konvekcija 230°C s prethodnim zagrijavanjem	-

21	Na pari kuhana brancin	12 min	Parna pećnica 130°C	-
22	Pečen brancin u aluminijskoj foliji	20 min	Konvekcija 230°C s prethodnim zagrijavanjem	-
23	Pareni jajašca krem	12 min	Para 100°C	-
24	Kuhana rebra	20 min	Para 130°C	-
25	Kuhane školjke	14 min	Para 100°C	-
26	Kuhano povrće s češnjakom	13 min	Para 100°C	-
27	Kuhani nori rollice od škampa	15 min	Para 100°C	-
28	Kuhana šparoga	9 min	Para 130°C	-
29	Kuhana brokula	10 min	Para 100°C	-
30	Kuhana riža s krupnim žitaricama	35 min	Para 130°C	-
31	Salata od grilanih škampa i avokada	8 min	Grill 210°C s predgrijavanjem	-
32	Omljet s kamenicama	16 min	Konvekcija 200°C s predgrijavanjem	Zvučni signal će se oglasiti kako bi vas podsjetio da okrenete hranu.
33	Podgrijavanje pržene piletine	20 min	Zračna friteza 180°C	-
34	Taro i sago	28 min	Mikrovalna 100% +80%	Zvučni signal će se oglasiti da vas podsjeti da dodate sastojke, i kuhanje automatski će se paузирати.
35	Keksi od Earl Gray čaja	25 min	Pržite na zraku 140°C s prethodnim zagrijavanjem + Pržite na zraku 160°C	-
36	Europski kruh s kvinojom i orašastim plodovima	26 min	Roštilj 190°C s prethodnim zagrijavanjem	-



37	Portugalski kolač s jajima	23 min	Zračno prženje 180°C s prethodnim zagrijavanjem + Konvekcija 220°C	-
38	Chiffon torta	50 min	Zračno prženje 150°C s prethodnim zagrijavanjem + Zračno prženje 130°C + Zračno prženje 140°C	-
39	Keksi s brusnicama	23 min	Zračno prženje na 140°C uz prethodno zagrijavanje + zračno prženje na 160°C	-
40	Kolačići Margarita	31 min	Zagrijavanje na zračnoj fritezi 140°C + konvekcija 160°C	-
41	Talijanska pizza	16 min	Konvekcija 180°C s zagrijati + konvekcija 200°C	-
42	Kruh od cjelovitog pšeničnog brašna	25 min	Konvekcija 200°C	-
43	Muffin od jagode	30 min	Zagrijati na 170°C u fritezi na vrući zrak	-
44	Narančaste madeleine	16 minuta	Zračno prženje 180°C s predgrijanjem	-
45	Odmrzavanje	100-1500g	-	-
46	Fermentacija	30 min	Fermentirajte 25°C-45°C	-
47	Održavaj toplinu	2 sata	60°C	-
48	Dezodorizacija šupljine	5 min	Ventilator	-
49	Čišćenje otvora	10 min	Para 100°C	-
50	Čišćenje kamenca	20 min	-	-

51	Dezinfekcija	15 min	Para 100°C	-
52	Sušenje šupljina	30 min	Zračno prženje 130°C	-

Napomena: Tablica izbornika prikazana je samo za referencu. Specifične značajke mogu se razlikovati ovisno o stvarnom modelu.

Vodič za kuhinjski pribor

Ispod je opći vodič koji će vam pomoći da odaberete prikladni pribor:

Kuhinjski pribor	Način rada mikrovalne pećnice	Konvekcija/Grill/Zračno prženje	Kombinirani način	Napomena
Staklo otporno na toplinu	✓	✓	✓	
Staklo koje nije otporno na toplinu	x	x	x	
Keramika otporna na toplinu	✓	✓	✓	
Plastično posude sigurno za mikrovalnu pećnicu	✓	x	x	Nije prikladno za visoke temperature.
Papir za kuhinju	✓	x	x	Kratkotrajno grijanje samo. Prisustvovao korištenju.
Metalna pladanj	x	✓	x	Dolazi do iskrenja ako se koristi u mikrovalnoj pećnici.
Metalna polica	x	✓	x	
Aluminij-ska folija i spremnici	x	✓	x	

✓: Pogodno za korištenje u odgovarajućem načinu rada. Molimo slijedite upute proizvođača i uklonite poklopac. Nemojte koristiti ako je površina napukla ili oštećena.

x: Nije prikladno za korištenje u odgovarajućem načinu rada.

Možda postoje određeni nemetalni pribori koji nisu sigurni za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Ako ste u nedoumici, možete testirati predmetni pribor slijedeći dolje navedeni postupak.

Test posuda:

1. Napunite posudu koja je sigurna za mikrovalnu pećnicu s 1 šalicom hladne vode (250 ml) zajedno s dotičnim priborom.
2. Kuhajte na maksimalnoj snazi 1 minutu.
3. Pažljivo osjetite pribor. Ako je prazni pribor topao, nemojte ga koristiti za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Napomena: Nemojte prekoračiti vrijeme kuhanja od 1 minute.



Čišćenje & održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek odspojite uređaj od napajanja i ostavite ga da se ohladi prije spremanja, čišćenja i održavanja.
- Nemojte koristiti mlaznicu za vodu ili parni čistač za čišćenje i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do električnog udara.
- Ako uređaj nije održavan u dobrom stanju čistoće, to može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja i rezultirati opasnom situacijom.
- Ostaci hrane trebaju se redovito čistiti i uklanjati s uređaja. Ako se uređaj ne očisti pravilno, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom korištenja.

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom blago navlaženom blagom sapunicom.
- Iz higijenskih razloga, aparat bi trebao biti očišćen prije i nakon uporabe.
- Izbjegavajte kontakt vode s električnim komponentama.
- Uvijek uklonite sve pritvke prije čišćenja, inače će se zaglaviti na osovini i kasnije ih je teško ukloniti.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte koristiti čeličnu vunu, metalne pribore ili bilo kakve oštre ili šiljate predmete za čišćenje. Ne koristite benzin ili otapala!
- Nijedan dio nije siguran za pranje u perilici posuda.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do propadanja površine, što može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i eventualno rezultirati opasnom situacijom.
- Stakleni okretnik može se ukloniti radi čišćenja. Budite vrlo pažljivi pri čišćenju staklene okretnice kako biste izbjegli oštećenja. Očistite ga toplom, sapunastom vodom.
- Dno šupljine treba redovito čistiti zbog higijenskih razloga.
- Svjetiljka unutar pećnice je zamjenjiva. Ali to bi trebao učiniti ovlašteni tehničar.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako primijetite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve održavanje, instalacija i popravak moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili preporučeni od strane proizvođača.

Transport i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek se uvjerite da je uređaj isključen iz napajanja i potpuno ohlađen.
- Spremite uređaj na hladno, čisto i suho mjesto.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ga to moglo oštetiti.
- Nemojte premještati uređaj dok je u radu. Odspojite uređaj iz struje prilikom pomicanja i držite ga pri dnu.

Rješavanje problema

Ako aparat ne radi ispravno, provjerite donju tablicu za rješenje. Ako još uvijek ne možete riješiti problem, molimo kontaktirajte dobavljača/uslužnog providera.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se ne uključuje.	Utičnica nije ispravno povezana s električnom utičnicom. Tajmer je postavljen na "0" položaj. Vrata nisu potpuno zatvorena.	Provjerite je li utikač za napajanje pravilno priključen. Postavite mjerač vremena na željeno vrijeme kuhanja. Provjerite jesu li vrata zatvorena i zaključana.
	Pregorijevanje osigurača ili djelovanje prekidača strujnog kruga.	Zamijenite osigurač ili resetirajte prekidač (popravlja profesionalno osoblje dobavljača)
Nepravilno odmrzavanje	Snaga mikrovalne pećnice postavka je postavljena na niže. Hrana je hladnija nego uobičajeno.	-
	Korišteni su materijali koje treba izbjegavati.	Koristite samo posude koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.
	Vrijeme kuhanja i razina snage nije prikladna.	Koristite ispravno vrijeme kuhanja i razinu snage.
	Hrana nije pokvarena preliveno ili promiješano.	Okrenite ili promiješajte hranu.
Neravnomjerno kuhano hrana; Nedovoljno kuhani proizvodi	Jačina mikrovalne pećnice je postavljena na nižu.	-
	Korišteni su materijali koje treba izbjegavati.	Koristite samo posude koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.
	Hrana nije potpuno odmrznuta.	Potpuno odmrznite hranu.
	Vrijeme kuhanja i razina snage nije prikladna.	Koristite ispravno vrijeme kuhanja i razinu snage.
	Hrana se ne okreće niti miješa.	Povremeno okrenite ili promiješajte hranu tijekom kuhanja.
Prekuhana hrana	Snaga mikrovalne pećnice postavka je postavljena na višu. Vrijeme kuhanja i razina snage nije prikladna.	Koristite ispravno vrijeme kuhanja i razinu snage.
Mikrovalna pećnica je iskrenje i lučenje dogada se.	Korišteni su materijali koje treba izbjegavati.	Koristite samo posude koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.



	Pečnice se koristi bez hrane u njoj.	Zabranjeno je uključivati pečnicu bez hrane unutra. Vrlo je opasno.
	Ostaci prolivene hrane šupljina.	Očistite šupljinu mokrim ručnikom.

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlorabljivan ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).

U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada.

Zasebim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Važeny zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- ⚡ NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÉ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- VAROVÁNÍ!** Při umísťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytážení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.

- VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřima nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbajte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládajte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměl obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměl používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- ⚠ UPOZORNĚNÍ! RIZIKO POHÁLENÍ! HORKÉ PLOCHY!** Teplota přístupných povrchů může být během používání velmi vysoká. Dotkněte se pouze ovládacího panelu, ručiček, spínačů, ovladačů časovače nebo ovladačů teploty.
- VAROVÁNÍ!** Tuk a olej se během provozu velmi zahřívají. Buďte si toho vědomi.
- Je-li napájecí kabel poškozen, smí jej vyměnit pouze výrobce,



jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.

- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, troubu nesmíte používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.
- **VAROVÁNÍ!** Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provést jakýkoli servis nebo opravu, která zahrnuje odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny nebo jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **VAROVÁNÍ!** Mikrovlnné ohřívání nápojů může vést k opožděnému erupčnímu vaření, proto je nutné při manipulaci s nádobou postupovat opatrně.
- **VAROVÁNÍ!** Obsah krmmých lahví a dětských nádob s potravinami se musí míchat nebo třepat a teplota se musí před konzumací zkontrolovat, aby se zabránilo popálení.
- Používejte pouze nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě ovschens.
- **NEOTVÍREJTE** dveře během provozu, může dojít k vystavení mikrovlnnému záření.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových obalech mějte pozor na troubu kvůli možnosti vznícení.
- Pokud je pozorován kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič a ponechte dveře zavřené, abyste uhasili případné plameny.
- Vejce ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat i po ukončení ohřevu.
- **VAROVÁNÍ! NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU FUNKCI, POKUD NENÍ DO TROUBY VLOŽENO ŽÁDNÉ JÍDLO.**
- **VAROVÁNÍ! NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ NA ŽÁDNÉ KOVOVÉ PLOŠE.**

Zamýšlené použití

- Tento spotřebič je určen k použití pro komerční aplikace, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a v komerčních podnicích, jako jsou pekárny, feznictví atd., ale ne pro nepřetržitou hromadnou výrobu potravin.
- Spotřebič je určen pouze pro ohřívání a rozmrazování potravinových produktů za použití vhodného nádobí. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo osobním zraněním.
- Používání spotřebiče pro jakýkoli jiný účel bude považováno za zneužití zařízení. Uživatel bude výhradně odpovědný za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako **ochranná třída I** a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikovou cestu pro elektrický proud.

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem s uzemňovacím zástrčkou nebo elektrickými připojeními s uzemňovacím vodičem. Spojení musí být správně instalována a uzemněna.

Hlavní části produktu

(Obr.1 na straně 3)

1. Rukojeť
2. Skleněné okno
3. Ovládací panel
4. Knoflík [otáčení/stisknutí]
5. Vodní nádrž
6. Odpadní vodní box

Poznámka: Obsah tohoto manuálu platí pro všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od uvedených ilustrací.

Ovládací panel

(Obr.2 na straně 3)

7. Mikrovlnná trouba
8. Horkovzdušné smažení
9. Gril
10. Konvekce
11. Steam
12. Potvrdit/spustit
13. Auto menu
14. Časovač
15. Zastavit zrušení

Náhradní díly výrobku

(Obr.3 na straně 3)

16. Plech na pečení. Umístěte do otvoru dutiny.
17. Pekařská mřížka. Umístěte přímo na spodní povrch dutiny nebo na pečicí plech.
18. Košík na pečení. Umístěte do otvoru dutiny, používejte pro vaření horkým vzduchem.

Tipy: Plech na pečení: Použijte pro vařenou zeleninu, pečení sušenek s čokoládovými kousky, smažení lososa v horkovzdušné fritéze a kombinované smažení kuřete v horkovzdušné fritéze. Pekařská mřížka: Použít pro dušený kukuřičný klas a dušeného humra.

Košík na pečení: Používejte k fritování nuget, hranolků a dalších křupavých potravin. [Ruční mytí]

Tabulka s odkazy na příslušenství

	Plech na pečení	Pečicí mřížka	Košík na pečení
Mikrovlnná trouba	X	X	X
Gril	✓	✓	✓
Konvekce	✓	✓	✓
Horkovzdušná fritéza	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Auto menu [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto menu [34, 45, 50]	X	X	X

Příprava před použitím

- Odstraňte veškerý ochranný obal a balicí materiál.
- Zkontrolujte, že zařízení je v dobrém stavu a má všechny příslušenství. V případě neúplné nebo poškozené dodávky



prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V tomto případě zařízení nepoužívejte.

- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (Viz => Čištění & Údržba).
- Ujistěte se, že spotřebič je zcela suchý.
- Umístěte spotřebič na vodorovnou, stabilní a tepluvzdornou plochu, která je odolná proti vodním stříkančům.
- Uschovejte obal, pokud plánujete v budoucnu zařízení skladovat.
- Uchovejte uživatelskou příručku pro budoucí potřebu.

Poznámka: Kvůli zbytkům z výroby může spotřebič během prvních několika použití uvolňovat lehký zápach. Toto je normální a neznámá to žádnou vadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že spotřebič je dobře větráný.

Návod k obsluze

- Umístěte mikrovlnnou troubu na rovný, stabilní, tepelně odolný a suchý vodorovný povrch. Nechte prostor pro dostatečné proudění vzduchu:
 - nad mikrovlnnou troubou : 30 cm
 - vzadu : 20 cm
 - na obou stranách: 20 cm
- Připojte napájecí zástrčku k vhodné elektrické zásuvce.

Poznámky:

- Nemikrovlnnou troubu neumísťujte tam, kde vzniká teplo, vlhkost nebo vysoká vlhkost, ani v blízkosti hořlavých materiálů.
- Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozen a nevede pod mikrovlnnou troubou nebo přes jakékoliv horké či ostré povrchy.
- Napájecí zástrčka musí být snadno dostupná, aby ji bylo možné v případě nouze snadno odpojit.

Použití vodní nádrže

Metoda přidávání vody (obr. 4 na straně 4)

Vynést: Držte vodní nádrž a táhněte ji přímo k sobě.

Metoda 1

Odkryjte gumové víčko, přidejte odpovídající množství vyčištěné vody, přikryjte gumové víčko a zajistěte dobré přiléhání. (Obr.5 na straně 4)

Metoda 2

Sejměte víčko od vody, abyste jej vyčistili nebo vypustili zbývající vodu. (Obr.6 na straně 4)

Metoda čištění nádrže na vodu

- Sejměte víčko od vody, abyste jej vyčistili nebo vypustili zbývající vodu. (Obr.7 na straně 4)
- Opláchněte vnitřek nádrže na vodu a odpadní nádrže. (Obr.8 na straně 4)

Poznámka: Naplňte nádrž na vodu na maximum před vařením v páře.

Pohotovostní režim

Po připojení trouby k napájení se na displeji zobrazí „0“, zazní bzučák a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Nastavení hodinek

- Stiskněte a podržte „Časovač/Hodiny“ po dobu tří sekund. A „00 HOD 00 MIN“ se zobrazí.
- Otočte knoflík, aby se nastavily číslice hodin.
- Stiskněte „Potvrdit/Zahájit“ k potvrzení.

- Otočte knoflíkem pro nastavení minutových číslic.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení. Hodiny jsou nastaveny.

Poznámky:

- Hodiny zobrazují 24hodinový formát. Pokud není hodiny nastavené, nebudou při zapnutí fungovat.
- Chcete-li resetovat hodiny, opakujte prosím krok 1 až krok 5.

Mikrovlnné vaření

Síla	100%	80%	50%	30%	10%
Zobrazit	1000W	800W	500W	300W	100W

- V pohotovostním režimu stiskněte „Micro“ jednou a poté se zobrazí „1000W“. Vychází čas je 30 sekund.
- Otočte knoflíkem pro nastavení úrovně výkonu. K dispozici je 5 úrovní výkonu.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení úrovně výkonu.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HR 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“, abyste začali vařit.

Rychlé vaření

V pohotovostním režimu stiskněte „Potvrdit/Start“ jednou pro vaření jídla na 100% výkon po dobu 30 sekund.

Nastavení kuchyňské minutky

- Stiskněte „Časovač/hodiny“ jednou a poté se zobrazí „00 MIN 00 SEC“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení požadovaného času. Maximální časová hodnota je „24 HOD 00 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“, abyste potvrdili. Časomíra začíná odpočítávat.

Poznámka: Kuchyňská minutka je časovač.

Funkce zamykání pro děti

Tuto funkci můžete použít k deaktivaci tlačítek na obrazovce a zamezit tím, aby vaše dítě omylem zapnulo troubu.

K aktivaci zámku:

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte „“ po dobu tří sekund. Oznamuje se pípnutí a zobrazí se zamčená ikona.

Deaktivujte zámek:

Ve zamčeném stavu stiskněte a podržte „“ po dobu tří sekund. Ozve se pípnutí.

Vaření v horkovzdušné fritéze bez předehřevu

- V pohotovostním režimu stiskněte „Air Fry“ jednou a zobrazí se výchozí teplota „180°C“ a výchozí čas „30 MIN 00 SEC“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „100°C-230°C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“, abyste potvrdili.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HR 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“, abyste začali vařit.

Fritéza s předehřevem

- V pohotovostním režimu stiskněte dvakrát „Air Fry“ a zobrazí se výchozí teplota „180°C“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je



„100°C-230°C“.

- Stiskněte „Potvrdit/Začít“ pro spuštění předehřívání.
- Když je předehřívání dokončeno, zobrazí se „Konec“. Otevřete dveře a vložte jídlo do trouby. Poté zavřete dveře.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro spuštění vaření.

Gril (s asistencí páry) bez předehřevu

- V pohotovostním režimu stiskněte „Gril“ jednou a zobrazí se výchozí teplota „220°C“ a výchozí čas „30 MIN 00 SEK“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „100 °C-230 °C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro zahájení vaření.

Gril (s asistovanou párou) s předehřevem

- V pohotovostním režimu stiskněte dvakrát „Gril“ a zobrazí se výchozí teplota „220°C“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „100 °C-230 °C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Začít“ pro spuštění předehřívání.
- Když je předehřívání dokončeno, zobrazí se „Konec“. Otevřete dveře a vložte jídlo do trouby. Poté zavřete dveře.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro spuštění vaření.

Konvecke bez předehřevu

- V pohotovostním režimu stiskněte „Conv.“ jednou a zobrazí se výchozí teplota „150°C“ a výchozí čas „30 MIN 00 SEC“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „100 °C-230 °C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro zahájení vaření.

Konvecke s předehřevem

- V pohotovostním režimu stiskněte „Conv.“ dvakrát, a zobrazí se výchozí teplota „150 °C“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „100 °C-230 °C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Začít“ pro spuštění předehřívání.
- Když je předehřívání dokončeno, zobrazí se „Konec“. Otevřete dveře a vložte jídlo do trouby. Poté zavřete dveře.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro zahájení vaření.

Funkce páry

- V pohotovostním režimu stiskněte „Steam“ jednou a zobrazí se výchozí teplota „100°C“ a výchozí čas „15 MIN 00 SEK“.
- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty, k dispozici je „50°C-130°C“.
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro potvrzení.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „01 HOD 30 MIN“.

- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro zahájení vaření.

Poznámky:

- Při vaření v páře se proces automaticky pozastaví, když je hladina vody nedostatečná. A „“ se zobrazí.
- Když teplota dutiny překročí vhodný rozsah, na obrazovce se zobrazí „F01“. Pro zajištění správného výkonu se funkce neaktivuje. Teplota dutiny musí být snížena. Můžete otevřít dveře, aby se rozptýlilo teplo. Funkci lze znovu použít poté, co zmizí „F01“.

Automatické menu (s předehříváním & bez předehřívání)

- V pohotovostním režimu stiskněte „Auto Menu“ jednou a na obrazovce se zobrazí „01“.
- Opakovaně stiskněte „Auto Menu“ nebo otočte knoflíkem, abyste vybrali potřebné menu. Je k dispozici 52 automatických nabídek.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení.
- Když je předehřívání dokončeno, zobrazí se „Konec“. Otevřete dveře a vložte jídlo do trouby. Poté zavřete dveře. (U menu, které nevyžadují předehřátí, můžete tento krok přeskočit.)
- Stiskněte „Potvrdit/Start“ pro spuštění vaření.

Rozmrazit

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a na obrazovce se zobrazí „01“.
- Otočte knoflíkem pro výběr nabídky „45“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení nabídky.
- Otočte knoflíkem pro nastavení hmotnosti jídla. Rozsah hmotnosti je 100 -1500g.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení rozmrazování.

Poznámka: Během rozmrazování se ozve bzukák, který vám připomene otočit jídlo, a zobrazí se „FLIP“. Pokud nedojde k žádnému zásahu, trouba bude pokračovat v práci.

Fermentace

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a na obrazovce se zobrazí „01“.
 - Otočte knoflíkem a vyberte nabídku „46“.
 - Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení nabídky.
 - Otočte knoflíkem pro nastavení teploty. „25°C-45°C“ jsou k dispozici.
 - Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení teploty.
 - Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření. Maximální časová hodnota je „12 HR 00 MIN“.
 - Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení práce.
- Poznámka:** Když teplota v dutině překročí příslušný rozsah, na obrazovce se zobrazí „F01“. Pro zajištění správného výkonu se funkce neaktivuje. Teplota dutiny musí být snížena. Můžete otevřít dveře, aby se rozptýlilo teplo. Funkci lze znovu použít poté, co zmizí „F01“.

Udržujte teplo / Deodorizace dutin

- V pohotovostním režimu stiskněte „Auto Menu“ jednou a na obrazovce se zobrazí „01“.
- Otočte knoflíkem a vyberte nabídku „47“ nebo „48“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení nabídky.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení práce.



Čištění dutin

(Obrazek 9 na straně 4)

Pravidelné čištění dutiny pro prodloužení její životnosti.

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a poté se na obrazovce zobrazí „01“.
- Otočte knoflíkem, abyste vybrali menu „49“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení.
- Otočte knoflíkem pro nastavení času.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení čištění.

Poznámky:

- Před provozem otřete zbytky z dutiny a udržujte nádrž na vodu plnou vody.
- Po skončení úklidu je potřeba skvrny setřít hadrem.

Čištění vodního kamene

Nejlépejší je čistit odpařovací žlab jednou za měsíc.

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a poté se na obrazovce zobrazí „01“.
- Otočte knoflíkem pro výběr nabídky „50“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení.

Poznámky:

- Vyjměte vodní nádrž, přidejte asi 10 g potravinářské kyseliny citronové, naplňte ji čistou vodou, aby se rozpustila, a vraťte vodní nádrž zpět. Položte suchý ručník na levou stranu trouby, na parní výstup. Poté zavřete dvířka trouby.
- Když se rozsvítí indikátor nedostatku vody „“, vyprázdněte nádrž na vodu, osušte troubu a vyčistěte ručník. Doplňte nádrž na vodu a znovu umístěte ručník pod parní výstup. Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro pokračování v čištění.

Dezinfekce

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a poté se na obrazovce zobrazí „01“.
- Otočte knoflíkem a vyberte nabídku „51“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení nabídky.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení práce.

Sušení dutin

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou „Auto Menu“ a poté se na obrazovce zobrazí „01“.
- Otočte knoflík a vyberte nabídku „52“.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro potvrzení nabídky.
- Otočte knoflíkem pro nastavení doby vaření.
- Stiskněte „Potvrdit/Spustit“ pro zahájení práce.

Graf nabídky automobilů

Nr.	Menu	Výchozí doba vaření	Napájení	Připomenutí
01	Kuřecí stehno s medovou omáčkou	40 minut	Fritování vzduchem 200°C	Bzučák zazní aby vám připomněl otočit jídlo.
02	Pečený batát	50 minut	Horkovzdušná fritéza 230°C	-

03	Pečené krevety s kořeněnou solí	9 minut	Fritování vzduchem 200°C	-
04	Grilovaná klobása	13 minut	Fritéza 160°C	Bzučák zazní aby vám připomněl otočit jídlo.
05	Hranolky	20 minut	Fritování vzduchem 200°C	-
06	Kuřecí filety	20 minut	Air fry 190°C	Bzučák zazní aby vám připomněl otočit jídlo.
07	Křupavé maso	20 minut	Horkovzdušné smažení 220°C	-
08	Kuřecí nugetky	23 minut	Horkovzdušné smažení 220°C	-
09	Medové kaštiny	15 minut	Fritování vzduchem 200°C	Bzučák zazní aby vám připomněl otočit jídlo.
10	Arašidy	23 minut	Fritéza 160°C	-
11	Krevety tempura	7 minut	Fritování vzduchem 200°C	-
12	Japonské gillette tonkatsu	25 minut	Horkovzdušné smažení 220°C	-
13	Grilované šproty	20 minut	Horkovzdušná fritéza 230°C	-
14	Křupavé krevety s mlékem a ovesnými vločkami	12 minut	Horkovzdušná fritéza 180°C	-
15	Orleanské pečené kuřecí křídlo	19 minut	Gril 220°C s předehřátím	-
16	Česneková žebírka	25 minut	Gril 180°C s předehřevem	-
17	Grilovaná kalamář se omáčkou	14 minut	Gril 210°C s předehřevem	-
18	Losos s nízkým obsahem soli	7 minut	Gril 210°C s předehřevem	-
19	Vepřový bůček s nízkým obsahem tuku	12 minut	Gril 200°C s předehřevem	-



20	Grilovaný hovozí steak s rozmarýnem	10 minut	Konvekce 230°C s předehřevem	-
21	Dušený mořský vlk	12 minut	Pára 130°C	-
22	Pečený mořský okoun v alobalu	20 minut	Konvekce 230°C s předehřevem	-
23	Napařovaný vaječný krém	12 minut	Pára 100°C	-
24	Dušená žebra	20 minut	Dušení 130°C	-
25	Dušené škeble	14 minut	Pára 100°C	-
26	Dušená baby zelenina s česnekem	13 minut	Pára 100°C	-
27	Dušené krevetové rolky s nori	15 minut	Pára 100°C	-
28	Dušený chřest	9 minut	Dušení 130°C	-
29	Dušená brokolice	10 minut	Pára 100°C	-
30	Vařená rýže s hrubými obilovinami	35 minut	Dušení 130°C	-
31	Grilovaný salát s krevetami a avokádem	8 minut	Gril 210°C předehříváním	-
32	Ústřicová omeleta	16 minut	Konvekce 200°C s předehřevem	Bzučák zazní aby vám připomnělo otočit jídlo.
33	Ohřát smažené kuře	20 minut	Smažte v horkovzdušné fritéze při 180°C	-
34	Taro a sago	28 minut	Mikrovlánná trouba 100% +80%	Bzučák zazní aby vám připomněla přidat ingredience a vaření se automaticky pozastaví.
35	Sušenky s čajem Earl Grey	25 minut	Fritování vzduchem 140°C s předehřevem + Fritování vzduchem 160°C	-

36	Evropský chléb s quinoou a ořechy"	26 minut	Gril 190°C s předehřevem	-
37	Portugalský vaječný koláč	23 minut	Horkovzdušné smažení 180°C s předehříváním + konvekce 220°C	-
38	Piškotový dort	50 minut	Horkovzdušné smažení 150°C s předehřevem + Horkovzdušné smažení 130°C + Horkovzdušné smažení 140°C	-
39	Brusinkové sušenky	23 minut	Fritování vzduchem 140°C s předehřevem + Fritování vzduchem 160°C	-
40	Margaritové sušenky	31 minut	Air Fry 140°C s předehřevem + Konvekce 160°C	-
41	Italská pizza	16 minut	Konvekce 180°C s předehřevem + Konvekce 200°C	-
42	Celozrnný chléb	25 minut	Konvekce 200°C	-
43	Jahodový muffin	30 minut	Fritujte v horkovzdušné fritéze na 170°C s předehřevem	-
44	Pomerančové MADELEINES	16 minut	Fritovat v horkovzdušné fritéze na 180°C s předehříváním	-
45	Rozmrazit	100-1500g	-	-
46	Kvašení	30 minut	Kvašení 25°C-45°C	-
47	Zůstaňte v teple	2 hodiny	60 °C	-
48	Deodorizace dutiny	5 minut	Ventilátor	-
49	Čištění dutin	10 minut	Pára 100°C	-



50	Čištění vodního kamene	20 minut	-	-
51	Dezinfekce	15 minut	Pára 100°C	-
52	Sušení dutin	30 minut	Horkovzdušné smažení 130°C	-

Poznámka: Tabulka menu zobrazená je pouze pro referenční účely. Specifické vlastnosti se mohou lišit v závislosti na konkrétním modelu.

Průvodce kuchyňským náčiním

Níže je obecný průvodce, který vám pomůže vybrat vhodné náčiní:

Kuchyňské náčiní	Režim mikrovlnné trouby	Konvekce/Gril/Vzduchové smažení	Režim kombinace	Poznámka
Tepelně odolné sklo	✓	✓	✓	
Sklo odolné vůči teplotě	x	x	x	
Tepelně odolná keramika	✓	✓	✓	
Plastové nádoby vhodné do mikrovlnné trouby	✓	x	x	Nevhodné pro vysoké teploty.
Kuchyňský papír	✓	x	x	Krátká doba pouze pro ohřívání. Účastnil se užívání.
Kovový podnos	x	✓	x	V oblastech mikrovln dochází k obloukovému výboji.
Kovový regál	x	✓	x	
Hliníková fólie a nádoby	x	✓	x	
✓: Vhodné pro použití v odpovídajícím režimu. Prosím, dodržujte pokyny výrobce a s odstraněným víkem. Nepoužívejte, pokud je povrch popraskaný nebo poškozený.				
x: Nevhodné pro použití v odpovídajícím režimu.				

Některé nemetalické nástroje nemusí být bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě. Pokud máte pochybnosti, můžete otestovat daný nástroj podle níže uvedeného postupu.

Test nádoby:

1. Naplňte mikrovlnnou bezpečnou nádobu 1 šálkem studené vody (250ml) spolu s daným nástrojem.
2. Vařte na maximální výkon po dobu 1 minuty.
3. Opatrně ohmávejte nástroj. Pokud je prázdný nástroj teplý, nepoužívejte ho pro vaření v mikrovlnné troubě.

Poznámka: Nepřekračujte dobu vaření 1 minutu.

Čištění & údržba

- **POZOR!** Vždy odpojte spotřebič od napájení a nechte ho vychladnout před uložením, čištěním & údržbou.
- Nepoužívejte k čištění vodní paprsek nebo parní čistič a nena-máchejte spotřebič do vody, protože by se části mohly namočit a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to negativně ovlivnit životnost spotřebiče a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky jídla by měly být pravidelně čištěny a odstraňovány z přístroje. Pokud spotřebič není řádně vyčištěn, snižuje se jeho životnost a může během používání dojít k nebezpečné situaci.

Úklid

- Vyčistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou lehkou navlhčenou mírným mýdlovým roztokem.
- Z hygienických důvodů by mělo být zařízení čištěno před a po použití.
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými komponenty.
- Vždy nejprve odeberte všechny přílohy před čištěním, jinak se zaseknou na hřídeli a později je bude obtížné odstranit.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. Nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádné ostré nebo špičaté předměty pro čištění. Nepoužívejte benzin ani rozpouštědla!
- Žádné části nejsou vhodné do myčky.
- Pokud pec nebude udržována v čistém stavu, může dojít k poškození povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.
- Skleněný otočný talíř lze vyjmout pro čištění. Dávejte velký pozor při čištění skleněného otočného talíře, abyste předešli poškození. Vyčistěte to teplou, mýdlovou vodou.
- Dno dutiny by mělo být pravidelně čištěno z hygienických důvodů.
- Svítidlo uvnitř trouby je vyměnitelné. Ale mělo by to být provedeno autorizovaným technikem.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že zařízení nefunguje správně nebo že je problém, přestaňte ho používat, vypněte ho a kontaktujte dodavatele.
- Veškerou údržbu, instalaci a opravy musí provádět specializovaní a autorizovaní technici, nebo musí být doporučeni výrobcem.

Doprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že zařízení bylo odpojeno od elektrické sítě a úplně vychladlo.
- Uložte spotřebič na chladném, čistém a suchém místě.
- Nikdy nepokládejte na spotřebič těžké předměty, protože by je to mohlo poškodit.
- Nepohybujte spotřebičem, když je v provozu. Odpojte spotřebič od zdroje napájení při jeho přesouvání a držte ho za spodní část.



Řešení potíží

Pokud zařízení nefunguje správně, zkontrolujte prosím níže uvedenou tabulku pro řešení. Pokud stále nejste schopni problém vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič se nezapíná.	Napájecí zástrčka není správně připojena k elektrické zásuvce. Časovač je nastaven na pozici „0“. Dveře nejsou úplně zavřené.	Zkontrolujte napájecí zástrčku, abyste se ujistili, že je správně připojena. Nastavte časovač na požadovanou dobu vaření. Ujistěte se, že dveře jsou zavřené a zajištěné na místě.
	Vyhození pojistky nebo funkce jističe.	Vyměňte pojistku nebo resetujte jistič (opraveno odborným personálem dodavatele)
Ne-správné rozmrazování	Výkon mikrovlnné trouby nastavení je nastaveno na nižší. Jídlo je studenější než běžné.	-
	Byly použity materiály, kterým je třeba se vyhnout.	Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
	Doba vaření, a úroveň výkonu není vhodná.	Použijte správný čas vaření a úroveň výkonu.
	Jídlo není otočeno přelitě nebo zamíchané.	Otočte nebo promíchejte jídlo.
Nerovnoměrně uvařené potraviny; Nedovařená jídla	Nastavení výkonu mikrovlnné trouby je nastaveno na nižší hodnotu.	-
	Byly použity materiály, kterým je třeba se vyhnout.	Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
	Jídlo není zcela rozmrazené.	Potraviny úplně rozmrazte.
	Doba vaření, a úroveň výkonu není vhodná.	Použijte správný čas vaření a úroveň výkonu.
	Jídlo se neotáčí ani nemíchá.	Během vaření pokrm občas obraťte nebo promíchejte.
Převařené potraviny	Výkon mikrovlnné trouby nastavení je nastaveno na vyšší hodnotu. Doba vaření, a úroveň výkonu není vhodná.	Použijte správný čas vaření a úroveň výkonu.

Mikrovlnná trouba je jiskření a obloukování dochází.	Byly použity materiály, kterým je třeba se vyhnout.	Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
	Trouba je provozována bez jídla uvnitř.	Je zakázáno zapínat troubu bez jakéhokoli jídla uvnitř. Je to velmi nebezpečné.
	Zbytky rozlitého jídla v dutině.	Vyčistěte dutinu mokrým ručníkem.

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení). V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní předmět předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használatát előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésszerűen megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszere-



sen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezeték-
ket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket
az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése
érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy
végezheti.

• **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esé-
n biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a
véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érint-
kezést vagy a botlásveszélyt.

• **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készü-
lék csatlakoztatva van a tápegységhez.

• **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt
leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról
vagy tárolásról.

• A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszült-
séggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz
csatlakoztassa.

• Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat ned-
ves vagy nedves kézzel.

• Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozásokat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe
esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja
a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem el-
lenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes koc-
kázatokat okozhat.

• Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető
elektromos aljzathoz, veszélyhelyzet esetén azonnal le
tudja választani a készüléket.

• Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró
tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a táp-
kábelt az aljzattól, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.

• Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.

• Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burko-
látát.

• Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.

• Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készü-
léket.

• A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az
étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.

• A készüléket nem használhatják csökként fizikai, érzékszervi
vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve
megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező szem-
élyek.

• A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem
használhatják.

• A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől el-
zárvá tárolja.

• Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó
által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő
tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot je-
lenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket.
Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.

• Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő
rendszerrel.

• Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra [benzin, elektromos,
széntűzhely stb.].

• Ne takarja le a készüléket működés közben.

• Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.

• Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy
gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszin-
tes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.

• A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre,
ahol vízsugár használható.

• Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy
használat közben szellőzhessen.

• **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa aka-
dálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

•  **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY! MELEG FELÜLETEK!**

Használat közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Csak a kezelőpanelt, a fogantyúkat, a kapcsolókat, az időzítő és kezelőgombokait vagy a hőmérséklet-szabályozó gombokat érintse meg.

• **FIGYELMEZTETÉS!** A zsír és az olaj működés közben nagyon felforrósodik. Legyen tisztában ezzel.

• Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

• **FIGYELMEZTETÉS!** Ha az ajtó vagy az ajtótomítések sérültek, a sütőt csak akkor szabad üzemeltetni, ha azt egy hozzáértő személy megjavította.

• **FIGYELMEZTETÉS!** A mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolatok eltávolításával járó szervizelési vagy javítási műveletek elvégzése mindenki számára veszélyes, aki nem kompetens személy.

• **FIGYELMEZTETÉS!** A folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad lezáró tárolóedényekben melegíteni, mivel ezek felforrbanhatnak.

• **FIGYELMEZTETÉS!** Az italok mikrohullámos melegítése késleltetett kitérés forrást eredményezhet, ezért óvatosan kell eljárni a tartály kezelésekor.

• **FIGYELMEZTETÉS!** Az égések elkerülése érdekében a táplálópalackok és a bébiételes üvegek tartalmát meg kell keverni vagy fel kell rázni, és a hőmérsékletet ellenőrizni kell fogyasztás előtt;

• **NE NYISSA KI** az ajtót működés közben, mert ez mikrohullámú sugárzást okozhat.

• Csak olyan evőeszközöket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőkben való használatra.

• Amikor ételeket melegít műanyag vagy papír tárolókban, figyelje a sütőt az esetlegesen bekövetkező gyulladás miatt.

• Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket, és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat.

• A héjában lévő tojást és a teljes keményre főtt tojást nem szabad mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel felrobbanhatnak még a mikrohullámú sütés befejezése után is.

• **FIGYELMEZTETÉS! NE HASZNÁLJA A MIKROHULLÁM-FUNKCIÓT, HA NINCS ÉTEL A SÜTŐ KAMRÁJÁBAN.**

• **FIGYELMEZTETÉS! NE HASZNÁLJA EZT A KÉSZÜLÉKET SEMMILYEN FÉM FELÜLETEN.**

Tervezett felhasználás

• Ez a készülék kereskedelmi alkalmazásra készült, például éttermek, menzák, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozásokban, mint pékek, hentesek stb., de nem folyamatos élelmiszer tömegtermelésre.

• A készülék kizárólag élelmiszertermékek melegítésére és kiolvasztására készült, megfelelő edények használatával. Bármilyen más használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.

- A készülék bármilyen más célra történő üzemeltetése a készülék nem rendeltetésszerű használatának minősül. A felhasználó kizárólag felelős az eszköz helytelen használatáért.

Földelési telepítés

Ez a készülék **I. védelmi osztályba** tartozik, és csatlakoztatni kell egy védőföldeléshez. A földelés csökkenti az áramütés kockázatát azáltal, hogy menekülő vezetékét biztosít az elektromos áram számára.

Ezt a készüléket földelt dugóval ellátott tápkábelrel vagy földelő vezetékkel rendelkező elektromos csatlakozásokkal szerelték fel. A csatlakozásokat megfelelően kell telepíteni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Fogantyú
2. Üvegablak
3. Kezelőpanel
4. Gomb (forgatás/nyomás)
5. Víz tartály
6. Szennyvíz doboz

Megjegyzés: A kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, hacsak másként nincs meghatározva. A megjelenés eltérhet a bemutatott illusztrációktól.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

7. Mikrohullámú sütő
8. Légsütés
9. Grill
10. Konvekció
11. Gőz
12. Megerősítés/indítás
13. Autó menü
14. Időzítő óra
15. Stop lemondása

A termék pótalkatrészei

(3. ábra a 3. oldalon)

16. Sütőlap. Helyezze a helyére az üregbe.
17. Sütőrács. Helyezze közvetlenül az üreg aljára vagy a sütőtálcára.
18. Sütőkosár. Helyezze a nyílásba, használja légsütési főzéshez.

Tippek: Sütőlemez: Használja párolt zöldségekhez, süssön csokis kekszeket, süssön lazacot forró levegőn, és süssön forró levegőn valamint sütőben csirkét.

Sütőrács: Használja párolt kukoricacső és párolt homár esetén.

Sütőkosár: Használja csirkefalatok, sült krumpli és más ropogós ételek sütésére forró levegővel. [Kézi mosás]

Kiegészítők referenciátábla

	Sütő-tálca	Sütőrács	Sütő Kosár
Mikrohullámú sütő	X	X	X
Grill	✓	✓	✓

Konvekció	✓	✓	✓
Légsütés	✓	✓	✓
Gőz	✓	✓	✓
Autó menü [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Autó menü [34, 45, 50]	X	X	X

Előkészületek használat előtt

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és burkolatot.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és minden tartozékkal rendelkezik. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a beszállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket használat előtt (Lásd ==> Tisztítás & Karbantartás).
- Győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen száraz.
- Helyezze a készüléket vízfröccsenés ellen biztonságos, vízszintes, stabil és hőálló felületre.
- Tartsa meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készülékét.
- Tartsa meg a felhasználói kézikönyvet későbbi referencia céljából.

Megjegyzés: A gyártásból származó maradványok miatt az eszköz az első néhány használat során enyhe szagot bocsáthat ki. Ez normális, és nem jelöl semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg róla, hogy a készülék jól szellőzik.

Használati utasítás

- Helyezze a mikró egy lapos, stabil, hőálló és száraz vízszintes felületre. Hagyjon helyet az elegendő légáramlásnak:
 - a mikrohullámú sütő felett: 30 cm
 - hátul: 20 cm
 - mindkét oldalon: 20 cm
- Csatlakoztassa a tápkábel egy megfelelő elektromos aljzathoz.

Jegyzetek:

- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt hő, nedvesség vagy nagy páratartalom forrásának közelébe, illetve gyúlékony anyagok mellé.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel sértetlen, és nem fut a mikrohullámú sütő alatt vagy bármilyen forró vagy éles felület fölött.
- Az áramdugónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy vészhelyzetben könnyen le lehessen kapcsolni.

Víz tartály használat

Víz hozzáadási módszer (4. ábra a 4. oldalon)

Elvitelre: Tartsa meg a víztartályt, és húzza egyenesen maga felé.

Módszer 1

Távolítsa el a gumifedelelet, adjon hozzá megfelelő mennyiségű tisztított vizet, fedje le a gumifedelelet, és győződjön meg arról, hogy jól illeszkedik. (5. ábra a 4. oldalon)

2. módszer

Távolítsa el a víz fedelét a tisztításhoz vagy a maradék víz leeresztéséhez. (6. ábra a 4. oldalon)

HU



Víz tartály tisztítási módszer

- Távolítsa el a víz fedelét a tisztításhoz vagy a maradék víz leeresztéséhez. (7. ábra a 4. oldalon)
- Öblítse ki a víztartályt és a szennyvíztartály belsejét. (4. oldal, 8. ábra)

Megjegyzés: Töltse fel a víztartályt maximumra a párolás előtt.

Készenléti mód

Miután a sütőt csatlakoztatta az áramforráshoz, a kijelző „0”-t mutat, a jelzőhang megszólal, és a sütő készenléti módba lép.

Az óra beállítása

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Időzítő/Óra” gombot három másodpercig. És „00 ÓRA 00 PERC” jelenik meg.
- Forgassa el a gombot az óra számainak beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Forgassa el a gombot a perccértékek beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősít/Indít” gombot a megerősítéshez. Az óra be van állítva.

Jegyzetek:

- Az óra 24 órás kijelzőt mutat. Ha az óra nincs beállítva, nem fog működni, amikor áramot kap.
- A óra visszaállításához kérjük, ismételje meg az 1-től 5-ig terjedő lépések.

Mikrohullámú főzés

Energia	100%	80%	50%	30%	10%
Kijelző	1000W	800W	500W	300W	100W

- Készenléti módban nyomja meg egyszer a „Micro” gombot, majd a „1000W” jelenik meg. Az alapértelmezett idő 30 másodperc.
- Forgassa el a gombot a teljesítményszint beállításához. Az 5 teljesítményszint elérhető.
- Nyomja meg a „Megerősít/Kezd” gombot az energia szint megerősítéséhez.
- Forgassa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősít/Indít” gombot a főzés megkezdéséhez.

Gyors Főzés

Készenléti módban nyomja meg a „Megerősít/Indít” gombot egyszer az étel 100%-os teljesítményszinten történő főzéséhez 30 másodpercig másodpercek.

A konyhai időzítő beállítása

- Nyomja meg a „Timer/clock” gombot egyszer, és ekkor megjelenik a „00 MIN 00 SEC”.
- Fordítsa el a gombot a kívánt idő beállításához. A maximális időérték „24 ÓRA 00 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez. Az időzítő visszaszámol.

Megjegyzés: A konyhai időzítő egy időzítő.

Gyermekzár funkció

Ezzel a funkcióval letilthatja a képernyő gombjait, hogy gyermeke véletlenül ne kapcsolhassa be a sütőt.

A zár aktiválásához:

Készenléti módban tartsa lenyomva a „ ” gombot három másodpercig. Egy sípoló hang hallatszik, és a zárolt ikon megjelenik.

A zár kikapcsolásához:

Zárt állapotban tartsa lenyomva a „ ” három másodpercig. Egy sípolás hallatszik.

Sütés légkeveréses sütőben előmelegítés nélkül

- Készenléti módban nyomja meg egyszer az „Air Fry” gombot, és megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet „180°C” és az alapértelmezett idő „30 PERC 00 MP”.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, elérhető: „100°C-230°C”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Forgassa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősít/Indít” gombot a főzés megkezdéséhez.

Elősütés meleglevégős fritőzzel

- Készenléti módban nyomja meg kétszer az „Air Fry” gombot, és az alapértelmezett hőmérséklet „180°C” megjelenik.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, elérhető: „100°C-230°C”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot az előmelegítés megkezdéséhez.
- Amikor az előmelegítés befejeződött, megjelenik a „Vége” felirat. Nyisd ki az ajtót, és helyezd az ételt a sütőbe. Ezután csukd be az ajtót.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Grillsütő (gőzráségitéssel) előmelegítés nélkül

- Készenléti módban nyomja meg egyszer a „Grill” gombot, és az alapértelmezett hőmérséklet „220°C” és az alapértelmezett idő „30 MIN 00 SEC” jelenik meg.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, „100°C-230°C” között állítható.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősít/Bekapcsol” gombot a főzés megkezdéséhez.

Grill (gőzráségitéses) előmelegítéssel

- Készenléti módban nyomja meg kétszer a „Grill” gombot, ekkor az alapértelmezett hőmérséklet, „220°C”, jelenik meg.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, „100°C-230°C” között állítható.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot az előmelegítés



elindításához.

- Ha az előmelegítés befejeződött, megjelenik az „End” felirat. Nyisd ki az ajtót, és tedd az ételt a sütőbe. Ezután csukd be az ajtót.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Konvekció előmelegítés nélkül

- Készletlétí módban nyomja meg a „Konv.” gombot, egyszer, és az alapértelmezett hőmérséklet „150°C” és az alapértelmezett idő „30 MIN 00 SEC” fog megjelenni.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, „100°C-230°C” között állítható.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Légkeverés előmelegítéssel

- Készletlétí módban nyomja meg a „Konv.” gombot, kétszer, és az alapértelmezett hőmérséklet „150°C” megjelenik.
- Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához, „100°C-230°C” között állítható.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot az előmelegítés elindításához.
- Ha az előmelegítés befejeződött, megjelenik az „End” felirat. Nyisd ki az ajtót, és tedd az ételt a sütőbe. Ezután csukd be az ajtót.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Gőz funkció

- Készletlétí módban nyomja meg egyszer a „Steam” gombot, és megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet „100°C” és az alapértelmezett idő „15 PERC 00 MP”.
- Forgassa el a gombot a hőmérséklet beállításához, elérhető: „50°C-130°C”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „01 ÓRA 30 PERC”.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Jegyzetek:

- A gőzölés során a folyamat automatikusan szünetel, ha nincs elegendő víz. És „X” fog megjelenni.
- Amikor az üreg hőmérséklete meghaladja a megfelelő tartományt, az „F01” jelenik meg a képernyőn. A megfelelő teljesítmény biztosítása érdekében a funkció nem aktiválódik. A üreg hőmérsékletét csökkenteni kell. Kinyitható az ajtót, hogy elvezesd a hőt. A funkció újra használható, miután az „F01” eltűnik.

Automata menü (előmelegítéssel & előmelegítés nélkül)

- Készletlétí módban nyomja meg az „Auto Menu” gombot egyszer, ekkor a képernyőn megjelenik „01”.
- Nyomja meg többször az „Auto Menu” gombot, vagy forgassa el a gombot a szükséges menü kiválasztásához. Az 52 automatikus menü elérhető.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a megerősítéshez.
- Ha az előmelegítés befejeződött, megjelenik az „End” felirat. Nyisd ki az ajtót, és tedd az ételt a sütőbe. Ezután csukd be az ajtót. (Azoknál a menüknél, amelyek nem igényelnek előmelegítést, kihagyhatja ezt a lépést.)
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a főzés megkezdéséhez.

Kiolvaszt

- Készletlétí módban nyomja meg az „Auto Menu” gombot egyszer, majd a képernyőn megjelenik az „01”.
- Forgassa el a gombot a „45” menü kiválasztásához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” a menü megerősítéséhez.
- Forgassa el a gombot az étel súlyának beállításához. A súlytartomány 100 - 1500 g.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a leolvasztás megkezdéséhez.

Megjegyzés: A csengő megszólal, hogy emlékeztesse Önt, fordítsa meg az ételt a kiolvasztás alatt, és a „FORDÍTÁS” felirat megjelenik. Ha nincs művelet, a sütő tovább fog működni.

Erjed

- Készletlétí módban nyomja meg az „Auto Menu” gombot egyszer, majd a képernyőn megjelenik az „01”.
 - Forgassa el a gombot a „46” menü kiválasztásához.
 - Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a menü megerősítéséhez.
 - Fordítsa el a gombot a hőmérséklet beállításához. „25°C-45°C” elérhetőek.
 - Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.
 - Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához. A maximális időérték „12 ÓRA 00 PERC”.
 - Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a munkakezdéshez.
- Megjegyzés:** Ha az üreg hőmérséklete meghaladja a megfelelő tartományt, az „F01” jelenik meg a képernyőn. A megfelelő teljesítmény biztosítása érdekében a funkció nem aktiválódik. A üreg hőmérsékletét csökkenteni kell. Kinyitható az ajtót, hogy elvezesd a hőt. A funkció újra használható, miután az „F01” eltűnik.

Tartsa magát melegen / Üreg dezodorálás

- Készletlétí módban nyomja meg az „Auto Menu” gombot egyszer, ekkor a képernyőn megjelenik „01”.
- Forgassa el a gombot a „47” vagy „48” menü kiválasztásához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” a menü megerősítéséhez.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a munkakezdéshez.

HU



Üregtisztítás

(9. ábra a 4. oldalon)

A szervíz élettartamának meghosszabbítása érdekében rendszeresen tisztítsa a üreget.

- Készletléti módban nyomja meg az "Auto Menu" gombot egyszer, majd a képernyőn megjelenik az "01".
- Fordítsa el a gombot, hogy kiválassza a „49” menüt.
- Nyomja meg a „Megerősít/Indít” a megerősítéshez.
- Forgassa el a gombot az idő beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a tisztítás megkezdéséhez.

Jegyzetek:

- Működés előtt törölje le a maradékot az üregről, és tartsa tele vízzel a víztartályt.
- A tisztítás befejezése után egy ronggyal ki kell tisztítani a foltokat.

Vízke eltávolítása

A legjobb, ha a párologtató árkot havonta egyszer tisztítjuk.

- Készletléti módban nyomja meg egyszer az „Auto Menu” gombot, ekkor a képernyőn megjelenik az „01”.
- Forgassa el a gombot a „50” menü kiválasztásához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a kezdéshez.

Jegyzetek:

- Vegye ki a víztartályt, adjon hozzá körülbelül 10 g étkezési minőségű citromsavat, tölts fel tiszta vízzel, hogy feloldódjon, majd tegye vissza a víztartályt. Helyezzen egy száraz törülközőt a sütő üregének bal oldalára, a gőz kimenetére. Ezután zárja be a sütő ajtaját.
- Amikor a vízhiány jelző „X” kigyullad, ürítse ki a víztartályt, szárítsa ki a sütő belsejét, és tisztítsa meg a törülközőt. Tölts fel újra a víztartályt vízzel, és helyezze a törülközőt ismét a gőzkieresztő alá. Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a tisztítás folytatásához.

Fertőtlenítés

- Készletléti módban nyomja meg egyszer az „Auto Menu” gombot, ekkor a képernyőn megjelenik az „01”.
- Fordítsa el a gombot az „51-es” menü kiválasztásához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a menü jóváhagyásához.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a munka megkezdéséhez.

Üreg szárítása

- Készletléti módban nyomja meg egyszer az „Auto Menu” gombot, ekkor a képernyőn megjelenik az „01”.
- Fordítsa el a gombot, hogy kiválassza a „52” menüt.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a menü jóváhagyásához.
- Fordítsa el a gombot a főzési idő beállításához.
- Nyomja meg a „Megerősítés/Indítás” gombot a munka megkezdéséhez.

Autó menü táblázat

Nem.	Menü	Az al	Teljesítmény	Emlékeztető
01	Csirkecomb mézes szósszal	40 perc	Légsütés 200°C-on	A csengő megszólal, hogy emlékeztessen Önt az étel megfordítására.
02	Sült édesburgonya	50 perc	Forrólevegős sütő 230°C	-
03	Sült garnéla fűszeres sóval	9 perc	Légsütés 200°C-on	-
04	Grillezett kolbász	13 perc	Légkeveréssel sütés 160°C-on	A csengő megszólal, hogy emlékeztessen Önt az étel megfordítására.
05	Hasábburgonya	20 perc	Légsütés 200°C-on	-
06	Csirkemell filék	20 perc	Légsütés 190°C	A csengő megszólal, hogy emlékeztessen Önt az étel megfordítására.
07	Ropogós hús	20 perc	Légsütés 220°C-on	-
08	Csirke nuggets	23 perc	Légsütés 220°C-on	-
09	Mézes gesztenye	15 perc	Légsütés 200°C-on	A csengő megszólal, hogy emlékeztessen Önt az étel megfordítására.
10	Földimogyoró	23 perc	Légkeveréssel sütés 160°C-on	
11	Rák tempura	7 perc	Légsütés 200°C-on	-
12	Japán gilette tonkatsu	25 perc	Légsütés 220°C-on	-
13	Grillezett szardínia	20 perc	Forrólevegős sütő 230°C	-
14	Ropogós garnéla golyók tejjel és zabbal	12 perc	Légsütés 180°C-on	-
15	Orleans sült csirkeszárny	19 perc	Grillezze 220°C-on előmelegítéssel	-
16	Fokhagymás bordák	25 perc	Grillezze 180°C-on előmelegítéssel	-



17	Grillezett tintahal mártással	14 perc	Grill 210°C előmelegítéssel	-
18	Alacsony sótartalmú lazac	7 perc	Grill 210°C előmelegítéssel	-
19	Alacsony zsírtartalmú sült sertéshas	12 perc	Grillezzük 200°C-on előmelegítéssel	-
20	Grillezett marhasteak rozsmaringgal	10 perc	Légkeveréses 230°C előmelegítéssel	-
21	Gőzölt tengeri sügér	12 perc	Gőz 130°C	-
22	Főliában sült tengeri sügér	20 perc	Konvekció 230°C előmelegítéssel	-
23	Gőzölt tojáskrémmel	12 perc	Gőz 100°C	-
24	Párolt bordák	20 perc	Párolás 130°C-on	-
25	Párolt kagyló	14 perc	Gőz 100°C	-
26	Párolt bébi zöldségek fokhagymával	13 perc	Gőz 100°C	-
27	Gőzölt nori garnélarák tekercsek	15 perc	Gőz 100°C	-
28	Párolt spárga	9 perc	Párolás 130°C-on	-
29	Párolt brokkoli	10 perc	Gőz 100°C	-
30	Párolt rizs durva gabona-félékkel	35 perc	Párolás 130°C-on	-
31	Grillezett garnélarák és avokádó salátája	8 perc	Grill 210°C with preheat	-
32	Osztigra omlett	16 perc	Konvekció 200°C előmelegítéssel	A csengő megszólal emlékeztessen arra, hogy megfordítsa az ételt.
33	Sült csirke újramelegítése	20 perc	Légkeveréses sütés 180°C	-

34	Taro és sago	28 perc	Mikrohullámú sütő 100% +80%	A csengő megszólal hogy emlékeztessen, hogy hozzá kell adni hozzávalókat, és főzés automatikusan szünetel.
35	Earl gray tea kekszek	25 perc	Légsütés 140°C előmelegítéssel + Légsütés 160°C	-
36	Európai kenyér quinoával és dióval*	26 perc	Grillez 190°C-on előmelegítéssel	-
37	Portugál tojásos torta	23 perc	Levegősütés 180°C előmelegítéssel + Légkeverés 220°C	-
38	Csiffon torta	50 perc	Légsütés 150°C előmelegítéssel + Légsütés 130°C + Légsütés 140°C	-
39	Vörösáfonyás keksz	23 perc	Sütés forró levegőn 140°C-on előmelegítéssel + 160°C forró levegőn	-
40	Margarita keksz	31 perc	Légsütés 140°C előmelegítéssel + Légkeveréses sütés 160°C	-
41	Olasz pizza	16 perc	Légkeverés 180°C-on előmelegítés + Légkeverés 200°C-on	-
42	Teljes kiőrlésű kenyér	25 perc	Légkeveréses sütés 200°C	-
43	Epres muffin	30 perc	Előmelegítve süsd légsütőben, 170°C-on	-

HU



44	Narancsos madeleine-ek	16 perc	Forrólevegős sütő 180°C-on, előmelegítéssel	-
45	Kiolvasztás	100-1500g	-	-
46	Erjesztés	30 perc	Erjesztés 25°C - 45°C	-
47	Tartsd melegen	2 óra	60°C	-
48	Üreg dezodorálás	5 perc	Ventilátor	-
49	Üregtisztítás	10 perc	Gőz 100°C	-
50	Vízkömentesítés	20 perc	-	-
51	Fertőtlenítés	15 perc	Gőz 100°C	-
52	Üreg szárítása	30 perc	Légsütés 130°C	-

Megjegyzés: A bemutatott étlap tábla csak tájékoztató jellegű. A konkrét jellemzők eltérhetnek a tényleges modelltől.

Főzőeszközök útmutató

Íme egy általános útmutató, amely segít kiválasztani a megfelelő eszközöket:

Konyhai eszköz	Mikrohullámú üzemmód	Konvekció/Grill/Légsütő	Kombinált mód	Megjegyzés
Hőálló üveg	✓	✓	✓	
Nem hőálló üveg	x	x	x	
Hőálló kerámiák	✓	✓	✓	
Mikrohullámú sütőben használható műanyag edények	✓	x	x	Nem alkalmas magas hőmérsékletre.
Konyhai papír	✓	x	x	Csak rövid ideig tartó melegítésre. Részt vett használat.
Fém tálca	x	✓	x	Ívkiülés lesz, ha mikrohullámú sütőben használják.
Fém állvány	x	✓	x	
Alumíniumfólia és -tartályok	x	✓	x	

✓: Használható a megfelelő üzemmódban. Kérjük, kövesse a gyártó utasításait, és vegye le a fedelet. Ne használja, ha a felület repedt vagy sérült.
x: Nem alkalmas a megfelelő üzemmódban történő használatra.

Előfordulhat, hogy bizonyos nem fém konyhai eszközök nem biztonságosan mikrohullámú sütőben való használatra. Ha kétségeid vannak, az alábbi eljárás követésével tesztelheted a kérdéses eszközt.

Eszközteszt:

- Töltsön meg egy mikrohullámú sütőben használható edényt 1 csésze hideg vízzel (250 ml), valamint a kérdéses eszközzel.
- Főzzön maximális teljesítményen 1 percig.
- Óvatosan tapintsa meg az eszközt. Ha az üres edény meleg, ne használja mikrohullámú sütéshez.

Megjegyzés: Ne lépje túl az 1 perces főzési időt.

Tisztítás & karbantartás

- FIGYELEM!** Mindig húzza ki a készüléket az áramforrásból, és hagyja lehűlni tárolás, tisztítás & karbantartás előtt.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót tisztításhoz, és ne tegye a készüléket víz alá, mert az alkatrészek nedvesek lesznek, és áramütést okozhatnak.
- Ha a készüléket nem tartják tiszta állapotban, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az élelmiszermaradékokat rendszeresen tisztítani és eltávolítani kell a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítják meg megfelelően, az csökkentheti az élettartamát, és veszélyes állapotot okozhat a használat során.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a lehűlt külső felületet egy ruhával vagy szivaccsal, amelynél egyhén megnedvesített egy enyhe szappanos oldattal.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje el, hogy víz érintkezzen az elektromos alkatrészekkel.
- Mindig távolítsa el az összes tartozékot a tisztítás előtt, különben ráragad a tengelyre és később nehéz lesz eltávolítani.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, dörzsölő szivacsokat, vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ne használjon acélgyapotot, fémeszközöket vagy bármilyen éles vagy hegyes tárgyat a tisztításhoz. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Egyik rész sem mosogatógépben mosható.
- Ha a sütőt nem tartják tiszta állapotban, az a felület romlását okozhatja, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet eredményezhet.
- A forgótányér kivehető tisztítás céljából. Legyen nagyon óvatos az üveg forgótányér tisztításakor, hogy elkerülje a sérüléseket. Tisztítsa meg meleg, szappanos vízzel.
- A mélyedés alját rendszeresen tisztítani kell higiéniai okokból.
- A sütőben lévő izzó cserélhető. De ezt csak engedéllyel rendelkező technikus végezheti el.

Karbantartás

- Rendszeresen ellenőrizze a készülék működését, hogy elke-



rülje a súlyos baleseteket.

- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van vele, hagyja abba a használatát, kapcsolja ki, és lépjen kapcsolatba a szállítóval.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és engedélyezett technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártó által ajánlott személyeknek.

Szállítás és raktározás

- Mielőtt elrakja a készüléket, mindig győződjön meg arról, hogy az áramellátásról le van csatlakoztatva, és teljesen lehűlt.
- Tárolja a készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozdítsa el a készüléket működés közben. Húzza ki a készüléket az áramellátásból, amikor mozgatja, és alulról fogja meg.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatot a megoldásért. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, lépjen kapcsolatba a beszállítóval/ szolgáltatóval.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be.	A csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva az elektromos aljzathoz. Az időzítő „0” pozícióra van állítva. Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Ellenőrizze az áram-csatlakozót, hogy biztosan megfelelően van-e csatlakoztatva. Állítsa be az időzítőt a kívánt főzési időre. Győződjön meg róla, hogy az ajtó be van zárva és rögzítve van.
	Biztosíték kiégése vagy megszakító működése.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza a kismegszakítót [a beszállító szakmai személyzete által javítva]
Nem megfelelő leolvasztás	A mikrohullámú teljesítmény a beállítás alacsonyra van állítva. Az étel hidegebb, mint szokásos.	-
	Kerülendő anyagokat használtak.	Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.
	A főzési idő és a teljesítményszint nem megfelelő.	Használja helyesen a főzési időt és a teljesítményszintet.
	Az étel nem fordult meg túl vagy megkeverve.	Fordítsa meg vagy keverje meg az ételt.
Egyetlenül főtt ételek; Félkész ételek	A mikrohullámú sütő teljesítmény-beállítása alacsonyabbra van állítva.	-

	Kerülendő anyagokat használtak.	Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.
	Az étel nincs teljesen kiolvasztva.	Olvassza ki teljesen az ételt.
	A főzési idő és a teljesítményszint nem megfelelő.	Használja helyesen a főzési időt és a teljesítményszintet.
	Az ételt nem forgatják vagy keverik meg.	Időnként fordítsa meg vagy keverje meg az ételt főzés közben.
Túl főtt ételek	A mikrohullámú teljesítmény a beállítás magasabbra van állítva. A főzési idő és a teljesítményszint nem megfelelő.	Használja helyesen a főzési időt és a teljesítményszintet.
A mikrohullámú sütő szikrázás és ívelés fordul elő.	Kerülendő anyagokat használtak.	Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.
	A sütőt étel nélkül működtetik.	Tilos az üresen működtetett sütő használata. Ez nagyon veszélyes.
	Maradék kiömlött étel az üreg.	Tisztítsa meg az üregt egy nedves törölközővel.

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet



A készülék üzemén kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékokat újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalat



lathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahaznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladék-kezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням. Тримайте прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.**
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерела живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.

- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

-  **УВАГА! РИЗИКИ БУРІ! ГАРЯЧІ СУФЕЙСИ!** Під час використання температура доступних поверхонь може бути дуже високою. Торкніться лише панелі керування, ручок, перемикачів, ручок керування таймером або ручок керування температурою.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Жир і олія сильно нагріваються під час роботи. Будьте в курсі цього.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісна служба або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо дверцята або ущільнювачі дверцят пошкоджені, духову шафу не можна використовувати, доки її не відремонтує особа, яка має право на утримання стору.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Для будь-якої особи, крім компетентної особи, небезпечно виконувати будь-яку роботу з обслуговування або ремонту, яка в розділі «Може призвести до видалення будь-якого покриття, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії».
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із зазісненням, тому при роботі з контейнером слід бути обережними.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вміст пляшечок для годування та дитячих банок для їхньої необхідно перемішувати або струшувати, а для уникнення опіків перевіряти температуру, слід зазначити споживання.
- НЕ** відкривайте двері під час роботи, це спричинить опро-



мінення мікрохвилями.

- Використовуйте лише посуд, що підходить для використання в мікрохвильових печах.
- Під час нагрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах стежте за духовкою через можливість займання.
- Якщо ви помітили дим, вимкніть або від'єднайте прилад від мережі та тримайте двері закритими, щоб загасити будь-яке полум'я.
- Яйця в шкаралупі та цілі зварені круто яйця не слід нагрівати в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання.
- УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ МІКРОХВИЛЬОВКИ, ЯКЩО В КАМЕРІ ПЕЧІ НЕМАЄ ЇЖІ.**
- УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦЕЙ ПРИЛАД НА БУДЬ-ЯКІЙ МЕТАЛЕВІЙ ПОВЕРХНІ.**

Передбачуване використання

- Цей прилад призначений для використання в комерційних цілях, наприклад, на кухнях ресторанів, їдальень, лікарень та в комерційних підприємствах, таких як пекарні, м'ясні цехи тощо, але не для безперервного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений лише для нагрівання та розморожування харчових продуктів з використанням відповідного посуду. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або особистих травм.
- Експлуатація приладу для будь-якої іншої мети буде вважатися неправильним використанням пристрою. Користувач несе повну відповідальність за неправомірне використання пристрою.

Заземлювальна установка

Цей прилад класифікується як **захисний клас I** і повинен бути підключений до захисного заземлення. Заземлення зменшує ризик ураження електричним струмом, забезпечуючи відповідний провід для електричного струму. Цей прилад обладнаний шнуром живлення з заземлюючою вилкою або електричними з'єднаннями з заземлюючим проводом. З'єднання повинні бути правильно встановлені та заземлені.

Основні частини продукту

(Рис. 1 на сторінці 3)

- Ручка
- Скляне вікно
- Панель керування
- Ручка (повернути/натиснути)
- Водяний бак
- Ящик для стічних вод

Застереження: Зміст цього посібника стосується всіх перелічених пунктів, якщо не вказано інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від показаних ілюстрацій.

Панель керування

(Рис. 2 на сторінці 3)

- Мікрохвильова піч
- Смажити на повітрі
- Гриль
- Конвекція
- Steam

- Підтвердити/почати
- Автомену
- Таймер
- Зупинити скасування

Запасні частини до продукту

(Рис. 3 на сторінці 3)

- Деко для випікання. Помістіть у гніздо порожнини.
- Деко для випічки. Розмістіть безпосередньо на нижній поверхні порожнини або на деко.
- Кошик для випічки. Розмістіть у відділенні, використовуйте для приготування за допомогою функції обсмажування повітрям.

Поради: Деко для випічки: Використовуйте для приготування на парі овочів, випікання шоколадного печива, приготування на повітряній фритюрниці лосося та комбінованого приготування курки на повітряній фритюрниці.

Деко для випічки: Використовуйте для вареної кукурудзи та вареного лобстера.

Кошик для випікання: Використовуйте для приготування нагетсів, картоплі фрі та інших хрустких страв. [Ручне прання]

Довідкова таблиця аксесуарів

	Деко для випічки	Підставка для випічки	Кошик для випічки
Мікрохвильова піч	X	X	X
Гриль	✓	✓	✓
Конвекція	✓	✓	✓
Смаження на повітрі	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Автомену [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Автомену [34, 45, 50]	X	X	X

Підготовка перед використанням

- Видаліть усі захисні пакувальні матеріали та обгортки.
- Переконайтеся, що пристрій у справному стані і з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженої доставки, будь ласка, негайно зв'яжіться з постачальником. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Очистіть аксесуари та прилад перед використанням (Див. ==> Чистка & Догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Розмістіть прилад на горизонтальній, стабільній та термостійкій поверхні, яка не боїться попадання води.
- Збережіть упаковку, якщо плануєте зберігати свій прилад у майбутньому.
- Зберігайте інструкцію користувача для подальшого використання.

Примітка: Через залишки виробництва, прилад може виділяти легкий запах під час перших кількох використання. Це нормально і не вказує на жодний дефект чи небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.



Інструкції з експлуатації

- Розмістіть мікрохвильову піч на рівній, стабільній, термостійкій та сухій горизонтальній поверхні. Залиште простір для достатньої вентиляції:
 - над мікрохвильовою піччю : 30 см
 - ззаду : 20 см
 - з обох сторін : 20 см
- Підключіть штекер живлення до відповідної електричної розетки.

Примітки:

- Не розміщуйте мікрохвильову піч у місцях, де генерується тепло, волога або висока вологість, або поблизу легкозаймистих матеріалів.
- Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений та не проходить під мікрохвильовою піччю або поверх гарячих чи гострих поверхонь.
- Штекер живлення повинен бути легкодоступним, щоб його можна було легко відключити в разі аварії.

Використання водяного бака

Метод додавання води (Рис.4 на сторінці 4)

На виніс: Утримуйте резервуар для води та тягніть прямо на себе.

Метод 1

Зніміть гумову кришку, додайте відповідну кількість очищеної води, накрийте гумовою кришкою та переконайтеся в її надійному приляганні. (Рис.5 на сторінці 4)

Спосіб 2

Відкрийте кришку води для очищення або злийте залишкову воду. (Рис.6 на сторінці 4)

Метод очищення резервуара для води

- Відкрийте кришку води для очищення або злийте залишкову воду. (Рис. 7 на сторінці 4)
- Промийте внутрішню частину водного бака та бака для відпрацьованої води. (Рис. 8 на стор. 4)

Примітка: Заповніть резервуар для води до максимальної позначки перед приготуванням на пару.

Режим очікування

Після підключення духовки до живлення, на дисплеї з'являється «0», зумер подає звуковий сигнал, і духовка переходить у режим очікування.

Встановлення годинника

- Натисніть і утримуйте «Таймер/Годинник» протягом трьох секунд. І буде відображено "00 ГОД 00 ХВ".
- Поверніть ручку, щоб встановити значення годин.
- Натисніть «Підтвердити/Розпочати», щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити значення хвилин.
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб підтвердити. Годинник встановлено.

Примітки:

- Годинник показує час у 24-годинному форматі. Якщо годинник не налаштований, він не працюватиме при включенні.
- Щоб скинути годинник, повторіть кроки з 1 по 5.

Приготування їжі в мікрохвильовій печі

Енергія	100%	80%	50%	30%	10%
Відображення	1000Вт	800 Вт	500Вт	300 Вт	100Вт

- У режимі очікування натисніть «Місго» один раз, після чого відобразиться «1000W». Час за замовчуванням становить 30 секунд.
- Поверніть ручку, щоб встановити рівень потужності. Доступні 5 рівнів потужності.
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб підтвердити рівень потужності.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати приготування.

Швидке приготування

У режимі очікування натисніть "Підтвердити/Пуск" один раз, щоб готувати їжу на 100% рівні потужності протягом 30 секунд.

Встановлення кухонного таймера

- Натисніть "Timer/clock" один раз, і тоді з'явиться "00 MIN 00 SEC".
- Поверніть ручку, щоб встановити потрібний час. Максимальне значення часу — це «24 ГОД 00 ХВ».
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб підтвердити. Таймер починає зворотний відлік.

Примітка: Кухонний таймер - це таймер.

Функція блокування для дітей

Ви можете використовувати цю функцію, щоб вимкнути кнопки на екрані й запобігти випадковому ввімкненню духовки вашою дитиною.

Щоб активувати замок:

У режимі очікування натисніть і утримуйте «» протягом трьох секунд. Лунає сигнал, і відобразиться значок блокування.

Щоб деактивувати замок:

У заблокованому стані натисніть і утримуйте «» протягом трьох секунд. Лунає сигнал.

Смажте на повітрі без попереднього нагрівання

- У режимі очікування натисніть «Air Fry» один раз, і на дисплеї з'явиться стандартна температура «180°C» та стандартний час «30 MIN 00 SEC».
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні "100°C-230°C".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати приготування.



Смажити у фритюрниці з попереднім нагріванням

- У режимі очікування натисніть "Air Fry" двічі, і відобразиться температура за замовчуванням "180°C".
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні "100°C-230°C".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати розігрів.
- Коли попереднє нагрівання завершено, буде відображено «Кінець». Відкрийте двері та помістіть їжу в духовку. Потім зачини двері.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати приготування.

Гриль (з паровою підтримкою) без попереднього нагріву

- У режимі очікування натисніть «Grill» один раз, і відобразиться температура за замовчуванням «220°C» та час за замовчуванням «30 ХВ 00 СЕК».
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні значення від «100°C-230°C».
- Натисніть "Підтвердити/Розпочати", щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть «Підтвердити/Розпочати», щоб почати приготування.

Гриль (з паровою підтримкою) з попереднім нагріванням

- У режимі очікування натисніть «Гриль» двічі, і відобразиться температура за замовчуванням «220°C».
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні значення від «100°C-230°C».
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати розігрів.
- Коли попереднє нагрівання завершено, буде відображено «Кінець». Відкрийте двері та помістіть їжу в духовку. Потім зачини двері.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати приготування.

Конвекція без попереднього нагрівання

- У режимі очікування натисніть «Conv.» один раз, і будуть відображені температура за замовчуванням "150°C" та час за замовчуванням "30 ХВ 00 СЕК".
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні значення від «100°C-230°C».
- Натисніть "Підтвердити/Розпочати", щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб розпочати приготування.

Конвекція з попереднім нагріванням

- У режимі очікування натисніть «Conv.» двічі, і відобразиться температура за замовчуванням "150°C".
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні значення від «100°C-230°C».

- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати розігрів.
- Коли попереднє нагрівання завершено, буде відображено «Кінець». Відкрийте двері та помістіть їжу в духовку. Потім зачини двері.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб розпочати приготування.

Функція пари

- У режимі очікування натисніть «Steam» один раз, і відобразиться температура за замовчуванням «100°C» та час за замовчуванням «15 MIN 00 SEC».
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру, доступні значення "50°C-130°C".
- Натисніть «Підтвердити/Розпочати», щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу — "01 ГОД 30 ХВ".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб розпочати приготування.

Нотатки:

- Під час приготування на парі процес автоматично зупиниться, коли рівень води буде недостатнім. І "X" відобразиться.
- Коли температура камери перевищує відповідний діапазон, на екрані з'явиться «F01». Щоб забезпечити належну роботу, функція не активується. Температуру порожнини потрібно знизити. Ви можете відчинити двері, щоб розсіяти тепло. Функцію можна використовувати знову після зникнення "F01".

Автоматичне меню (з попереднім підігрівом & без попереднього підігріву)

- У режимі очікування натисніть «Авто меню» один раз, і на екрані з'явиться «01».
- Натискайте "Auto Menu" повторно або поверніть ручку, щоб вибрати потрібне меню. Доступні 52 автоменю.
- Натисніть "Підтвердити/Розпочати", щоб підтвердити.
- Коли попереднє нагрівання завершено, буде відображено «Кінець». Відкрийте двері та помістіть їжу в духовку. Потім зачини двері. (Для меню, які не потребують попереднього нагрівання, ви можете пропустити цей крок.)
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати приготування.

Розморозити

- У режимі очікування натисніть «Авто Меню» один раз, і тоді на екрані відобразиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "45".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб підтвердити меню.
- Поверніть ручку, щоб встановити вагу їжі. Діапазон ваги становить 100 -1500 г.
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб почати розморожування.

Примітка: Під час розморожування зумер прозвучить, щоб нагадати вам перевернути їжу, і з'явиться повідомлення "FLIP". Якщо немає операції, духовка продовжить працювати.



Бродіння

- У режимі очікування натисніть «Авто Меню» один раз, і тоді на екрані відобразиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "46".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб підтвердити меню.
- Поверніть ручку, щоб встановити температуру. «25°C-45°C» доступні.
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб підтвердити температуру.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування. Максимальне значення часу - це «12 ГОД 00 ХВ».
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб почати працювати.

Примітка: Коли температура порожнини перевищує відповідний діапазон, на екрані відобразиться «F01». Щоб забезпечити належну роботу, функція не активується. Температуру порожнини потрібно знизити. Ви можете відчинити двері, щоб розсіяти тепло. Функцію можна використовувати знову після зникнення "F01".

Зберігайте тепло / Дезодорація порожнин

- У режимі очікування натисніть «Авто меню» один раз, і на екрані з'явиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "47" або "48".
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб підтвердити меню.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування.
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб почати працювати.

Очищення порожнини

(Рис. 9 на сторінці 4)

Регулярне очищення порожнини для продовження терміну її служби.

- У режимі очікування натисніть «Авто Меню» один раз, і на екрані з'явиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню «49».
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб підтвердити.
- Поверніть ручку, щоб встановити час.
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб почати очищення.

Примітки:

- Перш ніж почати роботу, витріть залишки з порожнини та тримайте резервуар для води наповненим водою.
- Після закінчення прибирання необхідно витрити плями ганчіркою.

Чищення вапняного нальоту

Найкраще очищати випарну трубу раз на місяць.

- У режимі очікування натисніть «Авто Меню» один раз, і на екрані з'явиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "50".
- Натисніть "Підтвердити/Почати", щоб почати.

Примітки:

- Вийміть резервуар для води, додайте приблизно 10 г лимонної кислоти харчової якості, заповніть чистою водою для розчинення і поверніть резервуар назад. Покладіть сухий рушник на ліву сторону внутрішньої частини духовки, на вихід пари. Потім закрийте дверцята духовки.
- Коли індикатор нестачі води "X" загориться, спорожніть бак для води, висушіть камеру печі та очистіть рушник. Наповніть резервуар водою і знову покладіть рушник під отвір для пари. Натисніть «Підтвердити/Розпочати», щоб

продовжити очищення.

Дезінфекція

- У режимі очікування натисніть «Авто Меню» один раз, і на екрані з'явиться «01».
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "51".
- Натисніть «Підтвердити/Пуск», щоб підтвердити меню.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування.
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати роботу.

Сушка порожнини

- У режимі очікування натисніть "Auto Menu" один раз, і тоді на екрані буде відображено "01".
- Поверніть ручку, щоб вибрати меню "52".
- Натисніть «Підтвердити/Пуск», щоб підтвердити меню.
- Поверніть ручку, щоб встановити час приготування.
- Натисніть «Підтвердити/Почати», щоб розпочати роботу.

Таблиця авто меню

Ні.	Меню	Час приготування за замовчуванням	Живлення	Нагадування
01	Куряче стегно з медовим соусом	40 хв	Приготування у фритюрниці при 200°C	Звуковий сигнал прозвучить щоб нагадати вам перевірити їжу.
02	Запечена солодка картопля	50 хв	Обсмажити на повітрі при 230°C	-
03	Запечені креветки зі спеціями та сіллю	9 хв	Приготування у фритюрниці при 200°C	-
04	Смажена ковбаса	13 хв	Смажити на повітрі при 160°C	Звуковий сигнал прозвучить щоб нагадати вам перевірити їжу.
05	Картопля фрі	20 хв	Приготування у фритюрниці при 200°C	-
06	Курячі філе	20 хв	Смаження на повітрі 190°C	Звуковий сигнал прозвучить щоб нагадати вам перевірити їжу.
07	Хрустке м'ясо	20 хв	Смажити на повітряній фритюрі 220°C	-



08	Курячі нагетси	23 хв	Смажити на повітряній фритюрні при 220°C	-
09	Каштани в меду	15 хв	Приготування у фритюрниці при 200°C	Звуковий сигнал прозвучить щоб нагадати вам перевернути їжу.
10	Арахіс	23 хв	Смажити на повітрі при 160°C	
11	Темпура з креветками	7 хв	Приготування у фритюрниці при 200°C	-
12	Японський гіллет тонкацу	25 хв	Смажити на повітряній фритюрні при 220°C	-
13	Смажені мойви	20 хв	Обсмажити на повітрі при 230°C	-
14	Кульки з креветок із хрусткою скоринкою з молоком та вівсяною	12 хв	Готувати на повітряній фритюрниці при 180°C	-
15	Курячі крильця Орлеанські	19 хв	Гриль 220°C з попереднім нагрівом	-
16	Часникові свинячі реберця	25 хв	Гриль 180°C з попереднім розігрівом	-
17	Кальмар на грилі з соусом	14 хв	Гриль 210°C з попереднім розігрівом	-
18	Лосось з низьким вмістом солі	7 хв	Гриль 210°C з попереднім розігрівом	-
19	Свиняча грудка, запечена з низьким вмістом жиру	12 хв	Гриль 200°C з попереднім нагріванням	-
20	Смажений біфштекс з розмарином	10 хв	Конвекція 230°C з попереднім нагрівом	-
21	Приготований на парі морський окунь	12 хв	Готувати на парі при 130°C	-

22	Печений сібас у фользі	20 хв	Конвекція 230°C з попереднім нагрівом	-
23	Парове яєчне крем-брюле	12 хв	Пар 100°C	-
24	Тушковані ребра	20 хв	Тушувати при 130°C	-
25	Парені молюски	14 хв	Пар 100°C	-
26	Тушковані молоді овочі з часником	13 хв	Пар 100°C	-
27	Рулетки з креветками та норі на пару	15 хв.	Пар 100°C	-
28	Приготована на парі спаржа	9 хв	Тушувати при 130°C	-
29	Приготоване на парі броколі	10 хв	Пар 100°C	-
30	Парений рис з грубими зерновими	35 хв	Тушувати при 130°C	-
31	Салат з креветками на грилі та авокадо	8 хв	Гриль 210°C з попереднім нагріванням	-
32	Омлет з устрицями	16 хв	Конвекція 200°C з попереднім нагріванням	Лунає сигнал нагадати вам перевернути їжу.
33	Розігріті смажену курку	20 хв	Готуйте при 180°C на фритюрні	-
34	Таро та саго	28 хв	Мікрохвильова піч 100% +80%	Лунає сигнал нагадати вам додати інгредієнти та приготування буде зупинено автоматично.
35	Печиво з чаю Ерл Грей	25 хв	Готувати у фритюрниці 140°C з попереднім розігрівом +Готувати у фритюрниці 160°C	-



36	Європейський хліб з кіноа та горіхами*	26 хв	Гриль 190°C з попереднім розігрівом	-
37	Португальський яєчний тарт	23 хв	Смаження на повітрі 180°C з попереднім нагріванням + Конвекція 220°C	-
38	Шифоновий торт	50 хв	Смажити на повітрі 150°C з попереднім нагріванням + Смажити на повітрі 130°C + Смажити на повітрі 140°C	-
39	Журавлине печиво	23 хв	Смаження на повітрі 140°C з попереднім нагрівом + Смаження на повітрі 160°C	-
40	Печиво Маргарита	31 хв	Повітряне смаження 140°C із попереднім нагріванням + Конвекція 160°C	-
41	Італійська піца	16 хв	Конвекція 180°C з попереднім нагріванням + Конвекція 200°C	-
42	Цільно-зерновий хліб	25 хв	Конвекція 200°C	-
43	Полуничний мафін	30 хв	Готувати в аерофритюрниці при 170°C з попереднім розігрівом	-
44	Апельсинові мадлени	16 хв	Готувати в аерофритюрі при 180°C з попереднім нагріванням	-
45	Розморожування	100-1500г	-	-
46	Бродіння	30 хв	Бродіння 25°C- 45°C	-
47	Залишайтесь в теплі	2 години	60°C	-
48	Дезодорація камери	5 хв	Вентилятор	-

49	Чищення порожнини	10 хв	Пар 100°C	-
50	Очищення від накипу	20 хв	-	-
51	Дезінфекція	15 хв	Пар 100°C	-
52	Сушка порожнини	30 хв	Смаження на повітрі 130°C	-

Примітка: Таблиця меню показана лише для ознайомлення. Конкретні характеристики можуть відрізнятися залежно від фактичної моделі.

Посібник з кухонного начиння

Нижче надано загальний посібник, щоб допомогти вам вибрати відповідні інструменти:

Кухонне начиння	Режим мікрохвильовки	Конвекція/Гриль/Аерофритюр	Режим комбінування	Зауваження
Жароміцне скло	✓	✓	✓	
Скло, що не є жаростійким	x	x	x	
Вогнетривка кераміка	✓	✓	✓	
Пластиковий посуд, безпечний для мікрохвильової печі	✓	x	x	Непридатний для високих температур.
Кухонний папір	✓	x	x	Короткочасне нагрівання тільки. Використання під наглядом.
Металева таця	x	✓	x	Виникнення дуги відбувається при використанні в мікрохвильовій печі.
Металевий стелаж	x	✓	x	
Алюмінієва фольга та контейнери	x	✓	x	
✓: Підходить для використання в відповідному режимі. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій виробника та зніміть кришку. Не використовуйте, якщо поверхня потріскана або пошкоджена. x: Не підходить для використання в відповідному режимі.				

Можливо, деякі неметалеві кухонні прилади небезпечно використовувати для приготування їжі в мікрохвильовій печі. Якщо ви сумніваєтеся, ви можете протестувати прилад, дотримуючись наведеної нижче процедури.

Тест на прилади:

1. Наповніть контейнер, безпечний для мікрохвильової



печі, 1 чашкою холодної води (250 мл) разом з потрібним інструментом.

- Готуйте на максимальній потужності 1 хвилину.
- Обережно відчуйте посудину. Якщо порожнє начиння тепле, не використовуйте його для приготування їжі в мікрохвильовці.

Примітка: Не перевищуйте час приготування 1 хвилини.

Прибирання & обслуговування

- УВАГА!** Завжди відключайте прилад від електромережі та охолоджуйте його перед зберіганням, чищенням & обслуговуванням.
- Не використовуйте водяний струмінь або парочисник для очищення і не занурюйте прилад у воду, оскільки частини намокнуть, і це може призвести до ураження електричним струмом.
- Якщо побутовий прилад не підтримується в належному стані чистоти, це може негативно вплинути на його термін служби та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищений належним чином, це зменшить його тривалість служби і може призвести до небезпечної ситуації під час використання.

Прибирання

- Очистьте охолоджену зовнішню поверхню тканиною або губкою, трохи змоченою мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід очищати до та після використання.
- Уникайте потрапляння води на електричні компоненти.
- Завжди знімайте всі насадки перед чищенням, інакше вони можуть застрягти на валу і їх буде важко зняти пізніше.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду чи інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте сталеву шерсть, металеві столові прибори або будь-які гострі або загострені предмети для чищення. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Ніякі частини не можна мити в посудомийній машині.
- Невиконання вимоги щодо підтримання духовки у чистому стані може призвести до погіршення стану поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу і, можливо, стати причиною небезпечної ситуації.
- Скляну тарілку можна зняти для очищення. З великою обережністю очищуйте скляний поворотний столик, щоб уникнути пошкодження. Очистіть це теплою мильною водою.
- Дно порожнини слід регулярно очищати з гігієнічних міркувань.
- Лампочку всередині духовки можна замінити. Але це повинно виконуватися уповноваженим техніком.

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб запобігти серйозним аваріям.
- Якщо ви бачите, що прилад не працює належним чином або є проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зв'яжіться з постачальником.
- Усі роботи з обслуговування, встановлення та ремонту повинні виконуватися спеціалізованими та уповноваженими техніками або рекомендованими виробником.

Транспорт і зберігання

- Перед зберіганням завжди переконайтеся, що пристрій відключено від електричної мережі і він повністю охолонув.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте важкі предмети на прилад, оскільки це може його пошкодити.
- Не переміщайте прилад, поки він працює. Відключіть пристрій від електромережі, коли будете його переміщати, і тримайте за нижню частину.

Усунення несправностей

Якщо пристрій не працює належним чином, будь ласка, перевірте таблицю нижче для вирішення. Якщо вам все ще не вдається вирішити проблему, будь ласка, зверніться до постачальника/постачальника послуг.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Пристрій не вмикається.	Живильна вилка не підключена належним чином до електричної розетки. Таймер встановлено в положення "0". Двері не повністю зачинені.	Перевірте штепсель, щоб переконатися, що він правильно підключений. Встановіть таймер на бажаний час приготування. Переконайтеся, що двері закриті та зафіксовані на місці.
	Перегорання запобіжника або робота автоматичного вимикача.	Замініть запобіжник або скиньте вимикач (ремонт виконує професійний персонал постачальника)
Неправильне розморожування	Потужність мікрохвильової печі налаштування встановлено на нижчий рівень. Їжа холодніша, ніж звичайний.	-
	Було використано матеріали, яких слід уникати.	Використовуйте тільки посуд, безпечний для мікрохвильових печей.
	Час приготування, і рівень потужності не підходить.	Використовуйте правильний час приготування та рівень потужності.
	Їжа не перевернута перемішано чи взбавлено.	Переверніть або перемішайте їжу.
Нерівномірно приготовано їжу; Недоварені продукти	Потужність мікрохвильової печі налаштована на нижчу.	-
	Було використано матеріали, яких слід уникати.	Використовуйте тільки посуд, безпечний для мікрохвильових печей.
	Їжа не повністю розморозилася.	Повністю розморозьте їжу.

UA



	Час приготування, і рівень потужності не підходить.	Використовуйте правильний час приготування та рівень потужності.
	Їжу не перевертають і не перемішують.	Під час приготування час від часу перемішуйте або повертайте їжу.
Переварені страви	Потужність мікрохвильової печі налаштування встановлено на високе значення. Час приготування, і рівень потужності не підходить.	Використовуйте правильний час приготування та рівень потужності.
Мікрохвильова піч є іскріння та електрична дуга відбувається.	Було використано матеріали, яких слід уникати.	Використовуйте тільки посуд, безпечний для мікрохвильових печей.
	Духовка працює без їжі в ній.	Заборонено вмикати духовку без їжі всередині. Це дуже небезпечно.
	Залишки розлитої їжі в порожнина.	Очистіть порожнину мокрим рушником.

EE

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався за підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля

При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покарано відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекласти відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію,

як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et otsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
-  **OHT! ELEKTRILÕÕGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektrihühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustöid teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga pinnaga või komistussuhtu.
- HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendus. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tules. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmet, ees pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmet.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusit ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektrihüanded lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale



nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.

- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, soepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesüttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistuseta.

Ohutusalased erijuhised

-  **ETTEVAATUST! BURNS-i OSA! HOT SURFACES!** Kättesaadavate pindade temperatuur võib kasutamise ajal olla väga kõrge. Puudutage ainult juhtpaneeli, käepide-meid, lüliteid, taimeri juhtnuppe või temperatuuri juhtnuppe.
- **HOIATUS!** Rasvad ja õlid muutuvad töö ajal väga kuumaks. Olge sellest ettevaatlik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- **HOIATUS!** Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui selle on parandanud kompetentne isik.
- **HOIATUS!** Igaühel, kes ei ole pädev isik, on ohtlik teostada mis tahes teenindus- või remonditöid, mis hõlmavad igasuguse katte eemaldamist, mis kaitseb mikrolaineenergiaga kokkupuute eest.
- **HOIATUS!** Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvatada.
- **HOIATUS!** Jookide mikrolaineküte võib põhjustada hiline-nud purse keetmist, mistõttu tuleb konteineri käsitsemisel olla ettevaatlik.
- **HOIATUS!** Söömispuudelite ja imikutoidu purkide sisu tuleb segada või loksutada ja temperatuuri kontrollida enne tarbimist, et vältida põletusi;
- **ÄRGE** avage ust töö ajal, see võib põhjustada mikrolainekiirgust.
- Kasutage ainult selliseid köögiriistu, mis sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Kui kuumutate toitu plast- või pabermahutites, jälgige ahju, kuna on süttimise võimalus.
- Kui täheldatakse suitsu, lülitage seade välja või eemaldage pistik ja hoidke uks suletuna, et lämmatada kõik leegid.
- Munad koos koorega ja terved keedetud munad ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainekuutamise lõppu.
- **HOIATUS! ÄRGE KASUTAGE MIKROLAINEAHJU FUNKTSIOONI, KUI AHJU KAMBRIS EI OLE TOITU.**
- **HOIATUS! ÄRGE KASUTAGE SEDA SEADET MITTE ÜHELKI METALLPINNAL.**

Kavandatud kasutus

- See seade on mõeldud kasutamiseks kaubanduses, näiteks restoranide, kohvikute, haiglate köökides ja ettevõtetes nagu pagariärid, lihapoed jne, kuid mitte pidevaks masstootmiseks.
- Seade on mõeldud ainult toiduainete soojendamiseks ja sulatamiseks, kasutades sobivaid nõusid. Muul viisil kasutamine võib põhjustada seadme kahjustumise või isikliku vigastuse.
- Seadme kasutamine mis tahes muul eesmärgil loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuiskuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud kui **kaitseklass I** ja see peab olema ühendatud kaitsemaaga. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolule põgenemistraati. Sellel seadmel on maanduskorgiga toitejuhe või maandusjuhtmega elektrühendused. Ühendused peavad olema korralikult paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiosad

(Joonis 1 leheküljel 3)

1. Käepide
2. Klaasaken
3. Juhtpaneel
4. Nupp (pööra/vajuta)
5. Veepaak
6. Reoveekast

Märkus: Käesoleva käsiraamatu sisu kehtib kõigi loetletud esemete kohta, kui pole märgitud teisiti. Välimus võib erineda näidatud illustatsioonidest.

Juhtpaneel

(Joon.2 leheküljel 3)

7. Mikrolaineahi
8. Õhufritiür
9. Grill
10. Konvektsioon
11. Auru
12. Kinnita/algus
13. Auto menüü
14. Taimerikell
15. Lõpeta tühistamine

Toote varuosad

(Joon.3 leheküljel 3)

16. Kúpsetusplaat. Asetage õõnsuse pesasse.
17. Kúpsetusrest. Aseta otse õõnsuse põhja pinnale või kúpsetusplaadile.
18. Kúpsetamise korv. Asetage õõnsuse pesa, kasutage õhufritiüri kúpsetamiseks.

Näpunäited: Kúpsetusplaat: Kasutage aurutatud köögiviljade, šokolaaditükidega kúpsetamiseks, lõhe õhufritiüri-ga valmistamiseks ja õhukombifritiüri-ga kana kúpsetamiseks. Kúpsetusrest: Kasutage aurutatud maisitõlvikute ja aurutatud homaaride puhul.

Kúpsetamise korv: Kasutage nagitsate, friikartulite ja muude krõbedate toitude õhufritiürimiseks. (Káspesu)

EE



Tarvikute võrdlustabel

	Küpse- tusplaat	Küpse- tusrest	Küpse- tamise korv
Mikrolaineahi	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konvektsioon	✓	✓	✓
Õhufrittöö	✓	✓	✓
Auru	✓	✓	✓
Auto menüü [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto menüü [34, 45, 50]	X	X	X

Ettevalmistus kasutamiseks

- Eemalda kogu kaitsepakend ja -ümbris.
- Kontrollige, et seade on heas seisukorras ja kõikide lisaseadmetega. Mittetäieliku või kahjustatud tarne korral võtke kohe tarnijaga ühendust. Sel juhul ärge seadet kasutage.
- Puhastage tarvikud ja seade enne kasutamist (Vt ==> Puhastamine & hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on kaitsnud veepritsmete eest.
- Hoidke pakend, kui kavatsete oma seadet tulevikus hoiustada.
- Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks viitamiseks.

Märkus: Tootmisjääkide tõttu võib seade esimeste kasutuskordade ajal eritada kergelt lõhna. See on normaalne ja ei viita mingile defektile ega ohule. Veenduge, et seade oleks hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

- Asetage mikrolaineahi tasasele, stabiilsele, kuumakindlale ja kuivale horisontaalsele pinnale. Jäta piisav õhuringlus:
 - mikrolaineahju kohal : 30 cm
 - tagaosas : 20 cm
 - mõlemal pool: 20 cm
- Ühendage toitepistik sobivasse elektrivarustuse pistikupes-
sa.

Märkused:

- Ärge asetage mikrolaineahju kohta, kus tekib kuumus, niis-
kus või kõrge õhuniiskus, või süttivate materjalide lähedusse.
- Veenduge, et toitejuhe ei oleks kahjustatud ja ei jookseks
mikrolaineahju alla ega üle kuumade või teravate pindade.
- Toitepistik peab olema kergesti ligipääsetav, et seda saaks
hädalukorras hõlpsasti lahti ühendada.

Veepaagi kasutamine

Vee lisamise meetod [joonis 4, leheküljel 4]

Väljavõtmine: Hoidke veepaaki ja tõmmake otse enda poole.

Meetod 1

Eemaldage kummikaas, lisage sobiv kogus puhastatud vett, katke kummikaas ja veenduge heas sobivuses. [Joon.5 lehe-
küljel 4]

Meetod 2

Eemaldage vee kaas, et puhastada või tühjendada ülejäänud
vesi. [Joon.6 leheküljel 4]

Veepaagi puhastamise meetod

- Eemaldage vee kaas, et puhastada või tühjendada ülejäänud
vesi. [Joon.7 leheküljel 4]
- Loputage veepaagi ja reoveepaagi siseküljed. [Joon. 8 lehe-
küljel 4]

Märkus: Täitke veepaak maksimaalselt enne auruga küpseta-
mist.

Ooterežiim

Pärast ahju vooluvõrku ühendamist kuvab ekraan "0", heliseb
summer ja ahi läheb ooterežiimile.

Kella seadistamine

- Vajutage ja hoidke kolm sekundit all "Taimer/Kell" nuppu. Ja
kuvatakse „00 TUN 00 MIN“.
- Pööra nuppu, et seadistada tunni numbrid.
- Vajutage „Kinnita/Alusta“, et kinnitada.
- Pööra nuppu, et seada minuti numbrid.
- Vajutage „Kinnita/Alusta“, et kinnitada. Kell on seatud.

Märkused:

- Kell on 24-tunnise ekraaniga. Kui kella ei ole seatud, siis see
sisse lülitamisel ei tööta.
- Kella lähtestamiseks palun korda samme 1 kuni 5.

Mikrolaineahjus küpsetamine

Võimsus	100%	80%	50%	30%	10%
Kuva	1000W	800 W	500W	300W	100W

- Ooterežiimis vajutage üks kord "Micro" ja seejärel kuvatakse
"1000W". Vaikimisi aeg on 30 sekundit.
- Keera nuppu, et seada võimsustase. 5 võimsustaset on saa-
daval.
- Vajutage "Kinnita/Alusta", et kinnitada võimsustase.
- Keerake nuppu, et määrata küpsetusaeg. Maksimaalne aja
väärtus on "01 HR 30 MIN".
- Vajutage „Kinnita/Alusta“, et alustada toiduvalmistamist.

Kiire Kokandus

Ooterežiimis vajutage "Kinnita/Alusta", et küpsetada toitu 100%
võimsustasemel 30 sekundit

Köögitaimeri seadistamine

- Vajutage „Taimer/kell“ üks kord ja seejärel kuvatakse „00 MIN
00 SEC“.
- Pöörake nuppu soovitud aja seadmiseks. Maksimaalne aja-
väärtus on „24 TUNDI 00 MINUTIT“.
- Vajutage „Kinnita/Alusta“, et kinnitada. Taimer hakkab aega
maha lugema.

Märkus: Köögi taimer on taimer.

Lukustusfunktsioon lastele

Seda funktsiooni saate kasutada ekraaninuppude väljalülitami-
seks ja takistamiseks teie lapsel ahju kogemata sisse lülitada.

Luku aktiveerimiseks:

Ooterežiimis vajutage ja hoidke kolm sekundit nuppu "🔒" all.



Kostub piiks, ja lukustatud ikoon kuvatakse.

Luku deaktiveerimiseks:

Lukustatud olekus vajutage ja hoidke kolm sekundit all "  ". Kostab piiks.

Õhupraadimine ilma eelsoojendusega

- Ooterežiimis vajutage „Air Fry” üks kord ja kuvatakse vaikimisi temperatuur „180°C” ning vaikimisi aeg „30 MIN 00 SEC”.
- Pöörake nuppu, et seada temperatuur, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Keerake nuppu, et määrata küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 HR 30 MIN”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Õhufriti eelsoojendusega

- Ooterežiimis vajutage kaks korda „Õhupraadimine” ja kuvatakse vaike temperatuur „180°C”.
- Pöörake nuppu, et seada temperatuur, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada eelsoojendamist.
- Kui eelkütmine on lõpetatud, kuvatakse „End”. Ava uks ja aseta toit ahju. Seejärel sulge uks.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Grill (auruga abistatud) ilma eelkuumutamise ta

- Ooterežiimis vajutage üks kord „Grill”, ning kuvatakse vaikimisi temperatuur „220°C” ja vaikimisi aeg „30 MIN 00 SEK”.
- Pöörake nuppu temperatuuri seadistamiseks, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajuta „Kinnita/Alusta”, et toiduvalmistamist alustada.

Grill (auruga abistatud) eelkuumutusega

- Ooterežiimis vajutage kaks korda „Grill” ja kuvatakse vaike temperatuur „220°C”.
- Pöörake nuppu temperatuuri seadistamiseks, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada eelsoojendamist.
- Kui eelkütmine on lõpetatud, kuvatakse „End”. Ava uks ja aseta toit ahju. Seejärel sulge uks.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Konvektsioon ilma eelkütmiseta

- Ooterežiimis vajutage „Conv.” korra, ja vaikimisi temperatuuri „150°C” ning vaikimisi aega „30 MIN 00 SEC” kuvatakse.
- Pöörake nuppu temperatuuri seadistamiseks, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Konvektsioon koos eelkuumutusega

- Ooterežiimis vajutage „Conv.” kaks korda, ja vaikimisi temperatuur „150°C” kuvatakse.
- Pöörake nuppu temperatuuri seadistamiseks, saadaval on „100°C-230°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada eelsoojendamist.
- Kui eelkütmine on lõpetatud, kuvatakse „End”. Ava uks ja aseta toit ahju. Seejärel sulge uks.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Auru funktsioon

- Ooterežiimis vajutage korra „Steam” ja kuvatakse vaikimisi temperatuur „100°C” ning vaikimisi aeg „15 MIN 00 SEC”.
- Keerake nuppu, et seada temperatuur, saadaval on vahemik „50°C-130°C”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on „01 T UND 30 M INUTIT”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Märkused:

- Auruküpsetamisel peab protsess automaatselt, kui veetase on ebapiisav. Ja "  " kuvatakse.
- Kui kambri temperatuur ületab sobiva vahemiku, kuvatakse ekraanil „F01”. Et tagada nõuetekohane toimimine, funktsioon ei aktiveeru. Õnnsuse temperatuuri tuleb vähendada. Võid sooja hajutamiseks ukse avada. Funktsiooni saab uuesti kasutada pärast „F01” kadumist.

EE

Auto menüü (eelsoojendusega & ilma eelsoojendusega)

- Ooterežiimis vajutage korra „Auto Menu” ning ekraanil kuvatakse „01”.
- Vajutage „Auto menüü” korduvalt või keerake nuppu, et valida vajalik menüü. 52 automaatmenüüd on saadaval.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Kui eelkütmine on lõpetatud, kuvatakse „End”. Ava uks ja aseta toit ahju. Seejärel sulge uks. (Menüüde puhul, mis ei vaja eelkuumutamist, võite selle sammu vahele jätta.)
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada toiduvalmistamist.

Sulata

- Ooterežiimis vajutage üks kord „Auto Menu” ja seejärel kuvab ekraan „01”.
- Pöörake nuppu, et valida menüü „45”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et menüü kinnitada.
- Pöörake nuppu, et seada toidu kaal. Kaal jääb vahemikku 100-1500 g.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada sulatamist.

Märkus: Toidukorra üles keeramise meeldetuletuseks kostub helisignaal sulatamise ajal ja kuvatakse „FLIP”. Kui mingit toimingut ei toimu, jätkabahi töötamist.

Kääritus

- Ooterežiimis vajutage üks kord „Auto Menu” ja seejärel kuvab ekraan „01”.
- Keera nuppu, et valida menüü „46”.
- Vajutage nuppu „Kinnita/Alusta”, et menüü kinnitada.
- Keera nuppu, et seada temperatuur. „25°C-45°C” on saadaval.



- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et kinnitada temperatuur.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg. Maksimaalne aja väärtus on “12 HR 00 MIN”.
- Vajuta “Kinnita/Alusta” et alustada tööd.

Märkus: Kui õõnsuse temperatuur ületab sobiva vahemiku, kuvatakse ekraanil “F01”. Et tagada nõuetekohane toimimine, funktsioon ei aktiveeru. Õõnsuse temperatuuri tuleb vähendada. Võid sooja hajutamiseks ukse avada. Funktsiooni saab uuesti kasutada pärast “F01” kadumist.

Hoidke sooja / Õõnsuse deodoratsioon

- Ooterežiimis vajutage korra „Auto Menu” ning ekraanil kuvatakse „01”.
- Pööra nuppu, et valida menüü “47” või “48”.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et menüüd kinnitada.
- Pöörake nuppu, et seadistada küpsetusaeg.
- Vajuta “Kinnita/Alusta” et alustada tööd.

Kaarieste puhastamine

(Joonis 9 leheküljel 4)

Õõnsuse regulaarne puhastamine selle kasutusea pikendamiseks.

- Ooterežiimis vajutage „Auto Menu” üks kord ja ekraanile ilmub „01”.
- Pöörake nuppu, et valida menüü “49”.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et kinnitada.
- Pööra nuppu aja seadmiseks.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada puhastamist.

Märkmed:

- Enne kasutamist pühkige jääk õõnsusest ja hoidke veepaak veega täidetud.
- Pärast koristamise lõppu tuleb plekid lapiga puhastada.

Lubjakivi puhastamine

Kõige parem on aurustuskanalit puhastada kord kuus.

- Ooterežiimis vajutage „Auto Menu” üks kord ja ekraanile ilmub „01”.
- Pööra nuppu, et valida menüü „50”.
- Vajutage „Kinnita/Alusta”, et alustada.

Märkmed:

- Võtke veepaak välja, lisage umbes 10g toidukvaliteediga sidrunhapet, täitke puhta veega, et see lahustada, ja pange veepaak tagasi. Aseta kuiv rätik ahjuõõne vasakule poolele auruväljale. Seejärel sulgege ahju uks.
- Kui veepuuduse indikaator “ ” süttib, tühjendage veepaak, kuivatage ahjuruum ja puhastage rätik. Täida veepaak uuesti veega ja asetage rätik uuesti auruväljundi alla. Vajuta „Kinnita/Alusta”, et jätkata puhastamist.

Desinfitseerimine

- Ooterežiimis vajutage „Auto Menu” üks kord ja ekraanile ilmub „01”.
- Pööra nuppu, et valida menüü “51”.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et menüüd kinnitada.
- Keera nuppu, et seadistada küpsetusaeg.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et töö alustamiseks.

Õõnsuste kuivatamine

- Ooterežiimis vajutage korra „Auto Menüü” ja ekraanile ilmub „01”.
- Pööra nuppu, et valida menüü “52”.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et menüüd kinnitada.
- Keera nuppu, et seadistada küpsetusaeg.
- Vajutage “Kinnita/Alusta”, et töö alustamiseks.

Auto menüü tabel

Ei.	Menüü	Vaikimisi küpsetusaeg	Võimsus	Meeldetuletus
01	Kana kintsud meemaitsega kastmes	40 minutit	Õhufrititüür 200°C	Summer heliseb et meenutada teile toidu ümberpöörämist.
02	Küpsetatud maguskartul	50 minutit	Õhufrititüür 230°C	-
03	Küpsetatud krevetit maitsestatud soolaga	9 minutit	Õhufrititüür 200°C	-
04	Grillitud vorst	13 minutit	Õhupraadi-mine 160°C	Summer heliseb et meenutada teile toidu ümberpöörämist.
05	Friikartulid	20 minutit	Õhufrititüür 200°C	-
06	Kanafiléed	20 minutit	Õhufrititüür 190°C	Summer heliseb et meenutada teile toidu ümberpöörämist.
07	Krõbe liha	20 minutit	Õhkfriti 220°C	-
08	Kanatükid	23 minutit	Õhkfriti 220°C	-
09	Mee kastanid	15 minutit	Õhufrititüür 200°C	Summer heliseb et meenutada teile toidu ümberpöörämist.
10	Maapähklid	23 minutit	Õhupraadi-mine 160°C	Summer heliseb et meenutada teile toidu ümberpöörämist.
11	Kreветi tempura	7 minutit	Õhufrititüür 200°C	-
12	Jaapani gillette tonkatsu	25 minutit	Õhkfriti 220°C	-
13	Grillitud räbised	20 minutit	Õhufrititüür 230°C	-



14	Krõbedad krevetipallid piima ja kaeraga	12 minutit	Õhufrititüür 180°C	-
15	Orleansi röstitud kanatiib	19 minutit	Grill 220°C eelkuumutusega	-
16	Küüslauguga ribid	25 minutit	Kuumuta grill 180°C eelsoojendusega	-
17	Grillitud kalmaar kastmega	14 minutit	Kuumuta grill eelnevalt 210°C-ni	-
18	Madal soolaga lõhe	7 minutit	Kuumuta grill eelnevalt 210°C-ni	-
19	Madala rasvasisaldusega röstitud seaköht	12 minutit	Grill eelsoojendusega 200°C	-
20	Grillitud veiselihasteik rosmariiniga	10 minutit	Konveksioon 230°C eelsoojendusega	-
21	Aurutatud meriahven	12 minutit	Auruta 130°C	-
22	Ahjus küpsutatud meriahven fooliumiga	20 minutit	Konveksioon 230°C eelkütmine	-
23	Aurutatud munakreem	12 minutit	Auru 100°C	-
24	Aurutatud ribid	20 minutit	Aurutamine 130 °C	-
25	Aurutatud karbid	14 minutit	Auru 100°C	-
26	Aurutatud beebi köögiviljad küüslauguga	13 minutit	Auru 100°C	-
27	Aurutatud nori krevetirullid	15 minutit	Auru 100°C	-
28	Aurutatud spargel	9 minutit	Aurutamine 130 °C	-
29	Aurutatud brokoli	10 minutit	Auru 100°C	-
30	Aurutatud riis jämedatera-liste teraviljadega	35 minutit	Aurutamine 130 °C	-
31	Grillitud krevettide ja avokaado salat	8 minutit	Grill 210°C koos eelküttega	-

32	Austrite omllett	16 minutit	Konveksioon 200°C eelküttega	Sumisti annab märku meelde tuletada, et toit ümber pöörata.
33	Praetud kana uuesti soojendamine	20 minutit	Õhufrititüür 180°C	-
34	Taro ja saago	28 minutit	Mikrolaineahi 100% +80%	Sumisti annab märku et meenutada, et lisada koostisosad ja toiduvalmistamine peatub automaatselt.
35	Earl Grey tee küpsised	25 minutit	Õhufrititüür 140°C eelkuumutamise +Õhufrititüür 160°C	-
36	Euroopa leib kinoaga ja päklikitega	26 minutit	Grill 190°C koos eelsoojendusega	-
37	Portugali munatartalett	23 minutit	Õhufrititüür 180°C eelsoojendusega + Konveksioon 220°C	-
38	Šifoonkook	50 minutit	Õhupraadimine 150°C eelsoojendatud + Õhupraadimine 130°C + Õhupraadimine 140°C	-
39	Jõhvikaküpsised	23 minutit	Õhupraadimine 140°C eelkuumutusega + Õhupraadimine 160°C	-
40	Margarita küpsised	31 minutit	Õhkfrütüür 140°C koos eelkuumutamise + Konveksioon 160°C	-



41	Itaalia pitsa	16 minutit	Kuuma-õhuringlus 180°C koos eelsoojendusega + Kuuma-õhuringlus 200°C	-
42	Täisteraleib	25 minutit	Konveksioon 200°C	-
43	Maasika-muffin	30 minutit	Kuumuta õhufrititüür 170°C juurde eelsoojendusega	-
44	Apelsinimadeleiniid	16 minutit	Õhufrititüür 180°C eelkuumutusega	-
45	Sulata	100-1500g	-	-
46	Fermenteeri	30 minutit	Fermenteeri 25°C- 45°C	-
47	Hoia end soojas	2 tundi	60°C	-
48	Õõnsuse deodoriseerimine	5 minutit	Ventilaator	-
49	Korpuse puhastamine	10 minutit	Auru 100°C	-
50	Katlakivi puhastamine	20 minutit	-	-
51	Desinfektsioon	15 minutit	Auru 100°C	-
52	Õõnsuse kuivatamine	30 minutit	Õhufrititüür 130°C	-

Märkus: Menüü tabel on ainult viitamiseks. Spetsiifilised omadused võivad olenevalt tegelikust mudelist erineda.

Köögitarvete juhend

Allpool leiate üldise juhendi sobivate tööriistade valimiseks:

Kööginõu	Mikrolaineahi režiim	Konveksioon/ Grill/ Õhufrititüür	Kombinatsioonirežiim	Märkus
Kuumakindel klaas	✓	✓	✓	
Kuumakindel klaas	x	x	x	
Kuumakindlad keraamikad	✓	✓	✓	
Mikrolaineahjus kasutatavad plastnõud	✓	x	x	Ei sobi kõrgetele temperatuuridele.

Köögipaber	✓	x	x	Lühike kestus ainult soojendamiseks. Osaletud kasutus.
Metallist salv	x	✓	x	Kaaremine toimub, kui kasutada mikrolaineahjus.
Metallist riul	x	✓	x	
Alumiinium-foolium ja -mahutid	x	✓	x	
✓:Sobib kasutamiseks vastavas režiimis. Palun järgige tootja juhiseid ja eemaldage kaas. Ärge kasutage, kui pind on pragenenud või kahjustatud. x: Ei sobi kasutamiseks vastavas režiimis.				

On teatud mittemetallist nõud, mida ei ole ohutu mikrolaineahjus kasutada. Kahtluse korral saate järgnevast protseduurist lähtudes tööriista testida.

Utarievahendite Test:

1. Täida mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv anum 1 tassi külma veeaga (250 ml), lisades sinna ka kõnealune söögiriist.
2. Küpseta maksimaalsel võimsusel 1 minut.
3. Hooli hoolikalt söögiriista. Kui tühi riist on soe, ärge kasutage seda mikrolaineahjus küpsetamiseks.

Märkus: Ärge ületage 1-minutilist küpsetusaega.

Puhastamine & hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne seadme hoiustamist, puhastamist ja hooldamist ühendage see alati vooluvõrgust lahti ja laske jahtuda.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejoa- või aurupuhastit ning ärge suruge seadet vee alla, kuna osad saavad märjaks ja see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuse seisukorras, võib see mõjutada seadme eluiga kahjulikult ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujäätide tuleks regulaarselt puhastada ja eemaldada seadmest. Kui seadet ei puhastata korralikult, väheneb selle eluiga ning see võib kasutamise ajal põhjustada ohtliku olukorra.

Puhastamine

- Puhastage jahtunud välispid kergelt niisutatud lapi või käsna, kasutades lahjat seebilahust.
- Hügieeni kaalutlustel tuleb seadet puhastada enne ja pärast kasutamist.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Eemaldage alati kõik kinnitused enne puhastamist, vastasel juhul jäävad need võlli kinni ja neid on hiljem raske eemaldada.
- Ärge kastke seadet vette või teistesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist riistu ega teravaid või teravikuga esemeid. Ära kasuta bensiini ega lahusteid!
- Ükski osa pole nõudepesumasinas pestav.
- Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pinna halve-



nemist, mis võib negatiivselt mõjutada seadme eluiga ja viia võimaliku ohtliku olukorrani.

- Klaasist pöördalus on puhastamiseks eemaldatav. Olge klaasist pöördalust puhastades väga ettevaatlik, et vältida kahjustusi. Puhastage seda sooja, seebiveega.
- Kahvli põhja tuleks hügieeni kaalutlustel regulaarselt puhastada.
- Kõpsetusahju sees olev valguselement on vahetatav. Kuid see peaks toimuma volitatud tehniku poolt.

Hooldus

- Kontrollige regulaarselt seadme tööd, et vältida tõsiseid õnnetusi.
- Kui märkate, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage seade välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kogu hooldus-, paigaldus- ja remonditöö peab teostama spetsialiseeritud ja volitatud tehnikud või tootja soovitatud tehnikud.

Transport ja ladustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult jahtunud.
- Hoida seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage raskeid esemeid seadmele, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet, kui see on töörežiimis. Lülitage seade vooluvõrgust lahti, kui seda liigutate, ja hoidke seda altpoolt.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, vaadake lahenduse leidmiseks allolevat tabelit. Kui te ei suuda probleemi endiselt lahendada, võtke ühendust tarnija/teenusepakkujaga.

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse.	Toitepistik ei ole korralikult ühendatud elektripistikupesaga. Taimer on seadud "0" asendisse. Uks ei ole täielikult suletud.	Kontrollige toitepistikut, et veenduda selle õiges ühendamises. Seadistage taimer soovitud küpsetusajale. Veendu, et uks oleks suletud ja lukustatud.
	Kaitsme põletamine või kaitselüliti töö.	Kaitsme vahetamine või automaatlüliti lähtestamine (parandatud tarnija kutseliste töötajate poolt)
Ebaõige sulatamine	Mikrolaine võimsus seadistus on seadud madalaks. Toit on külmem kui tavaline.	-
	Materjale, mida tuleks vältida, kasutati.	Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kööginõud.
	Küpsetusaeg, ja võimsuse tase ei sobi.	Kasuta õiget küpsetusaega ja võimsustaset.
	Toit pole pööratud üle või segatud.	Pöörata toit ümber või sega seda.

Ebaühtlaselt küpsetatud toidud; Alaküpsetatud toidud	Mikrolaineahju võimsuse seadistus on madalam.	-
	Materjale, mida tuleks vältida, kasutati.	Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kööginõud.
	Toit ei ole täielikult üles sulatatud.	Toit tuleb täielikult sulutada.
	Küpsetusaeg, ja võimsuse tase ei sobi.	Kasuta õiget küpsetusaega ja võimsustaset.
	Toitu ei keerata ega segata.	Aeg-ajalt toiduvalmistamise ajal keerake või segage toitu.
Üleküpsetatud toidud	Mikrolaine võimsus seade on seadud kõrgemale. Küpsetusaeg, ja võimsuse tase ei sobi.	Kasuta õiget küpsetusaega ja võimsustaset.
Mikrolaineahi on sädemete teke ja kaarekuulmine esineb.	Materjale, mida tuleks vältida, kasutati.	Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kööginõud.
	Ahi töötab ilma toiduta.	On keelatud käivitada ahju ilma sees oleva toiduta. See on väga ohtlik.
	Mahakukkunud toiduäänused	Puhastage õõnsus mürja rätikuga.

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamise, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kvitits). Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.



Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.

⚠ NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI! Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.

• NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI! Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.

• BRĪDINĀJUMS! Novietojot ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļupšanas riska.

• BRĪDINĀJUMS! Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.

• BRĪDINĀJUMS! VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.

• Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdā tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.

• Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.

• Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātos no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.

• Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktlīdzdā, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.

• Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegies. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšu.

• Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.

• Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.

• Neievietojiet ierīcē priekšmetus.

• Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.

• Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.

• Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.

• Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.

- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- **⚠ UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS! KARSTAS VIRSMAS!** Pieejamo virsmu temperatūra lietošanas laikā var būt ļoti augsta. Pieskarieties tikai vadības panelim, rokturiem, slēdžiem, taimera vadības regulatoriem vai temperatūras vadības regulatoriem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā tauki un eļļa ļoti sakarst. Esi par to domājošs.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvis vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvju vai durvju blīves ir bojātas, cepeškrāsnī nedrīkst darbināt, kamēr to nav salabojuši kompetenti persona.
- **BRĪDINĀJUMS!** Jebkuram citam, izņemot kompetentu personu, ir bīstami veikt jebkādu apkopi vai remontu, kas uzņemumā "Disceth" ir saistīts ar jebkādu vāku noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtās tvertnēs, jo tie var eksplodēt.
- **BRĪDINĀJUMS!** Dzērienu uzkaršēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt novēlotu eruptīvo vārīšanu, tādēļ, rīkojoties ar trauku, jāievēro piesardzība.
- **BRĪDINĀJUMS!** Barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem;
- **NEDRĪKST** atvērt durvis ierīces darbības laikā, tas var izraisīt mikroviļņu starojumu.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraudziet cepeškrāsnī iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ja tiek novēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.
- Mikroviļņu režīmā nevajadzētu sildīt olas to čaumalā un veselā cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu sildīšanas beigām.
- **BRĪDINĀJUMS! NEIZMANTOJIET MIKROVIĻŅU FUNKCIJU, JA CEPŠANAS KAMERĀ NAV ĒDIENA.**



• **BRĪDINĀJUMS! NELIETOJIET ŠO IERĪCI UZ NEKĀDAS METĀLA VIRSMAS.**

Paredzētais lietojums

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai komerciāliem nolūkiem, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slīmnīcu virtuves un komerciālos uzņēmumos kā maiznīcas, gaļas veikali utt., bet ne nepārtrauktai masveida pārtikas ražošanai.
- Iekārta ir paredzēta tikai pārtikas produktu sildīšanai un atkausēšanai, izmantojot piemērotus traukus. Jebkura cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkuram citam nolūkam tiks uzskatīta par ierīces ļaunprātīgu izmantošanu. Lietotājs ir vienīgais atbildīgais par nepareizu ierīces lietošanu.

Zemējuma uzstādīšana

Šī ierīce ir klasificēta kā **aizsargzības klase I** un tai jābūt pieslēgtai pie aizsargzemējuma. Iezemēšana samazina elektriskās strāvas triecienu risku, nodrošinot elektriskās strāvas aizvadišanas vadu.

Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem pieslēgumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem ir jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Produkta galvenās daļas

(1. attēls lapā 3)

1. Rokturis
2. Stikla logs
3. Vadības panelis
4. Poga (pagriezt/nospiediet)
5. Ūdens tvertne
6. Notekūdeņu kaste

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja vien nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no parādītajām ilustrācijām.

Vadības panelis

(Zīm.2 uz 3. lapas)

7. Mikroviļņu krāsns
8. Gaisa cepta
9. Grils
10. Konvekcija
11. Tvaiks
12. Apstiprināt/sākt
13. Automātiskā izvēlne
14. Laika taimeris
15. Apturēt atcelšanu

Produkta rezerves daļas

(3. att. 3. lappusē)

16. Cepšanas paplāte. Novietojiet nišas slotā.
17. Cepšanas režģis. Novietojiet tieši uz dubuma apakšējās virsmas vai uz cepšanas paplātes.
18. Cepšanas grozs. Novietojiet dubuma slotā, izmantojiet gaisa cepšanas gatavošanai.

Padomi: Cepšanas panna: Izmantojiet tvaicētiem dārzeņiem, cepiet šokolādes cepumus, cepiet gaisā lasi un apvienojiet gaisa fritētāju ar cāļa cepšanai.

Cepšanas režģis: Izmantojiet tvaicētai kukurūzas vāļītei un tvaicētam omāram.

Cepšanas grozs: Izmanto, lai ceptu gaisā nagetus, fri kartupeļus un citus kraukšķīgus ēdienus. (Mazgāt ar rokām)

Aksesuāru atsaucē tabula

	Cepeš-panna	Cepšanas režģis	Cepšanas Grozs
Mikroviļņu krāsns	X	X	X
Grils	✓	✓	✓
Konvekcija	✓	✓	✓
Cepšana karstā gaisā	✓	✓	✓
Tvaiks	✓	✓	✓
Automātiskā izvēlne [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Automātiskā izvēlne [34, 45, 50]	X	X	X

Sagatavošana pirms lietošanas

- Nopemiet visu aizsargiepakojumu un iesaiņojumu.
 - Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Ja piegāde ir nepilnīga vai bojāta, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
 - Notīriet piederumus un ierīci pirms lietošanas (skatīt ==> Tīrīšana & Apkope).
 - Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
 - Novietojiet iekārtu uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
 - Saglabājiet iepakojumu, ja jums ir vēlme nākotnē uzglabāt savu ierīci.
 - Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucēi.
- Piezīme:** Ražošanas atlikumu dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaržu pirmajās dažās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un nenorāda uz jebkādu defektu vai apdraudējumu. Pārliedziniet, ka ierīce ir labi ventilēta.

Darbības instrukcijas

- Novietojiet mikroviļņu krāsni uz gludas, stabilas, karstumizturīgas un sausas horizontālas virsmas. Atstājiet vietu pietiekamam gaisa plūsmai:
 - virs mikroviļņu krāsns : 30 cm
 - aizmugurē : 20 cm
 - abās pusēs : 20 cm
- Pievienojiet strāvas kontaktdakšu piemērotam elektroapgādes kontaktam.

Piezīmes:

- Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietā, kur rodas karstums, mitrums vai augsts mitrums, vai arī tuvumā degošiem materiāliem.
- Pārliedziniet, ka strāvas vads nav bojāts un neiet zem mikroviļņu krāsns vai pār kādām karstām vai asām virsmām.
- Strāvas kontaktdakšai ir jābūt viegli pieejamai, lai āvarijas situācijā to varētu viegli atvienot.

Ūdens tvertnes izmantošana

Ūdens pievienošanas metode (4. attēls 4. lappusē)

Izņemšana: Turiet ūdens tvertni un velciet taisni pret sevi.

LV



Metode 1

Noņemiet gumijas vāciņu, pievienojiet atbilstošu daudzumu attīrīta ūdens, uzlieciet gumijas vāciņu un nodrošiniet to cieši pieguļošu. [5. attēls 4. lappusē]

Metode 2

Noņemiet ūdens vāciņu, lai tīrītu vai iztukšotu atlikušo ūdeni. [6. attēls 4. lappusē]

Ūdens tvertnes tīrīšanas metode

- Noņemiet ūdens vāciņu, lai tīrītu vai iztukšotu atlikušo ūdeni. [7. attēls 4. lappusē]
- Noskalojiet ūdens tvertnes un notekūdeņu tvertnes iekšpusi. [8. attēls 4. lappusē]

Piezīme: Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimumam pirms tvaika gatavošanas.

Gaidīšanas režīms

Pēc tam, kad krāsns ir pieslēgta pie strāvas, displejā parādās "0", atskan signāls, un krāsns pāriet gaidīšanas režīmā.

Pulksteņa iestatīšana

- Nospiediet un turiet "Laika taimeris/pulkstenis" trīs sekundes. Un "00 HR 00 MIN" tiks parādīts.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu stundu skaitļus.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt" lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu minūšu ciparus.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu. Pulkstenis ir uzstādīts.

Piezīmes:

- Pulkstenis ir 24 stundu displejs. Ja pulkstenis nav iestatīts, tas, ieslēdzot, nedarbosies.
- Lai atiestatītu pulksteni, lūdzu, atkārtojiet no 1. līdz 5. solim.

Mikroviļņu krāsnī gatavošana

Jauda	100%	80%	50%	30%	10%
Displejs	1000W	800W	500W	300W	100W

- Gaides režīmā nospiediet "Micro" vienu reizi, un tad parādīsies "1000W". Noklusējuma laiks ir 30 sekundes.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu jaudas līmeni. Ir pieci jaudas līmeņi.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu jaudas līmeni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtību ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Ātrā Gatavošana

Gaidīšanas režīmā vienreiz nospiediet „Apstiprināt/Sākt”, lai gatavotu ēdienu ar 100% jaudas līmeni 30 sekundes sekundes.

Virtuves taimeris iestatīšana

- Nospiediet "Timer/pulkstenis" vienu reizi, un tad tiks parādīts "00 MIN 00 SEC".
- Pagrieziet kloķi, lai iestatītu vēlamo laiku. Maksimālais laika vērtība ir "24 ST 00 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu. Taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.

Piezīme: Virtuves taimeris ir taimeris.

Bloķēšanas funkcija bērniem

Jūs varat izmantot šo funkciju, lai atspējotu ekrāna pogas un novērstu, ka jūsu bērns nejauši ieslēdz cepeškrāsnī.

Lai aktivizētu slēdzeni:

Gaides režīmā, nospiediet un turiet " " trīs sekundes. Atskan pīkstiens, un parādīsies bloķēta ikona.

Lai deaktivizētu slēdzeni:

Bloķētā stāvoklī nospiediet un turiet " " trīs sekundes. Atskan pīkstiens.

Cep ar karsto gaisu bez iepriekšējas uzkaršanas

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Air Fry" vienreiz, un tiks parādīta noklusējuma temperatūra "180°C" un noklusējuma laiks "30 MIN 00 SEK".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, ir pieejami "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtību ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Cepiet ar karstā gaisa fritieri, iepriekš uzsildot

- Gaidīšanas režīmā divreiz nospiediet "Air Fry", un uz displeja parādīsies noklusējuma temperatūra "180°C".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, ir pieejami "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu.
- Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, tiks parādīts "End". Atveriet durvis un ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Tad aizveriet durvis.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Grils (tvaika asistēta) bez iepriekšējas uzsildīšanas

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Grilēt" vienu reizi, un tiks parādīta noklusējuma temperatūra "220°C" un noklusējuma laiks "30 MIN 00 SEK".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, pieejamas "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavošanu.

Grils (ar tvaika palīdzību) ar iepriekšēju uzsildīšanu

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Grill" divreiz, un parādīsies noklusējuma temperatūra "220°C".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, pieejamas "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu.
- Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, tiks parādīts "End". Atveriet durvis un ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Tad aizveriet durvis.



- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Konvekcija bez iepriekšējas uzkarsēšanas

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Conv." vienreiz, un tiks parādīta noklusējuma temperatūra "150°C" un noklusējuma laiks "30 MIN 00 SEC".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, pieejamas "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Konvekcija ar iepriekšēju uzsildīšanu

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Conv." divreiz, un noklusējuma temperatūra "150°C" tiks attēlota.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, pieejamas "100°C-230°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu.
- Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, tiks parādīts "End". Atveriet durvis un ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Tad aizveriet durvis.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Tvaika funkcija

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Steam" vienu reizi, un parādīsies noklusējuma temperatūra "100°C" un noklusējuma laiks "15 MIN 00 SEC".
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru, pieejamas ir "50°C-130°C".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtība ir "01 ST 30 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Piezīmes:

- Tvaika gatavošanā process automātiski apturēsies, ja ūdens līmenis būs nepietiekams. Un "X" tiks attēlots.
- Kad dobumu temperatūra pārsniedz atbilstošo diapazonu, uz ekrāna tiks parādīts "F01". Lai nodrošinātu pareizu darbību, funkcija netiks aktivizēta. Dobuma temperatūra jāsamazina. Jūs varat atvērt durvis, lai izkļedētu siltumu. Funkciju var izmantot atkārtoti pēc tam, kad "F01" pazūd.

Auto izvēlne (ar iepriekšēju sildīšanu & bez iepriekšējas sildīšanas)

- Gaides režīmā nospiediet „Auto Menu” vienreiz, un tad ekrānā parādīsies „01”.
- Nospiediet "Auto Izvēlne" atkārtoti vai pagrieziet kloķi, lai izvēlētos nepieciešamo izvēlni. Ir pieejamas 52 automātiskās izvēlnes.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, tiks parādīts "End". Atveriet durvis un ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Tad aizveriet durvis. (Ja izvēlnēm nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana, varat izlaist šo soli.)

- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu gatavot.

Atkausēt

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā tiks parādīts "01".
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "45".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu izvēlni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu pārtikas svaru. Svars svārstās no 100 līdz 1500g.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu atkausēšanu.

Piezīme: Signāls atskanēs, lai atgādinātu jums, ka ir jāpagriež ēdiena atkausēšanas laikā, un tiks parādīts uzraksts "FLIP". Ja netiek veikta nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās darboties.

Ferments

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā tiks parādīts "01".
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "46".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu izvēlni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūru. "25°C-45°C" ir pieejami.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu temperatūru.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Maksimālais laika vērtības ir "12 ST 00 MIN".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu darbu.

Piezīme: Kad dobuma temperatūra pārsniedz atbilstošo diapazonu, uz ekrāna tiks parādīts "F01". Lai nodrošinātu pareizu darbību, funkcija netiks aktivizēta. Dobuma temperatūra jāsamazina. Jūs varat atvērt durvis, lai izkļedētu siltumu. Funkciju var izmantot atkārtoti pēc tam, kad "F01" pazūd.

Saglabāt siltumu / Dobuma dezodorācija

- Gaides režīmā nospiediet „Auto Menu” vienreiz, un tad ekrānā parādīsies „01”.
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "47" vai "48".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu izvēlni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu darbu.

Dobuma tīrīšana

(9. attēls 4. lappusē)

Regulāra dobumu tīrīšana, lai pagarinātu to kalpošanas laiku.

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā tiks parādīts "01".
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "49".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu laiku.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu tīrīšanu.

Piezīmes:

- Pirms lietošanas noslaukiet atliekas no dobuma un uzturiet ūdens tvertni pilnu ar ūdeni.
- Pēc tīrīšanas beigām iztīriet traipus ar drānu.

Kaļķakmens tīrīšana

Vislabāk ir tīrīt iztvaikošanas tvertni reizi mēnesī.

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā tiks parādīts "01".
- Pagrieziet kloķi, lai izvēlētos izvēlni "50".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu.



Piezīmes:

- Izņemiet ūdens tvertni, pievienojiet apmēram 10g pārtikas kvalitātes citronskābes, piepildiet ar tīru ūdeni, lai to izšķīdinātu, un ielieciet ūdens tvertni atpakaļ. Novietojiet sausu dvieļi krāsns nodalījuma kreisajā pusē, uz tvaika izplūdes vietas. Pēc tam aizveriet cepeškrāsns durvis.
- Kad ūdens trūkuma indikators "X" iedegas, iztukšojiet ūdens tvertni, izžāvējiet krāsns dobumu un notīriet dvieļi. Uzpildiet ūdens tvertni ar ūdeni un vēlreiz novietojiet dvieļi zem tvaika izplūdes. Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai turpinātu tīrīšanu.

Dezinfekcija

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā tiks parādīts "01".
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "51".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu izvēlni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu strādāt.

Dobuma žāvēšana

- Gaidīšanas režīmā nospiediet "Auto Menu" vienu reizi, un tad ekrānā parādīsies "01".
- Pagrieziet pogu, lai izvēlētos izvēlni "52".
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai apstiprinātu izvēlni.
- Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- Nospiediet "Apstiprināt/Sākt", lai sāktu strādāt.

Automašīnu ēdienkarte

Nē.	Izvēlne	Noklusējuma gatavošanas laiks	Jauda	Atgādinājums
01	Vista ciskas ar medus mērci	40 minūtes	Gaisa cepšana 200°C	Signāls atskanēs lai atgādinātu jums apgriezt ēdīenu.
02	Cepta saldā kartupeļa bumbuļi	50 minūtes	Cepšana ar gaisu 230°C	-
03	Cepeši garneles ar pikantu sāli	9 minūtes	Gaisa cepšana 200°C	-
04	Grilēta desa	13 minūtes	Cepšana karstā gaisā 160°C	Signāls atskanēs lai atgādinātu jums apgriezt ēdīenu.
05	Frī kartupeļi	20 minūtes	Gaisa cepšana 200°C	-
06	Vistas filejas	20 minūtes	Gaisa cepšana 190°C	Signāls atskanēs lai atgādinātu jums apgriezt ēdīenu.

07	Kraukšķīga gaļa	20 minūtes	Cepiet karstā gaisā 220°C	-
08	Vistas nageti	23 minūtes	Cepiet karstā gaisā 220°C	-
09	Medus kastaņi	15 minūtes	Gaisa cepšana 200°C	Signāls atskanēs lai atgādinātu jums apgriezt ēdīenu.
10	Zemesrieksti	23 minūtes	Cepšana karstā gaisā 160°C	
11	Garneļu tempura	7 minūtes	Gaisa cepšana 200°C	-
12	Japāņu giletes tonkatsu	25 minūtes	Cepiet karstā gaisā 220°C	-
13	Grilētas raudas	20 minūtes	Cepšana ar gaisu 230°C	-
14	Kraukšķīgas garneles bumbiņas ar pienu un auzām	12 minūtes	Cepiet gaisā fritētājā 180°C	-
15	Orleānas cepti vistu spārni	19 minūtes	Grilēt 220°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
16	Ķiploku ribiņas	25 minūtes	Grilējiet 180°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
17	Grilēta kalmāra ar mērci	14 minūtes	Grils 210°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
18	Zema sāls līmeņa lasis	7 minūtes	Grils 210°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
19	Zema tauku satura cepta cūkas vēders	12 minūtes	Grilēt 200°C ar iepriekšēju uzkarsēšanu	-
20	Grilēta liellopu gaļas steiks ar rozmarīnu	10 minūtes	Konvekcija 230°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
21	Tvaicēts jūras asaris	12 minūtes	Tvaicēšana 130°C	-



22	Cepeškrāsnī cepta jūras asaris folijā	20 minūtes	Konvekcija 230°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
23	Tvaicēts olu krēms	12 minūtes	Tvaiks 100°C	-
24	Tvaicētas ribiņas	20 minūtes	Tvaicēt 130°C	-
25	Tvaicēti gliemeži	14 minūtes	Tvaiks 100°C	-
26	Tvaicēti mazi dārzeņi ar ķiplokiem	13 minūtes	Tvaiks 100°C	-
27	Tvaicēti nori garneļu rullīši	15 minūtes	Tvaiks 100°C	-
28	Tvaicēti sparģeļi	9 minūtes	Tvaicēt 130°C	-
29	Tvaicēti brokoļi	10 minūtes	Tvaiks 100°C	-
30	Tvaicēti rīsi ar rupjiem graudiem	35 minūtes	Tvaicēt 130°C	-
31	Grilētu garneļu un avokado salāti	8 minūtes	Grilēt 210°C ar iepriekšēju uzkaršanu	-
32	Austeru omlete	16 minūtes	Konvekcija 200°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	Skanēs signāltaurīte lai atgādātu jums apgriezti ēdienu.
33	Sildīt ceptu vistu	20 minūtes	Gaisa fritēris 180°C	-
34	Taro un sago	28 minūtes	Mikrovilņu krāsns 100% +80%	Skanēs signāltaurīte atgādināt pievienot sastāvdaļas un gatavošana tiks apturēts automātiski.
35	Earl gray tējas cepumi	25 minūtes	Cepiet ar karsto gaisu 140°C ar iepriekšēju uzsildīšanu +Cepiet ar karsto gaisu 160°C	-

36	Eiropas maize ar kvinoju un riekstiem	26 minūtes	Grilēt 190°C ar iepriekšēju uzkaršanu	-
37	Portugāļu olu tartīte	23 minūtes	Cepšana ar karstā gaisa fritēšanu 180°C, iepriekš uzkaršējot + Konvekcija 220°C	-
38	Šifona kūka	50 minūtes	Gaisa cepšana 150°C ar iepriekšēju uzsildīšanu + Gaisa cepšana 130°C + Gaisa cepšana 140°C	-
39	Dzērveņu cepumi	23 minūtes	Gaisa fritēšana 140°C ar iepriekšēju uzsildīšanu + gaisa fritēšana 160°C	-
40	Margaritas cepumi	31 minūte	Gaisa cepšana 140°C ar iepriekšēju uzsildīšanu + konvekcija 160°C	-
41	Itāļu pica	16 minūtes	Konvekcija 180°C ar iepriekšēju uzsildīšanu + Konvekcija 200°C	-
42	Pilngraudu maize	25 minūtes	Konvekcija 200°C	-
43	Zemeņu mafins	30 minūtes	Cepšana karstā gaisā 170°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
44	Apelsīnu madeleīnas	16 minūtes	Cepiet gaisa fritētājā 180°C ar iepriekšēju uzsildīšanu	-
45	Atkausēšana	100-1500g	-	-



46	Fermentēt	30 minūtes	Fermentēt 25°C- 45°C	-
47	Uzturēt siltumu	2 stundas	60°C	-
48	Dobuma dezodorē- šana	5 minūtes	Ventilators	-
49	Dobuma tīrīšana	10 minūtes	Tvaiks 100°C	-
50	Kaļķak- mens tīrīšana	20 minūtes	-	-
51	Dezinfek- cija	15 minūtes	Tvaiks 100°C	-
52	Dobuma žāvēšana	30 minūtes	Cepšana ar karsto gaisu 130°C	-

✓: Piemērots lietošanai atbilstošajā režīmā. Lūdzu, ievērojiet ražotāja instrukcijas un ņemiet vāku. Nelietojiet, ja virsma ir saplaisājusi vai bojāta.
x: Nav piemērots lietošanai atbilstošajā režīmā.

Piezīme: Parādītā izvēlnes tabula ir paredzēta tikai atsaucei. Konkrētās iezīmes var atšķirties atkarībā no faktiskā modeļa.

Ēdienu gatavošanas piederumu ceļvedis

Zemāk ir vispārīgs ceļvedis, kas palīdzēs jums izvēlēties piemērotus piederumus:

Vārīšanas piederums	Mikro- viļņu režīms	Kon- vekcija/ Grils/ Gaisa cepšana	Kombi- nētais režīms	Piezīme
Karstumiz- turīgs stikls	✓	✓	✓	
Ne-kar- stumizturīgs stikls	x	x	x	
Karstumiz- turīga keramika	✓	✓	✓	
Plastmasas trauki, kas piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī	✓	x	x	Nav piemērots augstām tempera- tūrām.
Virtuves papīrs	✓	x	x	Īss ilgums tikai sildīšanai. Apmeklēts lietojums.
Metāla apvalks	x	✓	x	Uzgaismo- jums var rasties, ja tiek izmantots mikroviļņu krāsnī.
Metāla plaukts	x	✓	x	
Alumīnija folija un konteineri	x	✓	x	

Var būt dažādi nemetāliski piederumi, kurus nav droši izmantot mikroviļņu krāsnī. Ja rodas šaubas, jūs varat pārbaudīt attiecīgo trauku, sekojot zemāk norādītajai procedūrai.

Trauku tests:

1. Piepildiet mikroviļņu krāsnī drošu trauku ar 1 tasi auksta ūdens (250ml) kopā ar attiecīgo rīku.
2. Gatavojiet maksimālajā jaudā 1 minūti.
3. Rūpīgi sajūti trauku. Ja tukšais trauks ir silts, nelietojiet to mikroviļņu gatavošanai.

Piezīme: Nepārsniedziet 1 minūti ilgu gatavošanas laiku.

Tīrīšana & uzturēšana

- **UZMANĪBU!** Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves un ļaujiet tai atdzist pirms uzglabāšanas, tīrīšanas & apkopes.
- Nelietojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju tīrīšanai un neievietojiet ierīci zem ūdens, jo daļas var kļūt slapjas un tas var izraisīt elektrisku triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un radīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jānoņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi tīrīta, tas samazinās tās kalpošanas laiku un var izraisīt bīstamu stāvokli lietošanas laikā.

Tīrīšana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas ir nedaudz samitrināta vieglā ziepju šķīdumā.
- Higiēnas apsvērumu dēļ ierīce jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Vienmēr ņemiet visus pielikumus pirms tīrīšanas, pretējā gadījumā tie aizķersies uz vārpstas, un vēlāk būs grūti noņemt.
- Nekad nemetiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos.
- Nekad nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvas sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas satur hloru. Nelietojiet tērauda vilnu, metāliskus piederumus vai jebkādas asus vai smailus priekšmetus tīrīšanai. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Nevienu daļu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nespēja uzturēt krāsnī tirā stāvoklī var izraisīt virsmas pasliktināšanos, kas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- Stikla rotējošo plati var noņemt tīrīšanai. Esiet ļoti piesardzīgi, tīrot stikla rotējošo apvalku, lai izvairītos no bojājumiem. Notīriet to ar siltu ziepjūdeni.
- Dobuma apakša regulāri jātīra higiēnas apsvērumu dēļ.
- Cepeškrāsns iekšpusē esošo spuldzi var nomainīt. Bet to vajadzētu veikt pilnvarotam tehnikam.

Uzturēšana

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbināšanu, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai ir kāda problēma, pārtrauciet to lietot, izslēdziet un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciāli zētiem un autorizētiem tehniķiem, vai arī tie ir jārekomendē ražotājam.



Transports un glabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Uzglabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekad nenovienojiet smagus priekšmetus uz ierīces, jo tas varētu to bojāt.
- Nekustini ierīci, kamēr tā darbojas. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves, kad to pārvietojat, un turiet pie tās apakšas.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai atrastu risinājumu. Ja jūs joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojuma sniedzēju.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Ierīce neieslēdzas.	Strāvas kontaktdakša nav pareizi pievienota elektrības kontaktligzdai. Taimeris ir iestatīts uz "0" pozīciju. Durvis nav pilnībā aizvērtas.	Pārbaudiet strāvas kontaktdakšu, lai pārliecinātos, ka tā ir pareizi pievienota. Iestatiet taimeris vēlamojam gatavošanas laikam. Pārliecinieties, ka durvis ir aizvērtas un aizslēgtas savā vietā.
	Drošinātāja izdegšana vai automātiskā slēdža darbība.	Nomainiet drošinātāju vai atiestatiet automātisko slēdzi (to labo piegādātāja profesionāls personāls)
Nepareiza atkausēšana	Mikroviļņu krāsns jauda iestatījums ir iestatīts uz zemāku. Ēdiens ir aukstāks nekā parasti.	-
	Tika izmantoti materiāli, no kuriem jāizvairās.	Izmantojiet tikai traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnīm.
	Gatavošanas laiks, un enerģijas līmenis nav piemērots.	Izmantojiet pareizu gatavošanas laiku un jaudas līmeni.
	Ēdiens nav pagriezts virs vai maisīts.	Apgrieziet vai samaisiet ēdienu.
Nevienmērīgi pagatavots pārtika; Nepietiekami cepta pārtika	Mikroviļņu krāsns jaudas iestatījums ir iestatīts uz zemāku.	-
	Tika izmantoti materiāli, no kuriem jāizvairās.	Izmantojiet tikai traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnīm.
	Pārtika nav pilnībā atkausēta.	Pilnībā atkausējiet ēdienu.

	Gatavošanas laiks, un enerģijas līmenis nav piemērots.	Izmantojiet pareizu gatavošanas laiku un jaudas līmeni.
	Ēdiens netiek apgriezts vai sajaukts.	Gatavošanas laikā ik pa laikam apgrieziet vai apmaisiet ēdienu.
Pārgatavoti ēdieni	Mikroviļņu krāsns jauda iestatījums ir iestatīts uz augstāku. Gatavošanas laiks, un enerģijas līmenis nav piemērots.	Izmantojiet pareizu gatavošanas laiku un jaudas līmeni.
Mikroviļņu krāsns ir dzirkstojošs un izstaro netiek.	Tika izmantoti materiāli, no kuriem jāizvairās.	Izmantojiet tikai traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnīm.
	Krāsns darbojas, kad tajā nav ēdiena.	Ir aizliegts darbināt krāsni bez ēdiena iekšpusē. Tas ir ļoti bīstami.
	Izļīkušī ēdiena atkritumi dobūms.	Notīriet dobūmu ar mitru dvieli.

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).
Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide



Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.
Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.



Gerb. kliente,

Dėkojame, kad įsigijote šį „HENDI“ prietaisą. Prieš montuodami ir naudodamiesi, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaisą. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekejas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netychia nesitrauktumėte, nenukentėtumėte, nesusilietumėte su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrina sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautrumą ar protinį gebėjimą, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių būdų negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojai gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.

- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, tvirto, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventiliacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

-  **PERSPĖJIMAS! BURNŲ RIZIKA! KARŠČIOS PASTABOS!** Naudojimo metu prieinamų paviršių temperatūra gali būti labai aukšta. Palieskite tik valdymo skydelį, rankenas, jungiklius, laikmačio valdymo rankenėles arba temperatūros valdymo rankenėles.
- **ĮSPĖJIMAS!** Ribeliai ir aliejus labai įkaista operacijos metu. Saugokitės to.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Jeigu durelės arba durelių tarpikliai pažeisti, orkaitės negalima naudoti tol, kol nebus suremontuotas kompetentingas asmuo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pavojainga, kad bet kuris kitas asmuo, išskyrus kompetentingą asmenį, atliktų bet kokią aptarnavimo ar remonto operaciją, kuri „Dabar“ apima bet kokio dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos poveikio, pašalinimą.
- **ĮSPĖJIMAS!** Skysčiai ar kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose konteineriuose, nes jie gali sprogti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Gėrimų mikrobangų šildymas gali sukelti uždegimą išsiveržimą, todėl būkite atsargūs tvarkydami konteinerį.
- **ĮSPĖJIMAS!** Maitinimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti maišomas arba kratomas, o temperatūra patikrinama, kad būtų išvengta nudegimų;
- **NEATIDARYKITE** durų veikimo metu, tai sukels mikrobangų poveikį.
- Naudokite tik tokius įrankius, kurie tinka naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Kai šildote maistą plastikiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite orkaitę dėl užsidegimo galimybės.
- Jei pastebėsite dūmus, išjunkite arba atjunkite prietaisą ir laikykite duris uždarytas, kad užgniaužtumėte liepsnas.
- Kiaušiniai savo lukštuose ir sveiki virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėje, nes jie gali sprogti net ir po to, kai mikrobangos veikimas baigtas.
- **ĮSPĖJIMAS! NENAUDOKITE MIKROBANGŲ FUNKCIJOS, JEI Į KROSNELE NEĮDĖTAS JOKS MAISTAS.**
- **ĮSPĖJIMAS! NENAUDOKITE ŠIO ĮRENGINIO ANT KOKIO METALINIO PAVIRŠIAUS.**



Numatytasis naudojimas

- Šis prietaisas skirtas naudoti komercinėms aplikacijoms, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių virtuvėse ir komerciniuose įmonėse, tokiose kaip kepyklos, mėsinės ir pan., bet ne nepertraukiamai masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas tik maisto produktams šildyti ir atitirpinti naudojant tinkamus indus. Bet koks kitas naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sukelti asmeninį sužalojimą.
- Bet koks kitas prietaiso naudojimas bus laikomas neteisingu prietaiso naudojimu. Vartotojas bus vienintelis atsakingas už netinkamą įrenginio naudojimą.

Įžeminimo įrengimas

Šis prietaisas klasifikuojamas kaip I apsaugos klasė ir turi būti prijungtas prie apsauginės žemės. Įžeminimas sumažina elektros smūgio riziką, suteikdamas elektros srovei nutekėjimo laidą.

Šis prietaisas yra aprūpintas maitinimo laidu su įžeminimo kištuku arba elektros jungtimis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai įrengtos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav. 3 puslapyje)

1. Rankena
2. Stiklinis langas
3. Valdymo skydelis
4. Rankenėlė (sukti/spausti)
5. Vandens bakas
6. Nuotekų dėžė

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, jei nenurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo parodytų iliustracijų.

Valdymo skydelis

(2 pav. 3 puslapyje)

7. Mikrobangų krosnelė
8. Kepkite karšto oro gruzdintuvėje
9. Grilis
10. Konvekcija
11. Garuose
12. Patvirtinti/pradėti
13. Automatinis meniu
14. Laikmatis
15. Stabdyti atšaukimą

Produkto atsarginės dalys

(3 pav. 3 puslapyje)

16. Kepimo skarda. Įdėkite į ertmės angą.
17. Kepimo lentynėlė. Dėkite tiesiai ant ertmės dugno arba ant kepmo padėklų.
18. Kepimo krepšelis. Įdėkite į ertmės lizdą, naudokite orui kepti.

Patarimai: Kepimo skarda: Naudokite troškintoms daržovėms, šokolado drožlių sausiniams kepti, lašišos orkaitėje su karštu oru kepimui ir kombinuotam vištienos kepimui su karštu oru. Aušinimo lentyna: Naudokite garuose virtam kukurūzui ir garuose virtam omarui.

Kepimo krepšys: Naudokite, kad gruzdintumėte vištienos grynuolius, bulvytes ir kitus traškius patiekalus. (Rankomis plauti)

Priedų atskaitos lentelė

	Kepimo skarda	Kepimo Tinklelis	Kepimo Krepšelis
Mikrobangų krosnelė	X	X	X
Grilis	✓	✓	✓
Konvekcija	✓	✓	✓
Oro gruzdintuvas	✓	✓	✓
Garuose	✓	✓	✓
Automatinis meniu [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Automatinis meniu [34, 45, 50]	X	X	X

Paruošimas prieš naudojimą

- Pašalinkite visą apsauginę pakuotę ir įvyniojimus.
- Patikrinkite, ar įrenginys yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas yra nebaigtas ar pažeistas, nedelsdami susisieki su tiekėju. Šiuo atveju nenaudokite įrenginio.
- Prieš naudojimą išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas & Priežiūra).
- Įsitinkinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalioje, stabilioje ir karščiui atsparioje vietoje, kuri yra saugi nuo vandens pusrų.
- Laikykitės pakuotėje, jei ateityje planuojate laikyti savo prietaisą.
- Laikykitės vartotojo vadovą, kad galėtumėte juo naudotis ateityje.

Pastaba: Dėl gamybos likučių per pirmuosius kelis naudojimus prietaisas gali skleisti lengvą kvapą. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Įsitinkinkite, kad prietaisas yra gerai vėdinamas.

Eksplotavimo instrukcijos

- Padėkite mikrobangų krosnelę ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus ir sauso horizontalaus paviršiaus. Patikite vietos pakankamai oro srautui:
 - virš mikrobangų krosnelės : 30 cm
 - gale : 20 cm
 - abiejose pusėse : 20 cm
- Prijunkite maitinimo kištuką prie tinkamo elektros tiekimo lizdo.

Pastabos:

- Nedėkite mikrobangų krosnelės ten, kur susidaro šiluma, drėgmė ar aukšta drėgmė, arba šalia degių medžiagų.
- Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas yra nepažeistas ir neguli po mikrobangų krosnele arba ant jokių karštų ar aštrių paviršių.
- Maitinimo kištukas turi būti lengvai pasiekiamas, kad jį būtų galima lengvai atjungti avarijos atveju.

Vandens bakelio naudojimas

Vandens įpylimo metodas (4 pav., 4 puslapis)

Išsinešimas: Laikykitės vandens talpyklą ir traukite tiesiai į save.

Metodas 1

Nuimkite guminį dangtelį, įpilkite tinkamą kiekį išgryninto vandens, uždenkite guminį dangtelį ir užtikrinkite gerą priglundimą. (5 pav. 4 puslapyje)



2 metodas

Nukelkite vandens dangtelį, kad išvalytumėte arba išleistumėte likusį vandenį. (6 pav. 4 puslapyje)

Vandens bako valymo metodas

- Nukelkite vandens dangtelį, kad išvalytumėte arba išleistumėte likusį vandenį. (Pav.7 4 puslapyje)
- Nuplaukite vandens bako ir nuotekų bako vidų. (8 pav. 4 puslapyje)

Pastaba: Prieš garų ruošimą pripildykite vandens talpą iki maksimumo.

Budėjimo režimas

Po to, kai prijungsite orkaitę prie elektros tinklo, ekrane pasirodys „0“, garsinis signalas suskambės, o orkaitė pereis į budėjimo režimą.

Laikrodžio nustatymas

- Paspauskite ir laikykite mygtuką „Laikmatis/Laikrodis“ tris sekundes. Ir bus rodomas „00 HR 00 MIN“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandų skaičius.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte minučių skaičius.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte. Laikrodis nustatytas.

Pastabos:

- Laikrodis rodo 24 valandų formatą. Jei laikrodis nenustatytas, jis neveiks, kai bus įjungtas.
- Norėdami iš naujo nustatyti laikrodį, pakartokite nuo 1 iki 5 žingsnio.

Mikrobangų krosnelės gaminimas

Galia	100%	80%	50%	30%	10%
Rodyti	1000W	800W	500W	300W	100W

- Budėjimo režime vieną kartą paspauskite „Micro“ ir tada pasirodys „1000W“. Numatytasis laikas yra 30 sekundžių.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte galios lygį. Pasiekiami 5 galios lygiai.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte galios lygį.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Didžiausia laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte gaminti.

Greitasis virimas

Budėjimo režime paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad gaminumėte maistą 100% galios lygiu 30 sekundės.

Virtuvės Laikmačio Nustatymas

- Paspauskite „Timer/clock“ vieną kartą ir tada bus rodoma „00 MIN 00 SEC“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte norimą laiką. Maksimalus laiko intervalas yra „24 VAL 00 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad patvirtintumėte. Laikmatis pradeda skaičiuoti atgal.

Pastaba: Virtuvinis laikmatis yra laikmatis.

Vaikų užrakcinimo funkcija

Šią funkciją galite naudoti norėdami išjungti ekrano mygtukus ir apsaugoti savo vaiką nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo.

Norėdami suaktyvinti užraktą:

Budėjimo režime, paspauskite ir laikykite „“ tris sekundes. Pasirodys pyptelėjimas, ir ekrane bus rodomas užrakto piktograma.

Norėdami išjungti užraktą:

Užrakintoje būsenoje paspauskite ir laikykite „“ tris sekundes. Girdimas pyptelėjimas.

Oru kepkite be išankstinio įkaitinimo

- Budėjimo režime vieną kartą paspauskite „Air Fry“, ir bus rodomi numatytoji temperatūra „180°C“ ir numatytasis laikas „30 MIN 00 SEC“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimi nustatymai „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Didžiausia laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte gaminti.

Orkaitėje su oro cirkuliacija su išankstiniu pašildymu

- Budėjimo režime du kartus paspauskite „Air Fry“, ir bus rodoma numatytoji temperatūra „180°C“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimi nustatymai „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte įkaitinti.
- Kai įkaitinimas baigsis, bus rodoma „Pabaiga“. Atidarykite duris ir padėkite maistą į orkaitę. Tada uždaryk duris.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad pradėtumėte gaminti.

Kepimas ant grotelių (su garų pagalba) be išankstinio įkaitinimo

- Budėjimo režime vieną kartą paspauskite „Grill“, ir bus rodomi numatytoji temperatūra „220°C“ ir numatytasis laikas „30 MIN 00 SEK“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimos reikšmės yra „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte gaminti.

Grilis (su garų pagalba) su išankstiniu įkaitinimu

- Budėjimo režime dukart paspauskite „Grill“, ir bus rodoma numatytoji temperatūra „220°C“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimos reikšmės yra „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte įkaitinti.
- Kai įkaitinimas baigsis, bus rodoma „Pabaiga“. Atidarykite duris ir padėkite maistą į orkaitę. Tada uždaryk duris.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.



- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad pradėtų gaminti.

Konvekcija be išankstinio pašildymo

- Budėjimo režime, paspauskite „Conv.“ vieną kartą, ir bus rodoma numatytoji temperatūra „150°C“ ir numatytasis laikas „30 MIN 00 SEC“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimos reikšmės yra „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų gaminti.

Konvekcija su įkaitinimu

- Budėjimo režime, paspauskite „Conv.“ du kartus, ir bus rodoma numatytoji temperatūra „150°C“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galimos reikšmės yra „100°C-230°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų įkaitinti.
- Kai įkaitinimas baigsis, bus rodoma „Pabaiga“. Atidarykite duris ir padėkite maistą į orkaitę. Tada uždaryk duris.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų gaminti.

Garų funkcija

- Budėjimo režime paspauskite „Steam“ vieną kartą, ir bus parodyta numatytoji temperatūra „100°C“ bei numatytas laikas „15 MIN 00 SEK“.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, galima rinktis „50°C-130°C“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko vertė yra „01 VAL 30 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų gaminti.

Pastabos:

- Garų virimo metu procesas automatiškai sustos, kai vandens lygis bus nepakankamas. Ir „X“ bus rodomas.
- Kai ertmės temperatūra viršija tinkamą diapazoną, ekrane bus rodomas „F01“. Norint užtikrinti tinkamą veikimą, funkcija nebus aktyvuota. Kameros temperatūra turi būti sumažinta. Galite atidaryti duris, kad išsklaidytumėte šilumą. Funkciją galima naudoti dar kartą po to, kai „F01“ išnyksta.

Automatinė meniu (su išankstiniu pašildymu & be išankstinio pašildymo)

- Budėjimo režimu paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodoma „01“.
- Paspausdami „Auto meniu“ kelis kartus arba pasukdami rankenėlę pasirinkite jums reikalingą meniu. 52 automatizuoti meniu yra prieinami.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Kai įkaitinimas baigsis, bus rodoma „Pabaiga“. Atidarykite duris ir padėkite maistą į orkaitę. Tada uždaryk duris. (Meniu, kuriems nereikia išankstinio pašildymo, galite šį žingsnį praleisti.)
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad pradėtų gaminti.

Atitirpinimas

- Budėjimo režime vieną kartą paspauskite „Auto Menu“, ir tada ekrane bus rodoma „01“.
- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „45“.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad patvirtintumėte meniu.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte maisto svorį. Svorio diapazonas yra 100–1500 g.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad pradėtų atitirpinti.

Pastaba: Signalas suskambės, primindamas jums apversti maistą atitirpinimo metu, ir bus rodoma „APVERSKITE“. Jei nėra operacijos, orkaitė toliau veiks.

Fermentas

- Budėjimo režime vieną kartą paspauskite „Auto Menu“, ir tada ekrane bus rodoma „01“.
- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „46“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte meniu.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą. „25°C-45°C“ yra prieinamos.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte temperatūrą.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Maksimalus laiko rodmuo yra „12 VAL 00 MIN“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų darba.

Pastaba: Kai ertmės temperatūra viršija tinkamą diapazoną, ekrane bus rodomas „F01“. Norint užtikrinti tinkamą veikimą, funkcija nebus aktyvuota. Kameros temperatūra turi būti sumažinta. Galite atidaryti duris, kad išsklaidytumėte šilumą. Funkciją galima naudoti dar kartą po to, kai „F01“ išnyksta.

Šilumos palaikymas / Ertmės dezodoracija

- Budėjimo režimu paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodoma „01“.
- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „47“ arba „48“.
- Paspauskite „Patvirtinti / Pradėti“, kad patvirtintumėte meniu.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų darba.

Kario valymas

(9 pav. 4 puslapyje)

Reguliariai valydami ertmę, pailginsite jos tarnavimo laiką.

- Budėjimo režime, paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodomas „01“.
- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „49“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte laiką.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtų valymą.

Pastabos:

- Prieš pradėdami veikti, nuvalykite ertmės likučius ir laikykite vandens baką pilną vandens.
- Po valymo pabaigos reikia nuvalyti dėmes skuduru.

Kalkių nuosėdų valymas

Geriausia kondensacijos lataką valyti kartą per mėnesį.

- Budėjimo režime, paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodomas „01“.



- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „50“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte.

Pastabos:

- Išimkite vandens bakelį, įdėkite apie 10 g maistinės citrinos rūgšties, pripilkite gryno vandens, kad ji ištirptų, ir vėl įdėkite vandens bakelį atgal. Padėkite sausą rankšluostį kairėje orkaitės ertmės pusėje, ant garų išleidimo angos. Tada užverkite orkaitės dureles.
- Kai užsidega vandens trūkumo indikatorius „X“, ištuštinkite vandens bakelį, išdžiovinkite orkaitės ertmę ir išvalykite rankšluostį. Pripildykite vandens bakį ir vėl padėkite rankšluostį po garų išleidimo anga. Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad tęstumėte valymą.

Dezinfekcija

- Budėjimo režime, paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodomas „01“.
- Pasukite rankenėlę ir pasirinkite meniu „51“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte meniu.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte darbą.

Ertmių džiovinimas

- Budėjimo režime paspauskite „Auto Menu“ vieną kartą ir tada ekrane bus rodoma „01“.
- Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte meniu „52“.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad patvirtintumėte meniu.
- Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- Paspauskite „Patvirtinti/Pradėti“, kad pradėtumėte darbą.

Automobilio meniu diagrama

Ne.	Menui	Numatyta- sis kepimo laikas	Galima	Primini- mas
01	Vištienos šlaunelė su medaus padažu	40 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuveje 200°C	Su- skambės signalas prime- nantis, kad reikia apversti maistą.
02	Keptas batatas	50 minučių	Kepkite karštoje oro gruzdintuveje 230°C	-
03	Kepti krevetės su prieskonių druska	9 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuveje 200°C	-
04	Kepta dešra	13 minučių	Oro gruzdin- tuvas 160°C	Su- skambės signalas prime- nantis, kad reikia apversti maistą.

05	Bulvytės fri	20 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuveje 200°C	-
06	Vištienos filė	20 minučių	Orkaitė su oro srautu 190°C	Su- skambės signalas prime- nantis, kad reikia apversti maistą.
07	Traški mėsa	20 minučių	Kepimas karštame ore 220°C	-
08	Vištienos gabaliukai	23 minučių	Kepimas karštame ore 220°C	-
09	Medaus kaštonai	15 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuveje 200°C	Su- skambės signalas prime- nantis, kad reikia apversti maistą.
10	Žemės riešutai	23 minučių	Oro gruzdin- tuvas 160°C	-
11	Krevečių tempura	7 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuveje 200°C	-
12	Japonijos gilė tonkatsu	25 minučių	Kepimas karštame ore 220°C	-
13	Keptos stintos	20 minučių	Kepkite karštoje oro gruzdintuveje 230°C	-
14	Traškūs krevečių rutuliukai su pienu ir avizomis	12 minučių	Kepkite karšto oro gruzdintuveje 180°C	-
15	Orleano kepta vištienos sparnelis	19 minučių	Kepkite 220°C orkaitėje su išankstiniu pašildymu	-
16	Česnakiniai šonkau- liukai	25 minučių	Kepimas grilyje 180°C su įkaitinimu	-
17	Kepta kalmarai su padažu	14 minučių	Įkaitinkite grilį iki 210°C	-
18	Silkės su mažu druskos kiekiu	7 minučių	Įkaitinkite grilį iki 210°C	-
19	Kepti mažo riebumo kiaulienos šoninės gabalėliai	12 minučių	Griliuokite 200°C iš anksto įkaitintoje orkaitėje	-



20	Grilyje keptas jautienos kepsnys su rozmarinu	10 minučių	Konvekcija 230°C su įkaitinimu	-
21	Garuota jūrų lydeka	12 minučių	Garuokite 130°C	-
22	Jūros ešeris keptas folijoje	20 minučių	Konvekcija 230°C su išankstiniu pašildymu	-
23	Garintas kiaušinių kremas	12 minučių	Garai 100°C	-
24	Garintos šonkauliukai	20 minučių	Garinti 130°C	-
25	Garintos midijos	14 minučių	Garai 100°C	-
26	Garinti mažieji daržovės su česnakų	13 minučių	Garai 100°C	-
27	Garinti nori krevečių suktinukai	15 minučių	Garai 100°C	-
28	Garinti smidrai	9 minučių	Garinti 130°C	-
29	Garintas brokolis	10 minučių	Garai 100°C	-
30	Garinti ryžiai su nešaldytais grūdais	35 minučių	Garinti 130°C	-
31	Keptų krevečių ir avokadų salotos	8 minučių	Kepkite griliu 210°C su įkaitinimu	-
32	Austrių omletas	16 minučių	Konvekcija 200°C su išankstiniu pašildymu	Signalas skambės priminti jums apversti maistą.
33	Pašildyti keptą vištieną	20 minučių	Kepkite karšto oro gruzdintuvėje 180°C	-
34	Taro ir sago	28 minučių	Mikrobangų krosnelė 100% +80%	Signalas skambės priminti, kad pridėtumėte ingredientai ir gaminimas automatiškai sustos.

35	Earl Grey arbatos sausainiai	25 minučių	Kepimas karšto oro gruzdintuve 140°C su išankstiniu įkaitinimu +Kepimas karšto oro gruzdintuve 160°C	-
36	Europietiška duona su kynva ir riešutais	26 minučių	Grilis 190°C su įkaitinimu	-
37	Portugalishkas kiaušinių pyragaitis	23 minučių	Oro kepimas 180°C su įkaitinimu + Konvekcija 220°C	-
38	Sifoninis pyragas	50 minučių	Oro kepimas 150°C su išankstiniu įkaitinimu + Oro kepimas 130°C + Oro kepimas 140°C	-
39	Spanguolių sausainiai	23 minučių	Orkaitėje su karšto oro funkcija 140°C su išankstiniu pašildymu + Orkaitėje su karšto oro funkcija 160°C	-
40	Margaritos sausainiai	31 minučių	Oro gruzdintimas 140°C su išankstiniu pašildymu + Konvekcija 160°C	-
41	Italishka pica	16 minučių	Konvekcija 180°C su įkaitinimu + Konvekcija 200°C	-
42	Viso grūdo duona	25 minučių	Konvekcija 200°C	-
43	Braškių keksiukas	30 minučių	Kepkite oro gruzdintuvėje 170°C temperatūroje su išankstiniu pašildymu	-
44	Apelsinų madlenos	16 minučių	Kepkite oro gruzdintuvėje 180°C su išankstiniu pašildymu	-
45	Atšildymas	100-1500g	-	-

LT



46	Fermen-tacija	30 minučių	Fermentacija 25°C- 45°C	-
47	Išlaikykite šilumą	2 valandos	60°C	-
48	Erdvės dezodora-vimas	5 minučių	Ventiliatorius	-
49	Ertmės valymas	10 minučių	Garinimas 100°C	-
50	Kalkių nuosėdų valymas	20 minučių	-	-
51	Dezinfek-cija	15 minučių	Garinimas 100°C	-
52	Ertmės džiovini-mas	30 minučių	Oro kepimas 130°C	-

Pastaba: Rodomas meniu lentelė yra tik informacinė. Konkrečios ypatybės gali skirtis priklausomai nuo tikrojo modelio.

Gaminimo įrankių vadovas

Žemiau pateiktas bendras vadovas, padėsiantis pasirinkti tinkamus indus:

Virimo įrankis	Mikro-bangų reži-mas	Konvek-cija/Gro-tesės/Oro gruzdi-nimas	Kombi-navimo režimas	Pastaba
Karščiui atsparus stiklas	✓	✓	✓	
Neatsparus karščiui stiklas	x	x	x	
Karščiui atsparios keramikos	✓	✓	✓	
Plastikiniai indai, tinka-mi naudoti mikrobangų krosnelėje	✓	x	x	Netinkama aukštai temperatūrai.
Virtuvinis popierius	✓	x	x	Trumpa trukmė tik pašildymui. Dalyvavo naudojime.
Metalo padėklas	x	✓	x	Arkinimas gali įvykti naudojant mikro-bangų krosnelėje.
Metalinė lentyna	x	✓	x	
Aliuminio folija ir konteineriai	x	✓	x	

✓: Tinkamas naudoti atitinkamu režimu. Prašome vadovautis gamintojo instrukcijomis ir nuimti dangtelį. Nenaudokite, jei paviršius yra įtrūkęs arba pažeistas.
x: Netinka naudoti atitinkamu režimu.

Gali būti, kad tam tikri nemetalai indai nėra saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei abejojate, galite išbandyti nagrinėjamą įrankį, atlikdami toliau pateiktą procedūrą.

Įrankių Testas:

1. Pripildykite mikrobangų krosnei tinkamą indą 1 puodeliu šalto vandens [250 ml] kartu su klausimu keliančiu įrankiu.
2. Kepkite maksimaliu galingumu 1 minutę.
3. Atsargiai pajuskite įrankį. Jei tuščias įrankis yra šiltas, nenaudokite jo mikrobangų krosnelėje.

Pastaba: Neviršykite 1 minutės virimo laiko.

Valymas & priežiūra

- **DĖMESIO!** Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir atvėsinkite prieš laikymą, valymą & techninę priežiūrą.
- Nenaudokite vandens srovės ar garų valytuvo valymui ir nenaudokite prietaiso po vandeniu, nes dalys gali sušlapti ir gali įvykti elektros smūgis.
- Jei prietaisas nėra tinkamai prižiūrimas ir švariai laikomas, tai gali neigiamai paveikti prietaiso tarnavimo laiką ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš prietaiso. Jei prietaisas nėra tinkamai išvalytas, tai sumažins jo tarnavimo laiką ir gali sukelti pavojingas sąlygas naudojimo metu.

Valymas

- Nuvalykite atvėsusį išorinį paviršių su šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Dėl higienos sumetimų prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.
- Venkite vandens kontakto su elektriniais komponentais.
- Visada pašalinkite visus priedus prieš valymą, kitaip jie užstrigs ant veleno ir juos bus sunku pašalinti vėliau.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitas skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar chloro turinčių valiklių. Nenaudokite plieninės vilnos, metalinių įrankių ar bet kokių aštrių ar smailių daiktų valymui. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Nė viena dalis nėra tinkama plauti indaplovėje.
- Nepavykus išlaikyti orkaitės švarios, gali pablogėti jos paviršius, kas gali neigiamai paveikti prietaiso ilgaamžiškumą ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.
- Stiklinę sukimosi plokštę galima išimti valymui. Labai atsargiai valykite stiklinį besisukantį padėklą, kad išvengtumėte pažeidimų. Nuvalykite jį šiltu, muištu vandeniu.
- Dėl higienos priežasčių ertmės dugnas turėtų būti reguliariai valomas.
- Šviesos šaltinį orkaitėje galima pakeisti. Tačiau tai turėtų atlikti įgaliotos technikos.

Priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jei matote, kad prietaisas neveikia tinkamai arba yra problema, nustokite jį naudoti, išjunkite ir susisiekite su tiekeju.
- Visi priežiūros, montavimo ir remonto darbai turi būti atliekami specializuotų įgaliotų technikų arba rekomenduotų



gamintojo.

Transportas ir sandėliavimas

- Prieš laikymą visada įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Laikykite prietaisą vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite sunkių daiktų ant prietaiso, nes tai gali jį sugadinti.
- Nepajudinkite prietaiso, kai jis veikia. Atsijunkite prietaisą nuo elektros tiekimo, kai jį perkėlinėjate, ir laikykite apačioje.

Trikčių šalinimas

Jei prietaisas neveikia tinkamai, prašome patikrinti žemiau esančią lentelę sprendimui rasti. Jei vis tiek negalite išspręsti problemos, susisiekite su tiekėju/paslaugų teikėju.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungia.	Maitinimo kištukas nėra tinkamai prijungtas prie elektros lizdo. Laikmatis nustatytas į „0“ padėtį. Duryš nėra visiškai uždarytas.	Patikrinkite maitinimo kištuką, kad įsitikintumėte, jog jis prijungtas tinkamai. Nustatykite laikmatį norimam virimo laikui. Įsitikinkite, kad duryš yra uždarytas ir užrakintas vietoje.
	Saugiklio degimo arba grandinės pertraukiklio darbai.	Pakeiskite saugiklį arba atstatykite automatinį jungiklį (remontuoja tiekėjų profesionalūs darbuotojai)
Netinkamas atšildymas	Mikrobangų krosnelės galia nustatymas nustatytas į žemą. Maistas yra šaltesnis nei įprastas.	-
	Buvo panaudotos vengti medžiagos.	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
	Gaminimo laikas ir galios lygis netinkamas.	Naudokite tinkamą gaminimo laiką ir galios lygį.
	Maistas nėra perdirbtas perkrauta arba sujudinta.	Apverskite arba pamaišykite maistą.
Nelygiai iškepęs maistas; Neiškepti maisto produktai	Mikrobangų krosnelės galia nustatyta žemesnė.	-
	Buvo panaudotos vengti medžiagos.	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
	Maistas nėra visiškai atitirpintas.	Visiškai atitirpinkite maistą.

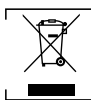
	Gaminimo laikas ir galios lygis netinkamas.	Naudokite tinkamą gaminimo laiką ir galios lygį.
	Maistas nėra maišomas arba vartomas.	Gaminant maistą, kartkartėmis jį pasukite arba pamaišykite.
Perkepti maisto produktai	Mikrobangų krosnelės galia nustatymas yra nustatytas aukščiau. Gaminimo laikas ir galios lygis netinkamas.	Naudokite tinkamą gaminimo laiką ir galios lygį.
Mikrobangų krosnelė yra kibirkščiavimas ir lankas įvyksta.	Buvo panaudotos vengti medžiagos.	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
	Orkaitė veikia be jokio maisto joje.	Draudžiama naudoti orkaitę be jokio maisto viduje. Tai labai pavojinga.
	Išsiliejęs maistas lieka ertmė.	Išvalykite ertmę drėgnu rankšluosčiu.

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatymams teisės tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasilikame teisę keisti gaminio, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktivuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologišką šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

LT



Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do

alcançe das crianças.

- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fôgão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

-  **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES!** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada durante a utilização. Toque apenas no painel de controlo, nas pegas, nos interruptores, nos botões de controlo do temporizador ou nos botões de controlo da temperatura.
- AVISO!** A gordura e o óleo ficam muito quentes durante o funcionamento. Esteja atento a isto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações equivalentes para evitar perigos.
- AVISO!** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- AVISO!** É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente realizar qualquer operação de assistência ou reparação que, na , torne a remoção de qualquer Tampa que proporcione proteção contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO!** Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, uma vez que podem explodir.
- AVISO!** O aquecimento por micro-ondas das bebidas pode resultar em ebulição eruptiva retardada, pelo que deve ter-se cuidado ao manusear o recipiente.
- AVISO!** O conteúdo dos frascos de alimentação e dos frascos de comida para bebés deve ser agitado ou agitado e a temperatura verificada deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras;
- NÃO** abra a porta durante o funcionamento, pois isso causará exposição às micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para uso em microondas.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique atento ao forno devido à possibilidade de ignição.
- Se observar fumo, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para sufocar as chamas.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser

aquecidos na função de microondas, pois podem explodir mesmo após o aquecimento no microondas ter terminado.

- **ATENÇÃO! NÃO USE A FUNÇÃO DE MICROONDAS SE NÃO TIVER COLOCADO ALIMENTOS NA CÂMARA DO FORNO.**
- **ATENÇÃO! NÃO USE ESTE APARELHO EM NENHUMA SUPERFÍCIE METÁLICA.**

Uso pretendido

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para produção contínua em massa de alimentos.
- O aparelho é concebido apenas para aquecimento e descongelação de produtos alimentares utilizando pratos adequados. Qualquer outro uso pode levar a danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim será considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável por qualquer utilização indevida do dispositivo.

Instalação de aterramento

Este aparelho é classificado como **classe de proteção I** e deve ser ligado a uma terra de proteção. A ligação à terra reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de aterramento ou ligações elétricas com fio de aterramento. As ligações devem ser instaladas e aterradas corretamente.

Principais partes do produto

(Fig.1 na página 3)

1. Pega
2. Janela de vidro
3. Painel de controlo
4. Botão (rodar/pressionar)
5. Reservatório de água
6. Caixa de águas residuais

Nota: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os artigos listados, a menos que seja especificado o contrário. A aparência pode variar das ilustrações apresentadas.

Painel de controlo

(Fig.2 na página 3)

7. Microondas
8. Fritar no ar
9. Grelhar
10. Convecção
11. Steam
12. Confirmar/iniciar
13. Menu automático
14. Relógio temporizador
15. Parar cancelar

Peças de reposição do produto

(Fig.3 na página 3)

16. Fôrma para assar. Coloque na ranhura da cavidade.
17. Grade de forno. Coloque diretamente na superfície inferior

da cavidade ou na bandeja de forno.

18. Cesto de panificação. Coloque na ranhura da cavidade, use para cozinhar com ar quente.

Dicas: Fôrma de assar: Use para legumes cozidos a vapor, para assar biscoitos de chocolate, para fritar salmão no ar e para fritar frango no ar com combinação.

Grade de forno: Utilize para espigas de milho cozidas a vapor e lagosta cozida a vapor.

Cesto de panificação: Utilize para fritar nuggets, batatas fritas e outros alimentos crocantes. (Lavar à mão)

Tabela de referência de acessórios

	Bandeja de Cozimento	Grade de Cozimento	Cesto de Cozinha
Microondas	X	X	X
Grelhar	✓	✓	✓
Convecção	✓	✓	✓
Fritar no ar	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Menu automático [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Menu automático [34, 45, 50]	X	X	X

Preparação antes de usar

- Remova todas as embalagens e invólucros de proteção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, por favor, contacte o fornecedor imediatamente. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes de usar (Ver ==> Limpeza & Manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor, que seja segura contra salpicos de água.
- Mantenha a embalagem se pretender guardar o seu aparelho no futuro.
- Mantenha o manual do utilizador para referência futura.

Nota: Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um leve odor durante os primeiros usos. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instruções de funcionamento

- Coloque o micro-ondas numa superfície horizontal plana, estável, resistente ao calor e seca. Deixe espaço para um fluxo de ar suficiente:
 - acima do microondas: 30 cm
 - na parte de trás: 20 cm
 - em ambos os lados: 20 cm
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada elétrica adequada.

Notas:

- Não coloque o micro-ondas onde o calor, a humidade ou a alta umidade são gerados, ou perto de materiais combustíveis.



veis.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e não passa por baixo do micro-ondas ou sobre superfícies quentes ou afiadas.
- A ficha da tomada de corrente deve ser facilmente acessível para que possa ser facilmente desconectada em caso de emergência.

Uso de tanque de água

Método de adição de água (Fig.4 na página 4)

Levar: Segure o depósito de água e puxe diretamente em sua direção.

Método 1

Retire a tampa de borracha, adicione uma quantidade adequada de água purificada, cubra a tampa de borracha e certifique-se de que está bem ajustada. (Fig.5 na página 4)

Método 2

Retire a tampa da água para limpar ou drenar a água restante. (Fig.6 na página 4)

Método de limpeza do depósito de água

- Retire a tampa da água para limpar ou drenar a água restante. (Fig.7 na página 4)
- Lave o interior do depósito de água e do depósito de águas residuais. (Fig. 8 na página 4)

Nota: Encha o depósito de água até ao máximo antes de cozinhar a vapor.

Modo de espera

Após ligar o forno à corrente elétrica, o ecrã mostra "0", o bipe soa e o forno entra no modo de espera.

Definir o relógio

- Mantenha premido "Temporizador/Relógio" durante três segundos. E será apresentado "00 HR 00 MIN".
- Gire o botão para definir as horas.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire o botão para definir os números dos minutos.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar. O relógio está definido.

Notas:

- O relógio é um mostrador de 24 horas. Se o relógio não estiver definido, não funcionará quando alimentado.
- Para reiniciar o relógio, repita o passo 1 ao passo 5.

Cozimento no microondas

Potência	100%	80%	50%	30%	10%
Ecrã	1000W	800W	500W	300W	100W

- Em modo de espera, prima "Micro" uma vez e, em seguida, "1000W" será exibido. O tempo padrão é de 30 segundos.
- Gire o botão para definir o nível de potência. Os 5 níveis de potência estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o nível de potência.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Cozinha Rápida

Em modo de espera, prima "Confirmar/Iniciar" uma vez para cozinhar os alimentos a 100% de potência durante 30 segundos.

Definir o Temporizador da Cozinha

- Prima "Temporizador/relógio" uma vez e, em seguida, será apresentado "00 MIN 00 SEC".
- Gire o botão para definir o tempo desejado. O valor máximo de tempo é "24 HR 00 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar. O temporizador começa a contar regressivamente.

Nota: O temporizador de cozinha é um temporizador.

Função de bloqueio para crianças

Pode utilizar esta função para desativar os botões do ecrã e impedir que o seu filho ligue o forno acidentalmente.

Para ativar o bloqueio:

Em modo de espera, pressione e segure "🔒" durante três segundos. Um bipe soa, e o ícone de bloqueio será exibido.

Para desativar o bloqueio:

Num estado bloqueado, prima e mantenha premido "🔒" durante três segundos. Um bipe soa.

Frite no ar sem pré-aquecimento

- No modo de espera, prima "Air Fry" uma vez e a temperatura predefinida "180°C" e o tempo predefinido "30 MIN 00 SEC" serão exibidos.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Fritar no ar com pré-aquecimento

- No modo de espera, prima "Air Fry" duas vezes e a temperatura predefinida "180°C" será exibida.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para iniciar o pré-aquecimento.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, "Fim" será exibido. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois, feche a porta.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Grelhar (com vapor) sem pré-aquecimento

- No modo de espera, prima "Grill" uma vez e a temperatura predefinida "220°C" e o tempo predefinido "30 MIN 00 SEC" serão exibidos.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.



Grelha (com assistência a vapor) com pré-aquecimento

- Em modo de espera, prima "Grill" duas vezes e a temperatura predefinida "220°C" será exibida.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para iniciar o pré-aquecimento.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, "Fim" será exibido. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois, feche a porta.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Convecção sem pré-aquecimento

- Em modo de espera, prima "Conv." uma vez, e a temperatura predefinida "150°C" e o tempo predefinido "30 MIN 00 SEC" serão exibidos.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Convecção com pré-aquecimento

- Em modo de espera, prima "Conv." duas vezes, e a temperatura predefinida "150°C" será exibida.
- Gire o botão para definir a temperatura, "100°C-230°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para iniciar o pré-aquecimento.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, "Fim" será exibido. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois, feche a porta.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Função de vapor

- Em modo de espera, prima "Vapor" uma vez e a temperatura predefinida "100°C" e o tempo predefinido "15 MIN 00 SEC" serão exibidos.
- Gire o botão para definir a temperatura, "50°C-130°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "01 HR 30 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Notas:

- Na cozedura a vapor, o processo pausa automaticamente quando o nível de água é insuficiente. E "⚡" será exibido.
- Quando a temperatura da cavidade exceder a faixa apropriada, "F01" será exibido na tela. Para garantir um bom desempenho, a função não será ativada. A temperatura da cavidade deve ser reduzida. Pode abrir a porta para dissipar o calor. A função pode ser utilizada novamente após o desaparecimento de "F01".

Menu automático (com pré-aquecimento & sem pré-aquecimento)

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Prima repetidamente "Auto Menu" ou vire o botão para escolher o menu que necessita. Os 52 menus automáticos estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, "Fim" será exibido. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois, feche a porta. (Para menus que não necessitam de pré-aquecimento, pode ignorar este passo.)
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a cozinhar.

Descongelo

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "45".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o menu.
- Gire o botão para definir o peso do alimento. A gama de peso é de 100 a 1500g.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para iniciar o descongelamento.

Nota: O bipe irá soar para lembrá-lo de virar o alimento durante o descongelamento, e "VIRAR" será exibido. Se não houver nenhuma operação, o forno continuará a funcionar.

Fermentar

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "46".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o menu.
- Gire o botão para definir a temperatura. "25°C-45°C" estão disponíveis.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar a temperatura.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é "12 HR 00 MIN".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a trabalhar.

Nota: Quando a temperatura da cavidade exceder a faixa apropriada, "F01" será exibido na tela. Para garantir um bom desempenho, a função não será ativada. A temperatura da cavidade deve ser reduzida. Pode abrir a porta para dissipar o calor. A função pode ser utilizada novamente após o desaparecimento de "F01".

Manter aquecido / Desodorização da cavidade

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "47" ou "48".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o menu.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a trabalhar.

Limpeza da cavidade

(Fig 9 na página 4)

Limpeza da cavidade regularmente para prolongar a sua vida útil.

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "49".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar.



- Gire o botão para definir o tempo.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para iniciar a limpeza.

Notas:

- Antes de operar, limpe o resíduo da cavidade e mantenha o reservatório de água cheio de água.
- Após o fim da limpeza, é necessário limpar as manchas com um pano.

Limpeza de calcário

É melhor limpar o canal de evaporação uma vez por mês.

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "50".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar.

Notas:

- Retire o reservatório de água, adicione cerca de 10g de ácido cítrico alimentar, encha com água pura para dissolvê-lo e coloque o reservatório de água de volta. Coloque uma toalha seca no lado esquerdo da cavidade do forno, na saída de vapor. Em seguida, feche a porta do forno.
- Quando o indicador de falta de água "  " acender, esvazie o depósito de água, seque a cavidade do forno e limpe a toalha. Reencha o depósito de água com água e coloque a toalha novamente sob a saída de vapor. Prima "Confirmar/Iniciar" para continuar a limpeza.

Desinfecção

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "51".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o menu.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a trabalhar.

Secagem da cavidade

- Em modo de espera, prima "Auto Menu" uma vez e, em seguida, o ecrã irá exibir "01".
- Gire o botão para escolher o menu "52".
- Prima "Confirmar/Iniciar" para confirmar o menu.
- Gire o botão para definir o tempo de cozimento.
- Prima "Confirmar/Iniciar" para começar a trabalhar.

Gráfico de menu automático

Não.	Menu	O tempo de cozimento padrão	Potência	Lembrete
01	Coxa de frango com molho de mel	40 min	Fritar ao ar 200°C	O avisador sonoro irá tocar para o lembrar de virar os alimentos.
02	Batata-doce assada	50 min	Fritar com ar 230°C	-

03	Camarão assado com sal temperado	9 min	Fritar ao ar 200°C	-
04	Salsicha grelhada	13 min	Fritar a ar 160°C	O avisador sonoro irá tocar para o lembrar de virar os alimentos.
05	Batatas fritas	20 min	Fritar ao ar 200°C	-
06	Filetes de frango	20 min	Fritar a ar 190°C	O avisador sonoro irá tocar para o lembrar de virar os alimentos.
07	Carne estaladiça	20 min	Fritar a ar 220°C	-
08	Nuggets de frango	23 min	Fritar a ar 220°C	-
09	Castanhas com mel	15 min	Fritar ao ar 200°C	O avisador sonoro irá tocar para o lembrar de virar os alimentos.
10	Amen-dois	23 min	Fritar a ar 160°C	
11	Tempura de camarão	7 min	Fritar ao ar 200°C	-
12	Tonkatsu japonês Gillette	25 min	Fritar a ar 220°C	-
13	Peixe-rei grelhado	20 min	Fritar com ar 230°C	-
14	Bolinhas de camarão crocantes com leite e flocos de aveia	12 min	Air fryer 180°C	-
15	Asa de frango assada Orleans	19 min	Grelhar a 220°C com pré-aquecimento	-
16	Costelas de porco sobresselentes com alho	25 min	Grelhar a 180°C com pré-aquecimento	-



17	Lula grelhada com molho	14 min	Grelhador 210°C com pré-aquecimento	-
18	Salmão com baixo teor de sal	7 min	Grelhador 210°C com pré-aquecimento	-
19	Barriga de porco assada com baixo teor de gordura	12 min	Grelhar 200°C com pré-aquecimento	-
20	Bife de vaca grelhado com alecrim	10 min	Convecção 230°C com pré-aquecimento	-
21	Robalo cozinhado a vapor	12 min	Vapor 130°C	-
22	Robalo assado com papel de alumínio	20 min	Convecção 230°C com pré-aquecimento	-
23	Pudim de ovos cozido a vapor	12 min	Vapor 100°C	-
24	Costelinhas ao vapor	20 min	Vapor 130°C	-
25	Amêijoas ao vapor	14 min	Vapor 100°C	-
26	Legumes bebê cozidos a vapor com alho	13 min	Vapor 100°C	-
27	Rolinhos de camarão com nori ao vapor	15 min	Vapor 100°C	-
28	Espargos ao vapor	9 min	Vapor 130°C	-
29	Brócolos ao vapor	10 min	Vapor 100°C	-
30	Arroz cozido a vapor com cereais grosseiros	35 min	Vapor 130°C	-
31	Salada de camarão grelhado e abacate	8 min	Grelhar a 210°C com pré-aquecimento	-

32	Omelete de ostras	16 min	Convecção 200°C com pré-aquecimento	O sinal sonoro irá tocar para lembrar de virar os alimentos.
33	Reaquecer frango frito	20 min	Fritar a ar 180°C	-
34	Taro e sagu	28 min	Micro-ondas 100% +80%	O sinal sonoro irá tocar para o lembrar de adicionar ingredientes e confeitação será colocado em pausa automaticamente.
35	Biscoitos de chá Earl Grey	25 min	Fritar com ar 140°C com pré-aquecimento +Fritar com ar 160°C	-
36	Pão europeu com quinoa e frutos secos	26 min	Grelhar a 190°C com pré-aquecimento	-
37	Pastel de nata	23 min	Fritar com ar 180°C com pré-aquecimento + Convecção 220°C	-
38	Bolo chifon	50 min	Fritar a ar 150°C com pré-aquecimento + Fritar a ar 130°C +Fritar a ar 140°C	-
39	Bolachas de arando	23 min	Air Fry 140°C com pré-aquecimento + Air Fry 160°C	-
40	Bolachas Margarita	31 min	Fritar a ar 140°C com pré-aquecimento + Convecção 160°C	-

PT



41	Pizza italiana	16 min	Convecção 180°C com pré-aquecimento + Convecção 200°C	-
42	Pão integral	25 min	Convecção 200°C	-
43	Muffin de morango	30 min	Fritar ao ar a 170°C com pré-aquecimento	-
44	Madeleiras de laranja	16 min	Fritar a ar 180°C com pré-aquecimento	-
45	Descongelar	100-1500g	-	-
46	Fermentar	30 min	Fermentar 25°C- 45°C	-
47	Manter quente	2 horas	60°C	-
48	Desodorização da cavidade	5 min	Ventoinha	-
49	Limpeza da cavidade	10 min	Vapor 100°C	-
50	Limpeza de calcário	20 min	-	-
51	Desinfecção	15 min	Vapor 100°C	-
52	Secagem da cavidade	30 min	Fritura a ar 130°C	-

Nota: A tabela de menu apresentada é apenas para referência. As características específicas podem variar consoante o modelo real.

Guia de utensílios de cozinha

Abaixo um guia geral para ajudá-lo a selecionar utensílios adequados:

Utensílio de cozinha	Modo de microondas	Convecção/Grill/Air fry	Modo de combinação	Observação
Vidro resistente ao calor	✓	✓	✓	
Vidro não resistente ao calor	x	x	x	
Cerâmicas resistentes ao calor	✓	✓	✓	

Pratos de plástico seguros para microondas	✓	x	x	Não adequado para altas temperaturas.
Papel de cozinha	✓	x	x	Duração curta apenas para aquecimento. Atendimento com assistência.
Bandeja de metal	x	✓	x	Ocorre arco se utilizado no microondas.
Suporte de metal	x	✓	x	
Papel de alumínio e recipientes	x	✓	x	
✓: Adequado para utilização no modo correspondente. Por favor, siga as instruções do fabricante e com a tampa removida. Não utilizar se a superfície estiver rachada ou danificada. x: Não é adequado para utilização no modo correspondente.				

Pode haver certos utensílios não metálicos que não são seguros para usar no microondas. Em caso de dúvida, pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

Teste de Utensílios:

- Encha um recipiente seguro para microondas com 1 xícara de água fria (250ml) juntamente com o utensílio em questão.
- Cozinhe em potência máxima durante 1 minuto.
- Sinta cuidadosamente o utensílio. Se o utensílio estiver quente, não o utilize para cozinhar no microondas.

Nota: Não exceda o tempo de cozimento de 1 minuto

Limpeza & manutenção

- ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da rede elétrica e deixe arrefecer antes de guardar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jato de água ou limpa a vapor para limpeza e não coloque o aparelho debaixo de água, pois as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque elétrico.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos e removidos regularmente do aparelho. Se o aparelho não for limpo corretamente, isso irá reduzir a sua vida útil e pode resultar numa condição perigosa durante o uso.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente húmida com uma solução de sabão suave.
- Por razões de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois de usar.
- Evite que a água entre em contacto com os componentes elétricos.
- Remova sempre todos os acessórios antes de limpar, caso contrário, ficará preso no eixo e será difícil de remover mais tarde.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.



- Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou produtos de limpeza que contenham cloro. Não utilize esponja de aço, utensílios metálicos ou quaisquer objetos pontiagudos ou afiados para limpeza. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma das peças é segura para a máquina de lavar loiça.
- A falta de manutenção do forno em boas condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar numa situação perigosa.
- A mesa giratória de vidro pode ser removida para limpeza. Tenha muito cuidado ao limpar o prato giratório de vidro para evitar danos. Limpe-o com água morna e sabão.
- O fundo da cavidade deve ser limpo regularmente por razões de higiene.
- A luminária dentro do forno é substituível. Mas deve ser feito por um técnico autorizado.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para prevenir acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar corretamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e Armazenamento

- Antes de guardar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da rede elétrica e completamente arrefecido.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objetos pesados no aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o mover e segure-o pela parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar corretamente, por favor, consulte a tabela abaixo para a solução. Se ainda não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problema	Causa possível	Solução possível
O aparelho não liga.	A ficha da tomada não está devidamente ligada à tomada elétrica. O temporizador está definido para a posição "0". A porta não está totalmente fechada.	Verifique a ficha de alimentação para se certificar de que está corretamente ligada. Defina o temporizador para o tempo de cozimento desejado. Certifique-se de que a porta está fechada e trancada no lugar.
	O fusível funde ou o disjuntor funciona.	Substitua o fusível ou redefina o disjuntor (reparado por pessoal profissional do fornecedor)

Descongelação inadequada	A potência do microondas a configuração está definida para menor. A comida está mais fria do que habitual.	-
	Foram utilizados materiais a evitar.	Utilize apenas utensílios de cozinha seguros para microondas.
	O tempo de cozimento, e o nível de potência não é adequado.	Utilize o tempo de cozimento e o nível de potência corretos.
	A comida não está virada sobre ou mexido.	Vire ou mexa a comida.
Mal cozinhado alimentos; Alimentos mal cozidos	A potência do microondas está definida para um nível mais baixo.	-
	Foram utilizados materiais a evitar.	Utilize apenas utensílios de cozinha seguros para microondas.
	A comida não está completamente descongelada.	Descongele completamente os alimentos.
	O tempo de cozimento, e o nível de potência não é adequado.	Utilize o tempo de cozimento e o nível de potência corretos.
	A comida não é virada ou mexida.	Vire ou mexa os alimentos de vez em quando durante o cozimento.
Alimentos cozidos em excesso	A potência do microondas a configuração está definida como superior. O tempo de cozimento, e o nível de potência não é adequado.	Utilize o tempo de cozimento e o nível de potência corretos.
O microondas está falisca e arco elétrico ocorre.	Foram utilizados materiais a evitar.	Utilize apenas utensílios de cozinha seguros para microondas.
	O forno é operado sem comida dentro.	É proibido ligar o forno sem qualquer alimento no seu interior. É muito perigoso.
	Comida derramada permanece em a cavidade.	Limpe a cavidade com um pano húmido.



Garantia

Qualquer defeito que afete a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente



Após desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.



- **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.

- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.



Instrucciones especiales de seguridad

-  **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS SUPERFICIES CALIENTES** La temperatura de las superficies accesibles podría ser muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
- ¡ADVERTENCIA!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar riesgos.
- ¡ADVERTENCIA!** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- ¡ADVERTENCIA!** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que en un solo caso implique la retirada de cualquier cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía del microondas.
- ¡ADVERTENCIA!** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.
- ¡ADVERTENCIA!** El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar un retraso en la ebullición eruptiva, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- ¡ADVERTENCIA!** El contenido de los biberones de alimentación y las jarras de comida para bebés debe agitarse o agitarse y la temperatura debe comprobarse antes de su consumo para evitar quemaduras;
- la puerta durante la operación, causará exposición a microondas.
- Utilice únicamente utensilios que sean adecuados para uso en hornos microondas.
- Al calentar alimentos en contenedores de plástico o papel, vigila el horno debido a la posibilidad de ignición.
- Si se observa humo, apague o desconecte el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de que el calentamiento haya terminado.
- ¡ADVERTENCIA! NO USE LA FUNCIÓN DE MICROONDAS SI NO HAY COMIDA EN LA CÁMARA DEL HORNO.**
- ¡ADVERTENCIA! NO USE ESTE APARATO EN NINGUNA SUPERFICIE METÁLICA.**

Uso previsto

- Este aparato está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El electrodoméstico está diseñado solo para calentar y congelar productos alimenticios utilizando recipientes apropiados. Cualquier otro uso puede causar daños al electrodoméstico o lesiones personales.
- Utilizar el aparato para cualquier otro propósito se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable por el uso indebido del dispositivo.

Instalación de puesta a tierra

Este aparato está clasificado como **clase de protección I** y debe estar conectado a una toma de tierra de protección. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de puesta a tierra o conexiones eléctricas con cable de puesta a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig.1 en la página 3)

- Mango
- Ventana de vidrio
- Panel de control.
- Perilla [girar/presionar]
- Tanque de agua
- Caja de aguas residuales

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los artículos listados a menos que se especifique lo contrario. La apariencia puede variar respecto a las ilustraciones mostradas.

Panel de control.

(Fig.2 en la página 3)

- Microondas
- Freír al aire
- Parrilla
- Convección
- Vapor
- Confirmar/iniciar
- Menú de auto
- Reloj temporizador
- Detener cancelar

Repuestos del producto

(Fig.3 en la página 3)

- Bandeja para hornear. Colocar en la ranura de la cavidad.
- Rejilla para hornear. Coloque directamente en la superficie inferior de la cavidad o en la bandeja de horneado.
- Cesta para hornear. Coloque en la ranura de la cavidad, úselo para cocinar con aire caliente.

Consejos: Bandeja de horno: Úselo para verduras al vapor, hornee galletas con chispas de chocolate, freír salmón al aire, y cocine al aire combinado el pollo.

Rejilla para hornear: Usar para mazorcas de maíz al vapor y langosta al vapor.

Cesta de horneado: Usar para freír al aire nuggets, papas fritas y otros alimentos crujientes. (Lavado a mano)

Carta de referencia de accesorios

	Bandeja para hornear	Parrilla para hornear	Cesta para Hornear
Microondas	X	X	X
Parrilla	√	√	√
Convección	√	√	√
Freír con aire	√	√	√



Vapor	✓	✓	✓
Menú de auto (01-33, 35-44, 46-49, 51-52)	✓	✓	✓
Menú de auto (34, 45, 50)	X	X	X

Preparación antes de usar

- Retire todo el embalaje protector y envolturas.
- Verifique que el dispositivo esté en buen estado y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, por favor contacte al proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de usarlo (Vea ==> Limpieza & Mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si tiene la intención de almacenar su aparato en el futuro.
- Guarde el manual de usuario para futuras referencias.

Nota: Debido a residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrate de que el electrodoméstico esté bien ventilado.

Instrucciones de operación

- Coloque el mic+ing id="3">roondas en una superficie horizontal plana, estable, resistente al calor y seca. Deje espacio para un flujo de aire suficiente:
 - encima del microondas : 30 cm
 - en la parte de atrás : 20 cm
 - en ambos lados: 20 cm
- Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente eléctrica adecuada.

Notas:

- No coloque el microondas donde se generen calor, humedad o alta humedad, o cerca de materiales combustibles.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y no pase por debajo del microondas ni por encima de superficies calientes o afiladas.
- El enchufe de alimentación debe estar fácilmente accesible para que se pueda desconectar fácilmente en caso de emergencia.

Uso del tanque de agua

Método de adición de agua (Fig.4 en la página 4)

Para Llevar: Sujeta el tanque de agua y tira directamente hacia ti.

Método 1

Destape la tapa de goma, agregue una cantidad adecuada de agua purificada, cubra la tapa de goma y asegúrese de que encaje bien. (Fig.5 en la página 4)

Método 2

Destape la tapa del agua para limpiar o drene el agua restante. (Fig.6 en la página 4)

Método de limpieza del tanque de agua

- Destape la tapa del agua para limpiar o drene el agua restante. (Fig.7 en la página 4)
- Enjuague el interior del tanque de agua y del tanque de aguas residuales. (Fig.8 en la página 4)

Nota: Llena el tanque de agua al máximo antes de cocinar al vapor.

Modo de espera

Después de conectar el horno a la corriente, la pantalla muestra "0", suena el timbre, y el horno entra en modo de espera.

Configuración del reloj

- Mantén presionado "Timer/Clock" durante tres segundos. Y se mostrará "00 HR 00 MIN".
- Gire la perilla para ajustar las cifras de la hora.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar las cifras de minutos.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar. El reloj está ajustado.

Notas:

- El reloj es un display de 24 horas. Si el reloj no está ajustado, no funcionará cuando se encienda.
- Para restablecer el reloj, repita del paso 1 al paso 5.

Cocción en microondas

Energía	100%	80%	50%	30%	10%
Mostrar	1000W	800W	500W	300W	100W

- En modo de espera, presione "Micro" una vez y luego se mostrará "1000W". El tiempo predeterminado es de 30 segundos.
- Gira la perilla para ajustar el nivel de potencia. Los 5 niveles de potencia están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el nivel de potencia.
- Gira la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Cocina Rápida

En modo de espera, presione "Confirmar/Iniciar" una vez para cocinar los alimentos al 100% del nivel de potencia durante 30 segundos.

Configuración del temporizador de cocina

- Presione "Timer/clock" una vez y luego se mostrará "00 MIN 00 SEC".
- Gire la perilla para establecer el tiempo deseado. El valor máximo de tiempo es "24 HR 00 MIN".
- Presiona "Confirmar/Iniciar" para confirmar. El temporizador comienza la cuenta regresiva.

Nota: El temporizador de cocina es un temporizador.

Función de bloqueo para niños

Puede usar esta función para desactivar los botones de la pantalla y evitar que su hijo encienda accidentalmente el horno.



Para activar la cerradura:

En modo de espera, mantén presionado "🔒" durante tres segundos. Se oye un pitido y se mostrará el icono bloqueado.

Para desactivar la cerradura:

En modo bloqueado, mantén presionado "🔒" durante tres segundos. Suena un pitido.

Freír al aire sin precalentamiento

- En modo de espera, presione "Air Fry" una vez, y la temperatura predeterminada "180°C" y el tiempo predeterminado "30 MIN 00 SEC" se mostrarán.
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Freír al aire con precalentamiento

- En modo de espera, presione "Air Fry" dos veces, y se mostrará la temperatura predeterminada "180°C".
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar el precalentamiento.
- Cuando el precalentamiento haya terminado, se mostrará "Fin". Abre la puerta y coloca la comida en el horno. Luego cierra la puerta.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Parrilla (asistida por vapor) sin precalentamiento

- En modo de espera, presione "Parrilla" una vez, y se mostrará la temperatura predeterminada "220°C" y el tiempo predeterminado "30 MIN 00 SEC".
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Parrilla (con asistencia de vapor) con precalentamiento

- En modo de espera, presione "Grill" dos veces, y la temperatura predeterminada "220°C" se mostrará.
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar el precalentamiento.
- Cuando el precalentamiento se complete, se mostrará "Fin". Abre la puerta y coloca la comida en el horno. Luego cierra la puerta.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Convección sin precalentamiento

- En modo de espera, presione "Conv." una vez, y la temperatura predeterminada "150°C" y el tiempo predeterminado "30 MIN 00 SEC" se mostrarán.
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Convección con precalentamiento

- En modo de espera, presione "Conv." dos veces, y la temperatura predeterminada "150°C" se mostrará.
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, "100°C-230°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar el precalentamiento.
- Cuando el precalentamiento se complete, se mostrará "Fin". Abre la puerta y coloca la comida en el horno. Luego cierra la puerta.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Función de vapor

- En modo de espera, presione "Steam" una vez, y se mostrará la temperatura predeterminada "100°C" y el tiempo predeterminado "15 MIN 00 SEC".
- Gire la perilla para ajustar la temperatura, están disponibles "50°C-130°C".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "01 HR 30 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.

Notas:

- En la cocción al vapor, el proceso se pausará automáticamente cuando el nivel de agua sea insuficiente. Y "❌" se mostrará.
- Cuando la temperatura de la cavidad excede el rango apropiado, se mostrará "F01" en la pantalla. Para garantizar un rendimiento adecuado, la función no se activará. La temperatura de la cavidad debe reducirse. Puede abrir la puerta para disipar el calor. La función se puede usar de nuevo después de que desaparezca "F01"

Menú automático (con precalentamiento & sin precalentamiento)

- En modo de espera, presione "Menu Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Presione "Auto Menú" repetidamente o gire la perilla para elegir el menú que necesita. Los 52 menús automáticos están disponibles.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Cuando el precalentamiento se complete, se mostrará "Fin". Abre la puerta y coloca la comida en el horno. Luego cierra la puerta. (Para menús que no necesitan precalentamiento, puede omitir este paso.)
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a cocinar.



Descongelar

- En modo de espera, presione "Menú Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gira el mando para elegir el menú "45".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el menú.
- Gire la perilla para ajustar el peso de la comida. El rango de peso es de 100 -1500g.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a descongelar.

Nota: El timbre sonará para recordarte que debes voltear la comida durante la descongelación, y se mostrará "FLIP". Si no hay operación, el horno seguirá funcionando.

Fermentar

- En modo de espera, presione "Menú Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire la perilla para elegir el menú "46".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el menú.
- Gira la perilla para ajustar la temperatura. "25°C-45°C" están disponibles.
- Presione "Confirmar/Comenzar" para confirmar la temperatura.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es "12 HR 00 MIN".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a trabajar.

Nota: Cuando la temperatura de la cavidad exceda el rango apropiado, se mostrará "F01" en la pantalla. Para garantizar un rendimiento adecuado, la función no se activará. La temperatura de la cavidad debe reducirse. Puede abrir la puerta para disipar el calor. La función se puede usar de nuevo después de que desaparezca "F01".

Mantener caliente / Desodorización de cavidades

- En modo de espera, presione "Menu Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire la perilla para elegir el menú "47" o "48".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el menú.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a trabajar.

Limpieza de cavidades

(Fig 9 en la página 4)

Limpiar la cavidad regularmente para alargar su vida útil.

- En modo de espera, presione "Menú Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire la perilla para elegir el menú "49".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar.
- Gire la perilla para ajustar la hora.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar la limpieza.

Notas:

- Antes de operar, limpie el residuo de la cavidad y mantenga el tanque de agua lleno de agua.
- Después de la limpieza, es necesario limpiar las manchas con un trapo.

Limpieza de cal

Es mejor limpiar el conducto de evaporación una vez al mes.

- En modo de espera, presione "Auto Menu" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire el mando para elegir el menú "50".

- Presione "Confirmar/Iniciar" para empezar.

Notas:

- Saque el tanque de agua, agregue aproximadamente 10g de ácido cítrico de grado alimenticio, llénelo con agua pura para disolverlo y vuelva a colocar el tanque de agua. Coloque una toalla seca en el lado izquierdo de la cavidad del horno, sobre la salida de vapor. Luego cierre la puerta del horno.
- Cuando el indicador de escasez de agua "X" se encienda, vacíe el tanque de agua, seque la cavidad del horno y limpie la toalla. Rellene el tanque de agua con agua y coloque la toalla debajo de la salida de vapor nuevamente. Presione "Confirmar/Iniciar" para continuar con la limpieza.

Desinfección

- En modo de espera, presione "Auto Menú" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire la perilla para elegir el menú "51".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el menú.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a trabajar.

Secado de cavidades

- En modo de espera, presione "Menú Automático" una vez y luego la pantalla mostrará "01".
- Gire la perilla para elegir el menú "52".
- Presione "Confirmar/Iniciar" para confirmar el menú.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción.
- Presione "Confirmar/Iniciar" para comenzar a trabajar.

Gráfico del menú automático

No.	Menú	El tiempo de cocción predeterminado	Poder	Recordatorio
01	Muslo de pollo con salsa de miel	40 mins	Freír al aire a 200°C	El timbre sonará para recordarle que debe voltear la comida.
02	Batata dulce al horno	50 mins	Freír al aire a 230°C	-
03	Camarones al horno con sal especiada	9 mins	Freír al aire a 200°C	-
04	Salchicha a la parrilla	13 mins	Freír al aire a 160°C	El timbre sonará para recordarle que debe voltear la comida.
05	Papas fritas	20 mins	Freír al aire a 200°C	-



06	Filetes de pollo	20 mins	Freír al aire 190°C	El timbre sonará para recordarle que debe voltear la comida.
07	Carne crujiente	20 mins	Freír en aire 220°C	-
08	Nuggets de pollo	23 mins	Freír en aire 220°C	-
09	Castañas con miel	15 mins	Freír al aire a 200°C	El timbre sonará para recordarle que debe voltear la comida.
10	Cacahuets	23 mins	Freír al aire 160°C	
11	Tempura de camarón	7 mins	Freír al aire a 200°C	-
12	Tonkatsu japonés gillite	25 mins	Freír en aire 220°C	-
13	Eperlano a la parrilla	20 mins	Freír al aire 230°C	-
14	Bolas de camarones crujientes con leche y avena	12 mins	Freír al aire a 180°C	-
15	Ala de pollo asada al estilo Orleans	19 mins	Parrilla 220°C con precalentamiento	-
16	Costillas de cerdo al ajo	25 mins	Parrilla 180°C con precalentamiento	-
17	Calamar a la parrilla con salsa	14 mins	Asar a 210°C con precalentamiento	-
18	Salmón bajo en sal	7 mins	Asar a 210°C con precalentamiento	-
19	Panceta de cerdo asada baja en grasa	12 mins	Parrilla 200°C con precalentamiento	-

20	Filete de res a la parrilla con romero	10 mins	Convección 230°C con precalentamiento	-
21	Lubina al vapor	12 mins	Vapor 130°C	-
22	Lubina al horno en papel aluminio	20 mins	Convección 230°C con precalentamiento	-
23	Flan de huevo al vapor	12 mins	Vapor 100°C	-
24	Costillas al vapor	20 mins	Cocinar al vapor a 130°C	-
25	Almejas al vapor	14 mins	Vapor 100°C	-
26	Verduras baby al vapor con ajo	13 mins	Vapor 100°C	-
27	Rollos de camarón con nori al vapor	15 mins	Vapor 100°C	-
28	Espárragos al vapor	9 mins	Cocinar al vapor a 130°C	-
29	Brócoli al vapor	10 mins	Vapor 100°C	-
30	Arroz al vapor con cereales integrales	35 mins	Cocinar al vapor a 130°C	-
31	Ensalada de camarones a la parrilla y aguacate	8 mins	Parrilla 210°C con precalentamiento	-
32	Tortilla de ostras	16 mins	Convección 200°C con precalentamiento	Sonará el timbre para recordarle que voltees la comida.
33	Recalentar pollo frito	20 mins	Freír en aire 180°C	-
34	Taro y sago	28 mins	Microwondas 100% +80%	Sonará el timbre para recordarle añadir ingredientes, y cocina se pausará automáticamente.



35	Galletas de té Earl Grey	25 mins	Freír al aire 140°C con precalentamiento + Freír al aire 160°C	-
36	Pan europeo con quinoa y nueces"	26 mins	Asar a la parrilla a 190°C con precalentamiento	-
37	Tarta de huevo portuguesa	23 mins	Freír al aire 180°C con precalentamiento + Convección 220°C	-
38	Pastel de chiffon	50 mins	Freír al aire a 150°C con precalentamiento + Freír al aire a 130°C + Freír al aire a 140°C	-
39	Galletas de arándano	23 mins	Freír al aire 140°C con precalentamiento + Freír al aire 160°C	-
40	Galletas Margarita	31 mins	Freír con aire 140°C con precalentamiento + Convección 160°C	-
41	Pizza italiana	16 mins	Convección 180°C con precalentamiento + Convección 200°C	-
42	Pan de trigo integral	25 mins	Convección 200°C	-

43	Muffin de fresa	30 mins	Freír al aire a 170°C con precalentamiento	-
44	Madeleines de naranja	16 mins	Freír al aire a 180°C con precalentamiento	-
45	Descongelar	100-1500g	-	-
46	Fermentar	30 mins	Fermentar 25°C-45°C	-
47	Mantente abrigado	2 horas	60°C	-
48	Desodorización de cavidad	5 mins	Ventilador	-
49	Limpieza de cavidad	10 mins	Vapor a 100°C	-
50	Limpieza de cal	20 mins	-	-
51	Desinfección	15 mins	Vapor a 100°C	-
52	Secado de la cavidad	30 mins	Freír con aire 130°C	-

Nota: La tabla del menú que se muestra es solo para referencia. Las características específicas pueden variar según el modelo real.

Guía de utensilios de cocina

A continuación, una guía general para ayudarte a seleccionar utensilios adecuados:

Utensilio de cocina	Modo microondas	Convección/ Parrilla/ Freír con aire	Modo de combinación	Observación
Vidrio resistente al calor	✓	✓	✓	
Vidrio no resistente al calor	x	x	x	
Cerámicas resistentes al calor	✓	✓	✓	
Platos de plástico aptos para microondas	✓	x	x	No apto para altas temperaturas.



Papel de cocina	✓	x	x	Duración corta solo para calentamiento. Uso asistido.
Bandeja de metal	x	✓	x	Ocurre un arco eléctrico si se utiliza en microondas.
Estante de metal	x	✓	x	
Papel de aluminio y recipientes	x	✓	x	
✓:Adecuado para su uso bajo el modo correspondiente. Por favor, siga las instrucciones del fabricante y con la tapa retirada. No usar si la superficie está agrietada o dañada. x:No apto para uso bajo el modo correspondiente.				

Puede que ciertos utensilios no metálicos no sean seguros para usarse en microondas. Si tienes dudas, puedes probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llena un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Sienta cuidadosamente el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.

Nota: No sobrepasar el tiempo de cocción de 1 minuto.

Limpieza & mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo & realizar mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador de vapor para limpiar y no sumerja el aparato bajo el agua ya que las partes se mojarán y podría producirse una descarga eléctrica.
- Si el electrodoméstico no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente la vida del electrodoméstico y resultar en una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben ser limpiados y eliminados regularmente del aparato. Si el electrodoméstico no se limpia adecuadamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior fría con un paño o esponja ligeramente humedecida con una solución de jabón suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite el contacto del agua con los componentes eléctricos.
- Siempre retire todos los accesorios antes de limpiar, de lo contrario se quedarán atascados en el eje y serán difíciles de retirar más tarde.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca utilice agentes de limpieza agresivos, esponjas abrasivas o agentes de limpieza que contengan cloro. No use lana de acero, utensilios metálicos, ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Ninguna parte es apta para lavavajillas.

- No mantener el horno en condiciones limpias podría llevar al deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
- El plato giratorio de vidrio se puede retirar para limpiarlo. Tenga mucho cuidado al limpiar el plato de vidrio para evitar daños. Limpialo usando agua tibia y jabón.
- El fondo de la cavidad debe limpiarse regularmente por razones de higiene.
- La luminaria dentro del horno es reemplazable. Pero debería ser realizado por un técnico autorizado.

Mantenimiento

- Revise el funcionamiento del electrodoméstico regularmente para prevenir accidentes graves.
- Si usted ve que el aparato no está funcionando correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y comuníquese con el proveedor.
- Todo el trabajo de mantenimiento, instalación y reparación debe ser realizado por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y Almacenamiento

- Antes de almacenarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación y completamente enfriado.
- Guarde el electrodoméstico en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato ya que esto podría dañarlo.
- No muevas el aparato mientras está en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación al moverlo y sosténgalo por la parte inferior.

Solución de problemas

Si el electrodoméstico no funciona correctamente, por favor consulte la siguiente tabla para encontrar la solución. Si todavía no puede resolver el problema, comuníquese con el proveedor/suministrador del servicio.

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato no enciende.	El enchufe de alimentación no está conectado adecuadamente a la toma eléctrica. El temporizador está configurado en la posición "0". La puerta no está completamente cerrada.	Verifique el enchufe de alimentación para asegurarse de que esté conectado correctamente. Fija el temporizador al tiempo de cocción deseado. Asegúrate de que la puerta esté cerrada y bloqueada en su lugar.
	El fusible se funde o el disyuntor funciona.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor (reparado por personal profesional del proveedor)
Descongelación inadecuada	La potencia del microondas la configuración está establecida en bajo. La comida está más fría que usual.	-

ES



	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice solo utensilios de cocina aptos para microondas.
	El tiempo de cocción, y el nivel de poder no es adecuado.	Utiliza el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado.
	La comida no está volteada por encima o revuelto.	Dale la vuelta o remueve la comida.
Cocido de manera desigual alimentos; Alimentos poco cocidos	La configuración de potencia del microondas está ajustada a más baja.	-
	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice solo utensilios de cocina aptos para microondas.
	La comida no está completamente descongelada.	Descongele completamente los alimentos.
	El tiempo de cocción, y el nivel de poder no es adecuado.	Utiliza el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado.
	La comida no se voltea ni se revuelve.	Revuelva o mezcle la comida de vez en cuando durante la cocción.
Alimentos cocidos en exceso	La potencia del microondas la configuración está establecida a un valor más alto. El tiempo de cocción, y el nivel de poder no es adecuado.	Utiliza el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado.
El microondas es chispas y arco eléctrico ocurre.	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice solo utensilios de cocina aptos para microondas.
	El horno se utiliza sin alimentos dentro.	Está prohibido hacer funcionar el horno sin alimentos dentro. Es muy peligroso.
	Restos de comida derramada en la cavidad.	Limpia la cavidad con una toalla húmeda.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra [p. ej., recibo].

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de

productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente

Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta

norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaniu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojek mokrými alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívaj-

te, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.

- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplotvzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

-  **UPOZORNENIE! RIZIKO PRUHU! HORÚCE PLOCHY!** Teplota prístupných povrchov môže byť počas používania veľmi vysoká. Dotknite sa iba ovládacieho panela, rukovätí, spínačov, ovládačov časovača alebo ovládačov teploty.
- **VAROVANIE!** Tukey a olej sa počas prevádzky veľmi zohrejú. Buďte si toho vedomí.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE!** Ak sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví osoba s kompetitívnou kompetenciou.
- **VAROVANIE!** Je nebezpečné, aby ktokoľvek iný ako kompetentná osoba vykonal akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré sa v časti Vzhľadujú na odstránenie akéhokoľvek krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energie.
- **VAROVANIE!** Kvapaliny alebo iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

- **VAROVANIE!** Ohrev nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené vrenie, preto je pri manipulácii s nádobou potrebné dávať pozor.
- **VAROVANIE!** Obsah fliaš na kŕmenie a nádob na dojčenskú výživu sa musí miešať alebo pretrepať a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predišlo popáleninám.
- **NEOTVÁRAJTE** dvere počas prevádzky, spôsobí to vystavenie mikrovlnám.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Pri ohrievaní jedla v plastových alebo papierových obaloch dávajte pozor na rúru z dôvodu možného vznietenia.
- Ak sa objaví dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste potlačili akékoľvek plamene.
- Vajcia v skupine a celé varené vajcia by sa nemali zohrievať v mikrovlnnej funkcii, pretože by mohli explodovať aj po skončení zahrievania v mikrovlnnej rúre.
- **VAROVANIE! NEPOUŽÍVAJTE MIKROVLNNÚ FUNKCIU, AK NIE JE V RÚRE ŽIADNE JEDLO.**
- **VAROVANIE! NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ NA ŽIADNOM KOVOM PLOVCHU.**

Zamýšľané použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie v komerčných aplikáciách, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedální, nemocníc a v komerčných podnikoch, ako sú pekáreň, mäsiarstva atď., ale nie na kontinuálnu masovú výrobu potravín.
- Spotrebič je navrhnutý iba na ohrievanie a rozmrazovanie potravínových výrobkov pomocou vhodného riadu. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo osobnému zraneniu.
- Prevádzkovanie zariadenia na iný účel bude považované za zneužitie zariadenia. Používateľ bude výlučne zodpovedný za nesprávne použitie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Toto zariadenie je klasifikované ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojené k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že poskytuje únikovú cestu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými prípojkami s uzemňovacím vodičom. Pripojenia musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti produktu

(Obr.1 na strane 3)

1. Rukoväť
2. Sklenené okno
3. Ovládací panel
4. Gombík (otočiť/stlačiť)
5. Nádrž na vodu
6. Krabica na odpadovú vodu

Poznámka: Obsah tejto príručky platí pre všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.

SK



Ovládací panel

(Obr.2 na strane 3)

7. Mikrovlnná rúra
8. Vzduchová fritéza
9. Gril
10. Konvekcia
11. Pára
12. Potvrďte/začnite
13. Menu auta
14. Časovač
15. Zastavíť zrušenie

Náhradné diely produktu

(Obr.3 na strane 3)

16. Plech na pečenie. Umiestnite do otvoru dutiny.
17. Plech na pečenie. Umiestnite priamo na spodnú plochu dutiny alebo na plech na pečenie.
18. Pekársky košík. Umiestnite do otvoru dutiny, použite na varenie pomocou funkcie air fry.

Tipy: Plech na pečenie: Použite na dusenú zeleninu, pečenie čokoládových sušienok, fritovanie lososa horúcim vzduchom a kombinované fritovanie kurčafa horúcim vzduchom.

Pekárska mriežka: Použite na dusený kukuričný klas a duseného homára.

Pekársky kôš: Použite na vysmazanie nugetiek, hranolčiek a iných chrumkavých jedál. (Ruční pranie)

Referenčná tabuľka príslušenstva

	Plech na pečenie	Plech na pečenie	Pekársky kôš
Mikrovlnná rúra	X	X	X
Gril	✓	✓	✓
Konvekcia	✓	✓	✓
Vzduchová fritéza	✓	✓	✓
Pára	✓	✓	✓
Menu auta [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Menu auta [34, 45, 50]	X	X	X

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetko ochranné balenie a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V tomto prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím vyčistite príslušenstvo a spotrebič (Pozri ==> Čistenie & Údržba).
- Uistite sa, že spotrebič je úplne suchý.
- Umiestnite spotrebič na vodorovnú, stabilnú a voči teplu odolnú plochu, ktorá je bezpečná proti špliechajúcim sa kvapkám vody.
- Ponechajte si balenie, ak máte v úmysle v budúcnosti spotrebič uskladniť.
- Uchovajte používateľskú príručku na budúce použitie.

Poznámka: Vďaka zvyškom z výroby môže zariadenie počas pr-

vých niekoľkých použití vydávať jemný zápach. Toto je normálne a neznamená to žiadny nedostatok ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že spotrebič je dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

- Umiestnite mikrovlnnú rúru na rovný, stabilný, teplu odolný a suchý horizontálny povrch. Nechajte priestor pre dostatočné prúdenie vzduchu:
 - nad mikrovlnnou rúrou: 30 cm
 - vzadu: 20 cm
 - na oboch stranách: 20 cm
 - Zapojte napájaciu zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky.
- Poznámky:**
- Nepokladajte mikrovlnnú rúru tam, kde sa generuje teplo, vlhkosť alebo vysoká vlhkosť, alebo v blízkosti horľavých materiálov.
 - Uistite sa, že napájací kábel nie je poškodený a nevedie pod mikrovlnkou ani cez akékoľvek horúce alebo ostré povrchy.
 - Sieťová zástrčka musí byť ľahko prístupná, aby sa v prípade núdze mohla ľahko odpojiť.

Použitie vodnej nádrže

Metóda pridávania vody (Obr.4 na strane 4)

Vyneste: Držte vodnú nádrž a potiahnite ju priamo k sebe.

Metóda 1

Odstráňte gumovú krytku, pridajte primerané množstvo vyčistenej vody, prikryte gumovú krytku a zabezpečte dobré zatvorenie. (Obr.5 na strane 4)

Metóda 2

Odstráňte kryt vody, aby ste ju vyčistili alebo vypustili zvyšnú vodu. (Obr.6 na strane 4)

Metóda čistenia vodnej nádrže

- Odstráňte kryt vody, aby ste ju vyčistili alebo vypustili zvyšnú vodu. (Obr.7 na strane 4)
- Opláchnite vnútro nádrže na vodu a nádoby na odpadovú vodu. (Obr.8 na strane 4)

Poznámka: Naplňte nádrž na vodu na maximum pred parením.

Režim pohotovosti

Po pripojení rúry k zdroju napájania sa na displeji zobrazí „0“, ozve sa bzúčiak a rúra prejde do pohotovostného režimu.

Nastavenie hodín

- Stlačte a podržte „Timer/Clock“ tri sekundy. A zobrazí sa „00 HR 00 MIN“.
- Otočte gombík na nastavenie hodín.
- Stlačte „Potvrďte/Spustiť“ na potvrdenie.
- Otočte gombík na nastavenie čísel minút.
- Stlačte „Potvrďte/Štart“ na potvrdenie. Hodiny sú nastavené.

Poznámky:

- Hodiny sú na 24-hodinovom displeji. Ak hodiny nie sú nastavené, pri zapnutí nebudú fungovať.
- Ak chcete resetovať hodiny, opakujte kroky 1 až 5.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Moc	100%	80%	50%	30%	10%
Zobrazíť	1000W	800W	500W	300W	100W



- V pohotovostnom režime stlačte „Micro“ raz a potom sa zobrazí „1000W“. Predvolený čas je 30 sekúnd.
- Otočte gombík na nastavenie úrovne výkonu. K dispozícii je 5 úrovní výkonu.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na potvrdenie úrovne výkonu.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálna hodnota času je „01 HR 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie varenia.

Rýchle varenie

V pohotovostnom režime stlačte „Potvrdiť/Štart“ raz na varenie jedla s 100 % výkonom po dobu 30 sekúnd.

Nastavenie kuchynskej časomiere

- Stlačte „Timer/clock“ raz a potom sa zobrazí „00 MIN 00 SEC“.
- Otočte gombík na nastavenie požadovaného času. Maximálna hodnota času je „24 HOD 00 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na potvrdenie. Časovač začne odpočítavať.

Poznámka: Kuchynská minútka je minútka.

Zámok funkcie pre deti

Túto funkciu môžete použiť na deaktiváciu tlačidiel na obrazovke a zabránenie tomu, aby vaše dieťa omylom zaplo rúru.

Ak chcete aktivovať zámok:

V pohotovostnom režime stlačte a držte „“ tri sekundy. Zaznie pípnutie a zobrazí sa ikona zámku.

Ak chcete deaktivovať zámok:

V uzamknutom stave stlačte a podržte „“ na tri sekundy. Zaznie pípnutie.

Vyprážajte bez predhrievania

- V pohotovostnom režime stlačte „Air Fry“ raz a zobrazí sa predvolená teplota „180°C“ a predvolený čas „30 MIN 00 SEC“.
- Otočte gombík na nastavenie teploty, sú dostupné hodnoty „100°C-230°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na potvrdenie.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálna hodnota času je „01 HR 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie varenia.

Teplotovzdušné vyprážanie s predhrievaním

- V pohotovostnom režime stlačte dvakrát „Air Fry“ a zobrazí sa predvolená teplota „180 °C“.
- Otočte gombík na nastavenie teploty, sú dostupné hodnoty „100°C-230°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na spustenie predohrevu.
- Keď je predhrievanie dokončené, zobrazí sa „Koniec“. Otvorte dvere a vložte jedlo do rúry. Potom zatvorte dvere.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ pre spustenie varenia.

Gril (s asistovanou parou) bez predhriatia

- V pohotovostnom režime stlačte „Gril“ raz a zobrazí sa predvolená teplota „220°C“ a predvolený čas „30 MIN 00 SEC“.
- Otočením gombíka nastavte teplotu, k dispozícii je „100°C-230°C“.

- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ na potvrdenie.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na začatie varenia.

Gril (s asistovanou parou) s predhriatím

- V pohotovostnom režime stlačte dvakrát „Gril“ a zobrazí sa predvolená teplota „220°C“.
- Otočením gombíka nastavte teplotu, k dispozícii je „100°C-230°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na spustenie predohrevu.
- Keď je predhrievanie dokončené, zobrazí sa „Koniec“. Otvorte dvere a vložte jedlo do rúry. Potom zatvorte dvere.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ pre spustenie varenia.

Konvekcia bez predohrevu

- V pohotovostnom režime stlačte „Conv.“ raz a predvolená teplota „150°C“ a predvolený čas „30 MIN 00 SEC“ sa zobrazia.
- Otočením gombíka nastavte teplotu, k dispozícii je „100°C-230°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ na potvrdenie.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie varenia.

Konvekcia s predhriatím

- V pohotovostnom režime stlačte „Conv.“ dvakrát a zobrazí sa predvolená teplota „150 °C“.
- Otočením gombíka nastavte teplotu, k dispozícii je „100°C-230°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na spustenie predohrevu.
- Keď je predhrievanie dokončené, zobrazí sa „Koniec“. Otvorte dvere a vložte jedlo do rúry. Potom zatvorte dvere.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie varenia.

Parná funkcia

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Steam“ a zobrazí sa predvolená teplota „100°C“ a predvolený čas „15 MIN 00 SEC“.
- Otočte gombík na nastavenie teploty, dostupné sú hodnoty „50°C-130°C“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na potvrdenie.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálny časový údaj je „01 HOD 30 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie varenia.

Poznámky:

- Pri varení v pare sa proces automaticky pozastaví, keď je hladina vody nedostatočná. A „“ sa zobrazí.
- Keď teplota dutiny presiahne vhodný rozsah, na obrazovke sa zobrazí „F01“. Aby sa zabezpečil správny výkon, funkcia sa neaktivuje. Teplota dutiny musí byť znížená. Môžete otvoriť dvere, aby ste rozptýlili teplo. Funkciu je možné znova použiť, keď „F01“ zmizne.

SK



Automatické menu (s predhriatím & bez predhriatia)

- V pohotovostnom režime stlačte „Auto Menu“ raz a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Stlačte „Auto Menu“ opakovane alebo otočte gombík na výber ponuky, ktorú potrebujete. 52 automatických ponúk je k dispozícii.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ na potvrdenie.
- Keď je predhrievanie dokončené, zobrazí sa „Koniec“. Otvorte dvere a vložte jedlo do rúry. Potom zatvorte dvere. (Pre jedlá, ktoré nevyžadujú predhrievanie, môžete tento krok vynechať.)
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ pre spustenie varenia.

Rozmraziť

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Auto Menu“ a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombík na výber ponuky „45“.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ na potvrdenie ponuky.
- Otočte gombíkom na nastavenie hmotnosti jedla. Rozsah hmotnosti je 100 – 1500g.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie rozmrazovania.

Poznámka: Bzučiak zaznie, aby vám pripomenul otočiť jedlo počas rozmrazovania a zobrazí sa „FLIP“. Ak nie je vykonaná žiadna operácia, rúra bude pokračovať v práci.

Fermentácia

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Auto Menu“ a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočením gombíka vyberte menu „46“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na potvrdenie ponuky.
- Otočte gombík, aby ste nastavili teplotu. „25 °C-45 °C“ sú k dispozícii.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na potvrdenie teploty.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia. Maximálna hodnota času je „12 HOD 00 MIN“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie práce.

Poznámka: Keď teplota dutiny presiahne vhodný rozsah, na obrazovke sa zobrazí „F01“. Aby sa zabezpečil správny výkon, funkcia sa neaktivuje. Teplota dutiny musí byť znížená. Môžete otvoriť dvere, aby ste rozptýlili teplo. Funkciu je možné znova použiť, keď „F01“ zmizne.

Udržujte teplo / Dezodorácia dutín

- V pohotovostnom režime stlačte „Auto Menu“ raz a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombík a vyberte ponuku „47“ alebo „48“.
- Stlačte „Potvrdiť/Začať“ na potvrdenie ponuky.
- Otočte gombíkom na nastavenie času varenia.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie práce.

Čistenie dutiny

(Obrázok 9 na strane 4)

Pravidelné čistenie dutiny na predĺženie jej životnosti.

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Auto Menu“ a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombík na výber ponuky „49“.
- Stlačte „Potvrdiť/Spustiť“ na potvrdenie.
- Otočte gombíkom na nastavenie času.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie čistenia.

Poznámky:

- Pred použitím odstráňte zvyšky z dutiny a udržiavajte vodnú nádrž plnú vody.
- Po ukončení čistenia je potrebné vyčistiť škrvny handričkou.

Čistenie vodného kameňa

Najlepšie je čistiť odparovaciu rúru raz mesačne.

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Auto Menu“ a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombík na výber menu „50“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ pre začiatok.

Poznámky:

- Vyberte nádrž na vodu, pridajte približne 10g potravinárskej kyseliny citrónovej, naplňte ju čistou vodou na rozpustenie a vložte nádrž na vodu späť. Položte suchý uterák na ľavú stranu dutiny rúry, na výstup pary. Potom zatvorte dvierka rúry.
- Keď sa rozsvieti indikátor nedostatku vody „“, vyprázdnite nádrž na vodu, osušte dutinu rúry a vyčistite uterák. Naplňte vodnú nádrž vodou a opäť položte uterák pod výstup pary. Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na pokračovanie čistenia.

Dezinfekcia

- V pohotovostnom režime stlačte raz „Auto Menu“ a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombíkom a zvolte menu „51“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na potvrdenie menu.
- Otočte gombík na nastavenie času varenia.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie práce.

Sušenie dutín

- V pohotovostnom režime stlačte „Auto Menu“ raz a potom sa na obrazovke zobrazí „01“.
- Otočte gombík a vyberte menu „52“.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na potvrdenie menu.
- Otočte gombík na nastavenie času varenia.
- Stlačte „Potvrdiť/Štart“ na začatie práce.

Graf menu auta

Nie.	Menu	Predvolený čas varenia	Napájanie	Pripomenka
01	Kuracie stehno s medovou omáčkou	40 minút	Varenie v teplotovzdušnej fritéze pri 200°C	Bzučiak zaznie na pripomenutie, aby ste jedlo otočili.
02	Pečený sladký zemiak	50 minút	Vyprážajte v teplotovzdušnej rúre na 230°C	-
03	Pečené krevety s korenenu soľou	9 minút	Varenie v teplotovzdušnej fritéze pri 200°C	-
04	Grilovaná klobása	13 minút	Vysmažajte horúcim vzduchom pri 160°C	Bzučiak zaznie na pripomenutie, aby ste jedlo otočili.



05	Hranolky	20 minút	Varenie v teplovzdušnej fritéze pri 200°C	-
06	Kuracie filety	20 minút	Teplovzdušné fritovanie 190 °C	Bzučiak zaznie na pripomenutie, aby ste jedlo otočili.
07	Chrumkavé mäso	20 minút	Teplovzdušné fritovanie 220°C	-
08	Kuracie nugetky	23 minút	Teplovzdušné fritovanie 220°C	-
09	Gaštany s medom	15 minút	Varenie v teplovzdušnej fritéze pri 200°C	Bzučiak zaznie na pripomenutie, aby ste jedlo otočili.
10	Arašidy	23 minút	Vysmážať horúcim vzduchom pri 160°C	
11	Krevetová tempura	7 minút	Varenie v teplovzdušnej fritéze pri 200°C	-
12	Japonské gillette tonkatsu	25 minút	Teplovzdušné fritovanie 220°C	-
13	Grilované šproty	20 minút	Vyprážajte v teplovzdušnej rúre na 230°C	-
14	Chrumkavé krevety s mliekom a ovsenými vločkami	12 minút	Teplovzdušná fritéza 180°C	-
15	Orleanské pečené kuracie krídlo	19 minút	Grilujte pri 220°C s predhriatím	-
16	Cesnakové rebierka	25 minút	Grilujte na 180°C s predhriatím	-
17	Grilovaná sēpia so omáčkou	14 minút	Grilovať 210°C s predhriatím	-
18	Nízkoslaný losos	7 minút	Grilovať 210°C s predhriatím	-

19	Nízkotučný pečený bravčový bôčik	12 minút	Grilovať 200°C s predhriatím	-
20	Grilovaný hovädzí steak s rozmarínom	10 minút	Konvekcia 230°C s predhriatím	-
21	Dusený morský vlk	12 minút	Dusenie 130°C	-
22	Pečený morský vlk v alobale	20 minút	Konvekcia 230°C s predhriatím	-
23	Parný vaječný krém	12 minút	Para 100°C	-
24	Dusené rebrá	20 minút	Dusenie 130°C	-
25	Dusené mušle	14 minút	Para 100°C	-
26	Dusená mladá zelenina s cesnakom	13 minút	Para 100°C	-
27	Rolky z kreviet s duseným nori	15 minút	Para 100°C	-
28	Dušená špagla	9 minút	Dusenie 130°C	-
29	Dusená brokolica	10 minút	Para 100°C	-
30	Parená ryža s hrubými obilninami	35 minút	Dusenie 130°C	-
31	Grilovaný šalát s krevetami a avokádom	8 minút	Grilujte na 210°C s predhriatím	-
32	Ustřicová omeleta	16 minút	Konvekcia 200°C s predhriatím	Zabzučí zvukový signál, aby vám pripomenul otočiť jedlo.
33	Zohrejte vyprážané kurča	20 minút	Pečte na teplovzdušnú fritézu 180°C	-



34	Taro a sago	28 minút	Mikrovlňná rúra 100% +80%	Zabzučí zvukový signál aby vám pripomenula pridať prísady a varenie sa automaticky pozastaví.
35	Earl gray čajové sušienky	25 minút	Fritéza na vzduchu 140°C s predhriatím + Fritéza na vzduchu 160°C	-
36	Európsky chlieb s quinoa a orechmi	26 minút	Grilovať 190°C s predhriatím	-
37	Portugalský vaječný koláčik	23 minút	Vzduchové fritovanie 180°C s predhriatím + Konvekcia 220°C	-
38	Chiffónový koláč	50 minút	Vzduchové fritovanie 150°C s predhriatím + Vzduchové fritovanie 130°C + Vzduchové fritovanie 140°C	-
39	Brusnicové sušienky	23 minút	Varenie v teplovzdušnej fritéze 140°C s predhriatím + 160°C	-
40	Margaritkové sušienky	31 minút	Vypražanie horúcim vzduchom 140°C s predhriatím + Konvekcia 160°C	-
41	Talianska pizza	16 minút	Konvekcia 180°C s predhriatím + Konvekcia 200°C	-
42	Celozrnný chlieb	25 minút	Konvekcia 200°C	-

43	Jahodový muffin	30 minút	Smažte v teplovzdušnej fritéze na 170°C s predhriatím	-
44	Pomarančové madeleines	16 minút	Vzduchová fritéza 180°C s predhriatím	-
45	Rozmraziť	100-1500g	-	-
46	Fermentácia	30 minút	Fermentácia 25°C-45°C	-
47	Uchovávať v teple	2 hodiny	60°C	-
48	Dezodorizácia dutiny	5 minút	Ventilátor	-
49	Čistenie dutiny	10 minút	Parný 100°C	-
50	Čistenie vodného kameňa	20 minút	-	-
51	Dezinfekcia	15 minút	Parný 100°C	-
52	Sušenie dutín	30 minút	Teplovzdušné smaženie 130°C	-

Poznámka: Tabuľka ponuky je uvedená len na referenciu. Špecifické vlastnosti sa môžu líšiť v závislosti od skutočného modelu.

Spríevodca kuchynskými potrebami

Nižšie je všeobecná príručka, ktorá vám pomôže vybrať vhodné náradie:

Kuchynský riad	Režim mikrovlnnej rúry	Konvekcia/Gril/Vzduchové smaženie	Kombinačný režim	Poznámka
Tepluodolné sklo	✓	✓	✓	
Sklo odolné voči teplu	x	x	x	
Tepelne odolná keramika	✓	✓	✓	
Plastové nádoby vhodné do mikrovlnky	✓	x	x	Nevhodné pri vysokých teplotách.



Kuchynský papier	√	x	x	Iba krátke trvanie na zohrievanie. Účel účasti.
Kovový podnos	x	√	x	K obúkovaniu dochádza, ak sa používa v mikrovlnnej rúre.
Kovový regál	x	√	x	
Hliníková fólia a nádoby	x	√	x	
√:Vhodné na použitie v príslušnom režime. Prosím, postupujte podľa pokynov výrobcu a s odstráneným vekom. Nepoužívajte, ak je povrch prasknutý alebo poškodený. x:Nevhodné na použitie v príslušnom režime.				

Môžu existovať určité nekovové nádoby, ktoré nie sú bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, môžete otestovať daný nástroj podľa postupu uvedeného nižšie.

Test náradia:

1. Naplňte nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry 1 šálkou studenej vody (250 ml) spolu so zvoleným riadom.
2. Varte na maximálnom výkone 1 minútu.
3. Opatrne nahmatajte príbor. Ak je prázdný príbor teplý, nepoužívajte ho na varenie v mikrovlnnej rúre.

Poznámka: Neprekračujte 1-minútový čas varenia.

Čistenie & údržba

- **POZOR!** Vždy odpojte spotrebič od zdroja napájania a nechajte ho vychladnúť pred uskladnením, čistením & údržbou.
- Nepoužívajte vodný lúč ani parný čistič na čistenie a neponárajte zariadenie pod vodu, pretože časti sa môžu navlhčiť a môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Ak sa zariadenie neudržiava v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by mali byť pravidelne čistené a odstraňované zo spotrebiča. Ak sa zariadenie riadne nečistí, zníži sa jeho životnosť a môže to viesť k nebezpečnému stavu počas používania.

Čistenie

- Vyčistite vychladnutý vonkajší povrch handrou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov by sa zariadenie malo čistiť pred použitím a po ňom.
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými komponentmi.
- Vždy odstraňte všetky príslušenstvá pred čistením, inak sa prilepia na hriadeľ a neskôr ich bude ťažké odstrániť.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie alebo čistiace prostriedky obsahujúce chlór. Nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové nástroje ani žiadne ostré alebo špicaté predmety na čistenie. Nepoužívajte benzín alebo rozpúšťadlá!
- Žiadne časti nie sú vhodné na umývačku riadu.
- Neschopnosť udržiavať rúru v čistom stave môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne nebezpečnú situáciu.
- Sklenený otočný tanier je možné vybrať na čistenie. Pri čistení sklenenej otočnej dosky buďte veľmi opatrní, aby ste predišli

poškodeniu. Čistite to teplou mydlovou vodou.

- Spodok dutiny by mal byť pravidelne čistený z hygienických dôvodov.
- Svetlo vo vnútri rúry je vymeniteľné. Ale malo by to byť vykonané autorizovaným technikom.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť zariadenia, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že je problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetky údržbárske, inštalačné a opravárske práce musia vykonávať špecializovaní a autorizovaní technici alebo odporúčení výrobcom.

Doprava & skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že zariadenie bolo odpojené od napájania a úplne vychladnuté.
- Uložte spotrebič na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy neumiestňujte ťažké predmety na spotrebič, pretože by ho to mohlo poškodiť.
- Počas prevádzky nepresúvajte spotrebič. Odpojte spotrebič od zdroja energie pri jeho presúvaní a držte ho za spodnú časť.

Riešenie problémov

AK spotrebič nefunguje správne, skontrolujte nasledujúcu tabuľku pre riešenie. Ak stále nedokázate vyriešiť problém, kontaktujte dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne.	Zástrčka nie je správne pripojená k elektrickej zásuvke. Časovač je nastavený na pozíciu „0“. Dvere nie sú úplne zatvorené.	Skontrolujte napájací kábel, aby ste sa uistili, že je správne pripojený. Nastavte časovač na požadovaný čas varenia. Uistite sa, že dvere sú zatvorené a uzamknuté na mieste.
	Vypálenie poistky alebo funkcia ističa.	Vymeňte poistku alebo resetujte istič (opravené odborným personálom dodávateľa)
Ne-správne rozmrazovanie	Mikrovlnný výkon nastavenie je nastavené na nižšie. Jedlo je chladnejšie ako obvyklé.	-
	Boli použité materiály, ktorým sa treba vyhnúť.	Používajte iba riad vhodný do mikrovlnky.
	Doba varenia a úroveň výkonu nie je vhodná.	Použite správny čas varenia a úroveň výkonu.
	Jedlo nie je obrátené preliaty alebo premiešané.	Otočte alebo premiešajte jedlo.

SK



Nerovnomerne uvarené potraviny; Nedovarené jedlá	Výkon mikrovlnnej rúry je nastavený na nižšiu úroveň.	-
	Bolí použité materiály, ktorým sa treba vyhnúť.	Používajte iba riad vhodný do mikrovlnky.
	Jedlo nie je úplne rozmrazené.	Úplne rozmrazte potraviny.
	Doba varenia a úroveň výkonu nie je vhodná.	Použite správny čas varenia a úroveň výkonu.
	Jedlo sa neotáča ani nemieša.	Počas varenia jedlo z času na čas otáčajte alebo miešajte.
Prevarené jedlá	Mikrovlnný výkon nastavenie je nastavené na vyššiu úroveň. Doba varenia a úroveň výkonu nie je vhodná.	Použite správny čas varenia a úroveň výkonu.
Mikrovlnná rúra je iskrenie a obľúkovanie sa vyskytuje.	Bolí použité materiály, ktorým sa treba vyhnúť.	Používajte iba riad vhodný do mikrovlnky.
	Rúra je prevádzkovaná bez jedla v nej.	Je zakázané používať rúru bez toho, že by v nej bolo nejaké jedlo. Je to veľmi nebezpečné.
	Rozliate zvyšky jedla zostávajú v dutine.	Vyčistite dutinu vlhkou utierkou.

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavila do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie). V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni

ni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningsstikledningen. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurants køkken, kantiner eller barmpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller personer med

manglende erfaring og viden.

- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindring.

Særlige sikkerhedsanvisninger

-  **FORSIGTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLADER!** Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj under brug. Berør kun kontrolpanelet, håndtag, kontakter, timerkontrolknapper eller temperaturkontrolknapper.
- **ADVARSEL!** Fedt og olie bliver meget varmt under drift. Vær opmærksom på dette.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **ADVARSEL!** Hvis lågen eller lågens pakninger er beskadigede, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en person, der er kompetent.
- **ADVARSEL!** Det er farligt for andre end en kompetent person at udføre enhver service eller reparation, der indebærer fjernelse af ethvert dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL!** Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- **ADVARSEL!** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket udbrudskogning, derfor skal der udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
- **ADVARSEL!** Indholdet af fodringsflasker og babyudringsglas skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres for at undgå forbrændinger;
- **ÅBN IKKE** døren under drift, det vil forårsage mikrobølgeeksponering.
- Brug kun redskaber, der er egnede til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer mad i plast- eller papbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af risikoen for antændelse.
- Hvis røg observeres, sluk eller tag stikket ud af apparatet, og hold døren lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Æg i deres skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnsfunktion, da de kan eksplodere selv efter mikrobølgeopvarmning er afsluttet.
- **ADVARSEL! BRUG IKKE MIKROBØLGEFUNKTIONEN, HVIS**

DER IKKE ER MAD I OVNRUMMET.

- **ADVARSEL! BRUG IKKE DETTE APPARAT PÅ NOGEN METALLISK OVERFLADE.**

Tilsigtet brug

- Denne enhed er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, slagterier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af mad.
- Apparatet er kun designet til opvarmning og optøning af fødevarer ved hjælp af passende service. Enhver anden anvendelse kan føre til skade på apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til ethvert andet formål anses for at være misbrug af enheden. Brugeren skal være eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Jordforbindelsesinstallation

Dette apparat er klassificeret som **beskyttelsesklasse I** og skal forbindes til en beskyttelsesjord. Jordning reducerer risikoen for elektrisk stød ved at give en afledningsledning for den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en strømkabel med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal installeres korrekt og være jodet.

Hoveddele af produktet

(Fig.1 på side 3)

1. Håndtag
2. Glasvindue
3. Kontrolpanel
4. Drejeknap (drej/tryk)
5. Vandtank
6. Spildevandsboks

Bemærk: Indholdet af denne manual gælder for alle anførte genstande, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Kontrolpanel

(Fig.2 på side 3)

7. Mikrobølgeovn
8. Luftsteg
9. Grill
10. Konvektion
11. Damp
12. Bekræft/start
13. Auto menu
14. Tilmeklokke
15. Stop annullér

Reserve dele til produktet

(Fig.3 på side 3)

16. Bageplade. Placer i hulrummet.
 17. Bagerist. Placer direkte på hulens bundoverflade eller på bagepladen.
 18. Bagning kurv. Placer i hulrummet, brug til luftstegning.
- Tips:** Bageplade: Brug til dampede grøntsager, bag chokolade-chipcookies, luftfritér laks, og kombi-luftfritér kylling.
- Bagerist: Brug til dampet majscolbe og dampet hummer.
- Bagningkurv: Brug til at luftstege nuggets, pommes frites og



andre sprøde fødevarer. (Håndvask)

Referencetabel for tilbehør

	Bage- plade	Bage- rist	Bagekurv
Mikrobølgeovn	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konvektion	✓	✓	✓
Luftstegning	✓	✓	✓
Damp	✓	✓	✓
Auto menu [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auto menu [34, 45, 50]	X	X	X

Forberedelse før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontroller, at enheden er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering, bedes du kontakte leverandøren omgående. I dette tilfælde skal du ikke bruge enheden.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (Se ==> Rengøring & Vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Placer apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
- Behold emballagen, hvis du har til hensigt at opbevare dit apparat i fremtiden.
- Opbevar brugermanualen til fremtidig reference.

Bemærk: På grund af produktionsrester kan apparatet afgive en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og indikerer ingen fejl eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Brugsanvisning

- Placer mikrobølgeovnen på en flad, stabil, varmebestandig og tør horisontal overflade. Efterlad plads til tilstrækkelig luftstrøm:
 - over mikrobølgeovnen : 30 cm
 - i ryggen: 20 cm
 - på begge sider: 20 cm
- Tilslut strømstikket til en passende stikkontakt.

Noter:

- Anbring ikke mikrobølgeovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, eller i nærheden af brændbare materialer.
- Sørg for, at strømkablet er uskadt og ikke løber under mikrobølgeovnen eller over nogen varme eller skarpe overflader.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så den nemt kan frakobles i en nødsituation.

Brug af vandtank

Vandtilførselsmetode (Fig.4 på side 4)

Takeaway: Hold vandtanken og træk lige ud mod dig.

Metode 1

Fjern gummilåget, tilsæt en passende mængde rensed vand,

dæk gummilåget til og sørg for, at det sidder ordentligt. (Fig.5 på side 4)

Metode 2

Afdæk vandlåget for at rengøre, eller dræne det resterende vand. (Fig.6 på side 4)

Metode til rengøring af vandtank

- Afdæk vandlåget for at rengøre, eller dræne det resterende vand. (Fig.7 på side 4)
- Skyl indersiden af vandbeholderen og spildevandstanken. (Fig.8 på side 4)

Bemærk: Fyld vandtanken helt op, før du dampkoger.

Standbytilstand

Efter tilslutning af ovnen til strømmen viser displayet "0", summen lyder, og ovnen går i standbytilstand.

Indstilling af uret

- Tryk og hold "Timer/Uret" nede i tre sekunder. Og "00 HR 00 MIN" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille timecifrene.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Drej knappen for at indstille minutfigurerne.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte. Uret er indstillet.

Noter:

- Uret er en 24-timers visning. Hvis uret ikke er indstillet, vil det ikke fungere, når det er tændt.
- For at nulstille uret, gentag venligst trin 1 til trin 5.

Mikrobølgeovn madlavning

Strøm	100%	80%	50%	30%	10%
Vis	1000W	800W	500W	300W	100W

- I standbytilstand skal du trykke på "Micro" én gang, og derefter vil "1000W" blive vist. Standardtiden er 30 sekunder.
- Drej knappen for at indstille effektniveauet. De 5 effekttrin er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte effektniveauet.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte madlavningen.

Hurtig Madlavning

I standby-tilstand skal du trykke på "Bekræft/Start" én gang for at tilberede mad ved 100 % strømstyrke i 30 sekunder.

Indstilling af køkkentimeren

- Tryk på "Timer/clock" en gang, og derefter vil "00 MIN 00 SEC" blive vist.
- Drej knappen for at indstille den ønskede tid. Den maksimale tidsværdi er "24 HR 00 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte. Timeren begynder at tælle ned.

Bemærk: Køkkentimeren er en timer.

Låsefunktion for børn

Du kan bruge denne funktion til at deaktivere skærmmknapperne og forhindre dit barn i utilsigtet at tænde ovnen.

For at aktivere låsen:

I standby-tilstand skal du trykke og holde "Lås" nede i tre sekunder. En biplyd lyder, og låseikonet vil blive vist.

For at deaktivere låsen:

I en låst tilstand skal du trykke og holde "Lås" i tre sekunder. En biplyd lyder.

Airfry uden forvarmning

- I standby-tilstand skal du trykke på "Air Fry" én gang, og standardtemperaturen "180°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEC" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte madlavningen.

Luftsteg med forvarmning

- I standbytilstand, tryk på "Air Fry" to gange, og standardtemperaturen "180°C" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte forvarmningen.
- Når forvarmningen er færdig, vises "Slut". Åbn døren og placer maden i ovnen. Luk derefter døren.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde madlavningen.

Grill (dampassisteret) uden forvarmning

- I standbytilstand skal du trykke på "Grill" én gang, og standardtemperaturen "220°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEC" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at lave mad.

Grill (dampassisteret) med forvarmning

- I standbytilstand skal du trykke på "Grill" to gange, og standardtemperaturen "220°C" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte forvarmningen.
- Når forvarmningen er færdig, vises "Slut". Åbn døren og placer maden i ovnen. Luk derefter døren.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde madlavningen.

Konvektion uden forvarme

- I standbytilstand skal du trykke på "Conv." en gang, og standardtemperaturen "150°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEC" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.

- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at lave mad.

Varmluft med forvarmning

- I standbytilstand skal du trykke på "Conv." to gange, og standardtemperaturen "150°C" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "100°C-230°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte forvarmningen.
- Når forvarmningen er færdig, vises "Slut". Åbn døren og placer maden i ovnen. Luk derefter døren.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at lave mad.

Damp funktion

- I standby-tilstand skal du trykke på "Steam" én gang, og standardtemperaturen "100°C" og standardtiden "15 MIN 00 SEC" vil blive vist.
- Drej knappen for at indstille temperaturen, "50°C-130°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "01 HR 30 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at lave mad.

Noter:

- Ved dampkogning vil processen automatisk sætte på pause, når vandniveauet er utilstrækkeligt. Og "Ø" vil blive vist.
- Når kavitettemperaturen overstiger det passende område, vil "F01" blive vist på skærmen. For at sikre korrekt ydeevne vil funktionen ikke aktivere. Cavity-temperaturen skal reduceres. Du kan åbne døren for at aflede varmen. Funktionen kan bruges igen, når "F01" forsvinder.

Automatisk menu (med forvarmning & uden forvarmning)

- I standbytilstand skal du trykke på "Auto Menu" én gang, og derefter vil skærmen vise "01".
- Tryk på "Auto Menu" gentagne gange, eller drej knappen for at vælge det ønskede menu. De 52 automenuer er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Når forvarmningen er færdig, vises "Slut". Åbn døren og placer maden i ovnen. Luk derefter døren. (For menuer, der ikke kræver forvarmning, kan du springe dette trin over.)
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde madlavningen.

Optø

- I standbytilstand skal du trykke "Auto Menu" én gang, og så vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "45".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte menuen.
- Drej knappen for at indstille vægten af maden. Vægten varierer fra 100 -1500g.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte optøningen.

Bemærk: Summen vil lyde for at minde dig om at vende maden under optøning, og "FLIP" vil blive vist. Hvis der ikke foretages nogen handling, vil ovnen fortsætte med at arbejde.

DK



Gære

- I standbytilstand skal du trykke "Auto Menu" én gang, og så vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "46".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte menuen.
- Drej knappen for at indstille temperaturen. "25°C-45°C" er tilgængelige.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte temperaturen.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tidsværdi er "12 HR 00 MIN".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde arbejdet.

Bemærk: Når hulrumstemperaturen overskrider det passende område, vil "F01" blive vist på skærmen. For at sikre korrekt ydeevne vil funktionen ikke aktivere. Cavity-temperaturen skal reduceres. Du kan åbne døren for at aflede varmen. Funktionen kan bruges igen, når "F01" forsvinder.

Hold varmen / Hulrumsdeodorering

- I standbytilstand skal du trykke på "Auto Menu" én gang, og derefter vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "47" eller "48".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte menuen.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at arbejde.

Hulrumsrengøring

(Figur 9 på side 4)

Rengøring af hulrummet regelmæssigt for at forlænge dets levetid.

- I standby-tilstand skal du trykke på "Auto Menu" én gang, og så vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "49".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte.
- Drej knappen for at indstille tiden.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte rengøringen.

Noter:

- Før brug skal resterne tørres af hulrummet, og vandtanken skal holdes fuld af vand.
- Efter rengøringen skal pletterne tørres af med en klud.

Afkalkning

Det er bedst at rengøre fordampningskanalen en gang om måneden.

- I standby-tilstand skal du trykke på "Auto Menu" én gang, og så vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "50".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at starte.

Noter:

- Tag vandtanken ud, tilsæt cirka 10g fødevarerogkendt citronsyre, fyld op med rent vand for at opløse det, og sæt vandtanken tilbage. Læg et tørt håndklæde på venstre side af ovnrummet, ved dampudgangen. Luk derefter ovndøren.
- Når vandmangelindikatoren "Ø" lyser, tøm vandtanken, tør ovnrummet, og rengør håndklædet. Genopfyld vandtanken med vand og placer håndklædet under dampudløbet igen. Tryk på "Bekræft/Start" for at fortsætte rengøringen.

Desinfektion

- I standby-tilstand skal du trykke på "Auto Menu" én gang, og så vil skærmen vise "01".

- Drej knappen for at vælge menuen "51".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte menuen.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at arbejde.

Hulrumstørring

- I standbytilstand trykkes der på "Auto Menu" én gang, og derefter vil skærmen vise "01".
- Drej knappen for at vælge menuen "52".
- Tryk på "Bekræft/Start" for at bekræfte menuen.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på "Bekræft/Start" for at begynde at arbejde.

Automatisk menukort

Nej.	Menu	Den normale tilberedningstid	Strøm	Påmindelse
01	Kyllingelår med honningsauce	40 minutter	Air fry 200°C	Buzzeren vil lyde for at minde dig om at vende maden.
02	Bagte søde kartofler	50 minutter	Airfry 230°C	-
03	Bagt rejer med krydret salt	9 minutter	Air fry 200°C	-
04	Grillet pølse	13 minutter	Luftfritér 160°C	Buzzeren vil lyde for at minde dig om at vende maden.
05	Pommes frites	20 minutter	Air fry 200°C	-
06	Kyllingefileter	20 minutter	Luftsteg 190°C	Buzzeren vil lyde for at minde dig om at vende maden.
07	Sprødt kød	20 minutter	Luftstegning 220°C	-
08	Kyllingenuggets	23 minutter	Luftstegning 220°C	-
09	Honningkastanjer	15 minutter	Air fry 200°C	Buzzeren vil lyde for at minde dig om at vende maden.
10	Jordnødder	23 minutter	Luftfritér 160°C	-
11	Reje-tempura	7 minutter	Air fry 200°C	-
12	Japansk gillette tonkatsu	25 minutter	Luftstegning 220°C	-

13	Grillede smelter	20 minutter	Airfry 230°C	-
14	Sprøde reje kugler med mælk og havregryn	12 minutter	Luftsteg 180°C	-
15	Orleans ristede kyllingevinge	19 minutter	Grill 220°C med forvarmning	-
16	Hvidløg spare ribs	25 minutter	Grill 180°C med forvarme	-
17	Grillet blæk-sprutte med sauce	14 minutter	Grill 210°C med forvarmning	-
18	Laks med lavt saltindhold	7 minutter	Grill 210°C med forvarmning	-
19	Langtidsstegt svinekød med lavt fedtindhold	12 minutter	Grill 200°C med forvarmning	-
20	Grillet oksebøf med rosmarin	10 minutter	Konvektion 230°C med forvarmning	-
21	Dampet havaborre	12 minutter	Damp 130°C	-
22	Bagt havaborre med stanniol	20 minutter	Konvektion 230°C med forvarmning	-
23	Dampet æggestand	12 minutter	Damp 100°C	-
24	Dampede ribben	20 minutter	Damp 130°C	-
25	Dampede muslinger	14 minutter	Damp 100°C	-
26	Dampede baby grøntsager med hvidløg	13 minutter	Damp 100°C	-
27	Dampede nori rejeruller	15 minutter	Damp 100°C	-
28	Dampet asparges	9 minutter	Damp 130°C	-
29	Dampet broccoli	10 minutter	Damp 100°C	-
30	Dampet ris med grove korn	35 minutter	Damp 130°C	-

31	Grillet rejesalat med avocado	8 minutter	Grill 210°C med forvarmning	-
32	Østerso-melet	16 minutter	Varmluft 200°C med forvarmning	Bippen vil lyde for at minde dig om at vende maden.
33	Genopvarm stegt kylling	20 minutter	Luftsteg 180°C	-
34	Taro og sago	28 minutter	Mikroovn 100% +80%	Bippen vil lyde for at minde dig om at tilføje ingredienser, og madlavning vil sætte på pause automatisk.
35	Earl gray te småkager	25 minutter	Air fry 140°C med forvarmning + Air fry 160°C	-
36	Europæisk brød med quinoa og nødder"	26 min	Grill 190°C med forvarmning	-
37	Portugisisk æggetærte	23 minutter	Luftfritér 180°C med forvarmning + Konvektion 220°C	-
38	Chiffon kage	50 minutter	Airfry 150°C med forvarmning + Airfry 130°C + Airfry 140°C	-
39	Tranebærkager	23 minutter	Luftstegning 140°C med forvarmning + Luftstegning 160°C	-
40	Margarita småkager	31 minutter	Airfry 140°C med forvarmning + Konvektion 160°C	-
41	Italiensk pizza	16 minutter	Konvektion 180°C med forvarmning + Konvektion 200°C	-

DK



42	Fuldkornsbrød	25 minutter	Varmluft 200°C	-
43	Jordbærmuffin	30 minutter	Luftsteg 170°C med foropvarmning	-
44	Appelsinmadeleiner	16 minutter	Air fry 180°C med forvarmning	-
45	Optø	100-1500g	-	-
46	Fermentering	30 minutter	Fermentering 25°C-45°C	-
47	Hold varmen	2 timer	60°C	-
48	Deodorering af hulrum	5 minutter	Fan	-
49	Hulrum rengøring	10 minutter	Damp 100°C	-
50	Afkalkningsrensning	20 minutter	-	-
51	Desinfektion	15 minutter	Damp 100°C	-
52	Hulrum tørring	30 minutter	Luftstegning 130°C	-

Bemærk: Menuoversigten vist er kun til reference. Specifikke funktioner kan variere afhængigt af den faktiske model.

Guide til køkkenredskaber

Nedenfor er en generel guide til at hjælpe dig med at vælge egnede redskaber:

Madlavningsredskab	Mikrobølgeovn tilstand	Konvektion/Grill/Luftstegning	Kombinations-tilstand	Bemærkning
Varmebestandigt glas	✓	✓	✓	
Ikke-varmebestandigt glas	x	x	x	
Varmebestandige keramikere	✓	✓	✓	
Plastikskåle, der er sikre til mikrobølgeovnen	✓	x	x	Ikke egnet til høje temperaturer.
Køkkenrulle	✓	x	x	Kort varighed kun til opvarmning. Deltaget brug.

Metalbakke	x	✓	x	Der kan opstå buedannelse, hvis det bruges i mikrobølgeovn.
Metalstativ	x	✓	x	
Aluminiumsfolie og beholdere	x	✓	x	
✓: Eget til brug under den tilsvarende tilstand. Følg venligst producentens instruktioner, og fjern låget. Brug ikke, hvis overfladen er revnet eller beskadiget. x: Ikke egnet til brug under den tilsvarende tilstand.				

Der kan være visse ikke-metalliske redskaber, der ikke er sikre at bruge til mikrobølgeopvarmning. Hvis du er i tvivl, kan du teste det pågældende redskab ved at følge proceduren nedenfor. Redskabstest:

1. Fyld en mikrobølgeovn-sikker beholder med 1 kop koldt vand (250ml) sammen med det pågældende redskab.
2. Kog ved maksimal effekt i 1 minut.
3. Føl forsigtigt på redskabet. Hvis det tomme redskab er varmt, må det ikke bruges til mikrobølge-madlavning.

Bemærk: Overskrid ikke 1-minuts tilberedningstid.

Rengøring & vedligeholdelse

- **OPMÆRKSOMHED!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen og lad det køle ned før opbevaring, rengøring & vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renhedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Føderstener skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres ordentligt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede ydre overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejniske årsager bør apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Fjern altid alle vedhæftninger, før du rengør, ellers vil de blive siddende fast på akslen og være svære at fjerne senere.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibende svampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståltuld, metalliske redskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til forringelse af overfladen, hvilket kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.
- Glasdrejetallerkenen kan fjernes for rengøring. Vær meget forsigtig, når du rengør glasdrejebordet for at undgå skader. Rengør det med varmt, sæbevand.
- Bunden af hulrummet bør rengøres regelmæssigt af hygiejniske årsager.
- Lyset inde i ovnen kan udskiftes. Men det skal udføres af en

autoriseret tekniker.

Vedligeholdelse

- Kontroller regelmæssigt apparatets funktion for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sikre dig, at apparatet er frakoblet strømforsyningen og fuldstændig afkølet.
- Opbevar apparatet et køligt, rent og tørt sted.
- Læg aldrig tunge genstande på apparatet, da dette kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømkilden, når du flytter det, og hold det i bunden.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, bedes du tjekke nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke er i stand til at løse problemet, bedes du kontakte leverandøren/serviceudbyderen.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke.	Strømtikket er ikke tilsluttet korrekt til stikkontakten. Timeren er indstillet til "0"-position. Døren er ikke helt lukket.	Kontrollér strømkablet for at sikre, at det er tilsluttet korrekt. Indstil timeren til den ønskede kogetid. Sørg for, at døren er lukket og låst på plads.
	Sikring springer eller afbryder virker.	Udskift sikring eller nulstil afbryderen (repareret af leverandørens professionelle personale)
Forkert optøning	Mikrobølgeeffekten indstillingen er sat til lavere. Maden er koldere end sædvanlig.	-
	Materialer, der skulle undgås, blev brugt.	Brug kun mikrobølgesikkert køkkengrej.
	Tilberedningstiden og kraftniveauet er ikke passende.	Brug korrekt tilberedningstid og effekttrin.
	Maden er ikke vendt over eller omrørt.	Vend eller rør i maden.
Ujævnt tilberedt fødevarer; Understegete fødevarer	Mikrobølgeovnens effektniveau er indstillet til lavere.	-
	Materialer, der skulle undgås, blev brugt.	Brug kun mikrobølgesikkert køkkengrej.

	Maden er ikke helt optøet.	Optø maden fuldstændigt.
	Tilberedningstiden og kraftniveauet er ikke passende.	Brug korrekt tilberedningstid og effekttrin.
	Maden bliver ikke vendt eller rørt.	Vend eller rør maden fra tid til anden under tilberedningen.
Overkogt mad	Mikrobølgeeffekten indstillingen er sat til højere. Tilberedningstiden og kraftniveauet er ikke passende.	Brug korrekt tilberedningstid og effekttrin.
Mikrobølgeovnen er gnister og lysbuer sker.	Materialer, der skulle undgås, blev brugt.	Brug kun mikrobølgesikkert køkkengrej.
	Ovnene betjenes uden mad i den.	Det er forbudt at bruge ovnen uden mad inde i. Det er meget farligt.
	Udsplidt mad forbliver i hulrummet.	Rengør hulrummet med et vådt håndklæde.

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

DK



Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvutulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
-  **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putooa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteesta.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baareissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinväiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelema lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjauksen

järjestelmän avulla.

- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiiltiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

-  **HUOMIO! PALOVAMMOJEN RISKI! KUUMIA PINTOJA!** Saavutettavien pintojen lämpötila voi olla käytön aikana erittäin korkea. Kosketa vain ohjauspaneelia, kahvoja, kytkimiä, ajastimen vääntimiä tai lämpötilan vääntimiä.
- **VAROITUS!** Rasva ja öljy kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Ole tietoinen tästä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS!** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunია ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike on korjannut sen.
- **VAROITUS!** On vaarallista, että kuka tahansa muu kuin pätevä henkilö suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka poistavat mikroaaltokenergialta suojaavan suojuksen.
- **VAROITUS!** Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmitellä suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- **VAROITUS!** Juomien mikroaaltokuuminen voi johtaa viivästyneeseen purkauskäyttöön, joten säiliötä käsiteltäessä on noudatettava varovaisuutta.
- **VAROITUS!** Ruokintapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava, ja lämpötila on tarkistettava palovammojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ** avaa ovea toiminnan aikana, se aiheuttaa mikroaaltosäteilyä.
- Käytä vain välineitä, jotka soveltuvat mikroaaltouuniin.
- Kun lämmität ruokaa muovivi- tai paperiastioissa, pidä uuni silmällä syttymisvaaran vuoksi.
- Jos savua havaitaan, sammuta tai irrota laite ja pidä ovi suljettuna tukahduttaaksesi liekit.
- Kananmunia kuorissaan ja kokonaisia kovaksi keitettyjä muna ei tule lämmitellä mikroaaltotoiminnolla, sillä ne voivat räjähtää jopa mikroaaltokuuminen pöytätyt.
- **VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNITOIMINTOJA, JOS UUNIKAMMIOON EI OLE LAITETTU RUOKAA.**
- **VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA MISSÄÄN METALLISESSA PINNASSA.**

Tarkoitettu käyttö

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, kanttienin ja sairaaloiden keittiöissä sekä kaupallisissa yrityksissä, kuten leipomoissa, teurastamoissa jne., mutta ei jatkuvaan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu ainoastaan elintarvikkeiden lämmitykseen ja sulattamiseen käyttöön soveltuvilla astioilla. Muu käyttö saattaa aiheuttaa vaurioita laitteelle tai henkilövahin-



koja.

- Laitteen käyttäminen muuhun tarkoitukseen katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen väärinkäytöstä.

Maanpäällinen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojausluokkaan I** ja se on kytkettävä suojamaahan. Maadoitus vähentää sähköiskun riskiä tarjoamalla pakotelangan sähkövirralle. Tässä laitteessa on maadoituspistokkeella varustettu virtajohto tai sähköliittännät maadoitusjohtimella. Yhteydet on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuvio 1 sivulla 3)

- Kahva
- Lasinen ikkuna
- Ohjauspaneeli
- Nuppi (kierrä/paina)
- Vesitankki
- Jätevesiboksi

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkoasu saattaa poiketa näytetyistä kuvista.

Ohjauspaneeli

(Kuvio 2 sivulla 3)

- Mikroaaltouuni
- Ilmafriteeraa
- Grilli
- Konvektio
- Steam
- Vahvista/aloita
- Auton valikko
- Ajastinkello
- Lopeta peruuttaminen

Tuotteen varaosat

(Kuva 3 sivulla 3)

- Uunipelti. Aseta ontelon kohtaan.
- Paistoritilä. Sijoita suoraan ontelon pohjapinnalle tai paistotasolle.
- Leivontakori. Aseta koloon ja käytä ilmaquivausruoanlaittoon.

Vinkkejä: Leivinpelti: Käytä höyrytettyihin vihanneksiin, paista suklaahippukeksejä, ilmafriteeraa lohta ja yhdistelmä-ilmafriteeraa kanaa. Leivinnritilä: Käytä höyrytettyyn maissin tähkään ja höyrytettyyn hummeriin. Leivontakori: Käytä ilmakeittämiseen nugetteja, ranskalaisia ja muita rapeita ruokia. (Käsinpesu)

Lisävarusteiden viitetaulukko

	Leivin- pelti	Jäähdy- tysritilä	Leivonta- kori
Mikroaaltouuni	X	X	X
Grilli	✓	✓	✓

Konvektio	✓	✓	✓
Ilmakeitin	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Auton valikko [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Auton valikko [34, 45, 50]	X	X	X

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja -kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa älä käytä laitetta.
- Puhdista tarvikkeet ja laite ennen käyttöä [Katso ==> Puhdistus & Huolto].
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle, joka on suojattu vesiroiskeilta.
- Pidä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Pidä käyttöohje tallessa tulevaa käyttöä varten.

Huomaa: Valmistusajämien vuoksi laite voi ensimmäisten käyttökertojen aikana päästää kevyttä hajua. Tämä on normaalia eikä osoita vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin ilmastoitu.

Käyttöohjeet

- Aseta mikroaaltouuni tasaiselle, vakaalle, lämmönkestävälle ja kuivalle vaakasuoralle pinnalle. Jätä riittävästi tilaa ilman-kiertoa varten:
 - mikroaaltouunin yläpuolella: 30 cm
 - takana : 20 cm
 - molemmilta puolilta: 20 cm
- Liitä virtajohto sopivaan sähköpistorasiaan.

Huomautukset:

- Älä sijoita mikroaaltouunin paikkaan, jossa syntyy lämpöä, kosteutta tai korkeaa ilmakeitettä, tai lähelle syttyviä materiaaleja.
- Varmista, että virtajohto on vahingoittumaton eikä kulje mikrouunin alla tai minkään kuuman tai terävän pinnan yli.
- Virtapistokkeen on oltava helposti saatavilla, jotta se voidaan hätätilanteessa helposti irrottaa.

Vesisäiliön käyttö

Veden lisäämisen menetelmä (Kuva 4 sivulla 4)

Ota mukaan: Pidä kiinni vesisäiliöstä ja vedä suoraan itseäsi kohti.

Menetelmä 1

Poista kumikansi, lisää sopiva määrä puhdistettua vettä, sulje kumikansi ja varmista hyvä istuvuus. (Kuva 5 sivulla 4)

Menetelmä 2

Poista vesilukko puhdistaksesi tai tyhjentääksesi jäljellä olevan veden. (Kuva 6 sivulla 4)

Vesitankin puhdistusmenetelmä

- Poista vesilukko puhdistaksesi tai tyhjentääksesi jäljellä olevan veden. (Kuvio 7 sivulla 4)
- Huuhtelee veden säiliön ja jätevesisäiliön sisäpuoli. (Kuva 8



Huomaa: Täytä vesisäiliö maksimiin ennen höyrykypsennystä.

Valmiustila

Kun uuni on kytketty sähkөөn, näyttöön ilmestyy "0", summeri soi, ja uuni siirtyä valmiustilaan.

Kellon asettaminen

- Paina ja pidä alhaalla "Ajastin/Kello" kolmen sekunnin ajan. Ja "00 HR 00 MIN" näkyy.
- Käännä nuppia asettaaksesi tuntiluvut.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä säädintä asettaaksesi minuuttiluvut.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi. Kello on asetettu.

Huomautukset:

- Kello on 24 tunnin näyttö. Jos kelloa ei ole asetettu, se ei toimi, kun siihen on kytketty virta.
- Voit nollata kellon toistamalla vaiheet 1–5.

Mikroaaltouunilla kypsentaminen

Teho	100%	80%	50%	30%	10%
Näyttö	1000W	800W	500W	300W	100W

- Valmiustilassa paina "Micro" kerran, ja sitten "1000W" tulee näkyviin. Oletusaika on 30 sekuntia.
- Käännä nuppia säätääksesi tehotasoa. Viisi tehotasoa ovat saatavilla.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi tehoton.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-ka-arvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Käynnistä" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Nopea Ruoanlaitto

Valmiustilassa paina "Vahvista/Käynnistä" kerran keittääksesi ruokaa 100% teholla 30 sekuntia.

Keittiöajastimen asettaminen

- Paina "Ajastin/kello" kerran, ja sitten "00 MIN 00 SEK" näytetään.
- Käännä nuppia asettaaksesi halutun ajan. Suurin aika-arvo on "24 HR 00 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

Huomaa: Keittien ajastin on ajastin.

Lapsilukko-toiminto

Voit käyttää tätä toimintoa poistaaksesi näyttöpainikkeet käytöstä ja estääksesi lastasi kytkemästä vahingossa uunia päälle.

Aktivoidaksesi lukon:

Valmiustilassa paina ja pidä painettuna "L" kolmen sekunnin ajan. Piippaus kuuluu, ja lukittu kuvake tulee näkyviin.

Lukituksen poistaminen käytöstä:

Lukitus tilassa, pidä "L" painettuna kolme sekuntia. Kuuluu piippaus.

Paista ilman esilämmitystä

- Valmiustilassa paina "Air Fry" kerran, ja oletuslämpötila "180°C" ja oletusaika "30 MIN 00 SEC" näytetään.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat saatavilla.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-ka-arvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Käynnistä" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Ilmalla paistaminen esilämmityksellä

- Valmiustilassa paina "Air Fry" kahdesti, ja oletuslämpötila "180°C" tulee näkyviin.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat käytettävissä.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi esilämmityksen.
- Kun esilämmitys on valmis, "End" näytetään. Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. Sulje sitten ovi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-kaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Grilli (höyryavusteinen) ilman esilämmitystä

- Valmiustilassa paina "Grill" kerran, ja oletuslämpötila "220°C" ja oletusaika "30 MIN 00 SEC" näkyvät näytöllä.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat käytettävissä.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-kaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Grilli (höyryavusteinen) esilämmityksellä

- Valmiustilassa, paina "Grilli" kahdesti, ja oletuslämpötila "220°C" näkyy.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat käytettävissä.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi esilämmityksen.
- Kun esilämmitys on valmis, "End" näytetään. Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. Sulje sitten ovi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-kaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Konvektio ilman esilämmitystä

- Valmiustilassa, paina "Conv." kerran, ja oletuslämpötila "150°C" ja oletusaika "30 MIN 00 SEC" näkyvät.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat käytettävissä.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiai-kaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Kierrätys kuumentuksen esilämmityksellä

- Valmiustilassa, paina "Conv." kaksi kertaa, ja oletuslämpötila "150°C" näkyy.
- Käännä nuppia lämpötilan asettamiseksi, "100°C-230°C" ovat käytettävissä.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi esilämmityksen.
- Kun esilämmitys on valmis, "End" näytetään. Avaa ovi ja laita



ruoka uuniin. Sulje sitten ovi.

- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiaikaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Höyrytoiminto

- Valmiustilassa paina kerran "Steam", jolloin näytölle tulee oletuslämpötila "100°C" ja oletusaika "15 MIN 00 SEC".
- Käännä nuppia asettaaksesi lämpötilan, "50°C-130°C" on saatavilla.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiaikaarvo on "01 HR 30 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Huomautukset:

- Höyrykypsennyksessä prosessi keskeytyy automaattisesti, kun veden määrä ei ole riittävä. Ja "X" näytetään.
- Kun ontelon lämpötila ylittää asianmukaisen alueen, näytölle tulee "F01". Jotta varmistetaan asianmukainen suorituskky, funktio ei aktivoidu. Ontelon lämpötilaa on alennettava. Voit avata oven lämmön haihduttamiseksi. Toimintoa voidaan käyttää uudelleen, kun "F01" katoaa.

Automaattinen valikko (esilämmityksellä & ilman esilämmitystä)

- Kunnes on valmiustilassa, paina "Auto Menu" kerran, ja sitten näyttöön tulee "01".
- Paina "Auto Menu" toistuvasti tai käännä nuppia valitaksesi tarvitsemasi valikon. 52 automaattivalikkoa ovat saatavilla.
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Kun esilämmitys on valmis, "End" näytetään. Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. Sulje sitten ovi. (Valikoille, jotka eivät vaadi esilämmitystä, voit ohittaa tämän vaiheen.)
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi ruoanlaiton.

Sulata

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja näyttöön tulee "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "45".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi valikon.
- Käännä nuppia asettaaksesi ruoan painon. Painoalue on 100-1500 g.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi sulatuksen.

Huom: Summeri soi muistutukseen sinua kääntämään ruoan sulatuksen aikana, ja näytölle ilmestyy "FLIP". Jos mitään toimenpiteitä ei tehdä, uuni jatkaa toimintaansa.

Fermentti

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja näyttöön tulee "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "46".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi valikon.
- Käännä nuppia asettaaksesi lämpötilan. "25°C-45°C" ovat saatavilla.
- Paina "Vahvista/Käynnistä" vahvistaaksesi lämpötilan.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Maksimiaika on "12 HR 00 MIN".
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi työskentelyn.

Huom: Kun ontelon lämpötila ylittää sopivan alueen, "F01" näytetään näytöllä. Jotta varmistetaan asianmukainen suori-

tuskyky, funktio ei aktivoidu. Ontelon lämpötilaa on alennettava. Voit avata oven lämmön haihduttamiseksi. Toimintoa voidaan käyttää uudelleen, kun "F01" katoaa.

Pysykää lämpimänä / Ontelon deodorointi

- Kunnes on valmiustilassa, paina "Auto Menu" kerran, ja sitten näyttöön tulee "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "47" tai "48".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi valikon.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi työn.

Ontelon puhdistus

(Kuva 9 sivulla 4)

Puhdista ontelo säännöllisesti sen käyttöä pidentämiseksi.

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja sitten näyttöön tulee "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "49".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi.
- Käännä nuppia asettaaksesi ajan.
- Paina "Vahvista/Käynnistä" aloittaaksesi puhdistuksen.

Muistiinpanot:

- Ennen käyttöä pyyhi jäänteet pois onkalosta ja pidä vesisäiliö täynnä vettä.
- Puhdistuksen jälkeen on poistettava tahrat rievulla.

Kalkinpoisto

On parasta puhdistaa haihdutuskanava kerran kuukaudessa.

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja sitten näyttöön tulee "01".
- Käännä säädintä valitaksesi valikon "50".
- Paina "Vahvista/Käynnistä" aloittaaksesi.

Muistiinpanot:

- Ota ulos vesisäiliö, lisää noin 10g elintarvikelaatuista sitruunahappoa, täytä puhtaalla vedellä sen liuottamiseksi, ja laita vesisäiliö takaisin. Aseta kuiva pyyhe uunin ontelon vasemmalle puolelle, höyryaukon päälle. Sulje sitten uunin ovi.
- Kun vedenpuutekilpi "X" syttyy, tyhjennä vesisäiliö, kuivaa uunikammio ja puhdista pyyhe. Täytä vesisäiliö uudelleen vedellä ja aseta pyyhe jälleen höyryaukon alle. Paina "Confirm/Start" jatkaaksesi puhdistamista.

Desinfiointi

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja sitten näyttöön tulee "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "51".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi valikon.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi työn.

Ontelon kuivaus

- Valmiustilassa paina "Auto Menu" kerran, ja näyttöön ilmestyy "01".
- Käännä nuppia valitaksesi valikon "52".
- Paina "Vahvista/Aloita" vahvistaaksesi valikon.
- Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan.
- Paina "Vahvista/Aloita" aloittaaksesi työn.



Autovalikko kaavio

Ei.	Valikko	Oletusaika ruoanlaittoon	Teho	Muistutus
01	Kanankoipi hunajakas-tikkeella	40 min	Ilmakeitin 200°C	Summeri soi muistutta-maan sinua kääntämään ruoan.
02	Uunissa paistettu bataatti	50 min	Ilmakeitin 230°C	-
03	Paistettuja katkarapuja maustesoolla	9 min	Ilmakeitin 200°C	-
04	Grillattu makkara	13 min	Ilmakyksen-nys 160°C	Summeri soi muistutta-maan sinua kääntämään ruoan.
05	Ranskalai-set perunat	20 min	Ilmakeitin 200°C	-
06	Broilerin-fileet	20 min	Ilmakeitä 190°C	Summeri soi muistutta-maan sinua kääntämään ruoan.
07	Rapea liha	20 min	Ilmasta kypsennä 220°C	-
08	Broileri-nuggetit	23 min	Ilmasta kypsennä 220°C	-
09	Hunajakas-tanjat	15 mi-nuuttia	Ilmakeitin 200°C	Summeri soi muistutta-maan sinua kääntämään ruoan.
10	Maapäh-kinät	23 min	Ilmakyksen-nys 160°C	
11	Katkarapu tempura	7 min	Ilmakeitin 200°C	-
12	Japanilai-nen gillette tonkatsu	25 min	Ilmasta kypsennä 220°C	-
13	Grillattua silakkaa	20 min	Ilmakeitin 230°C	-
14	Rapeat kat-karapupal-lot maidon ja kauran kanssa	12 min	Ilmakeit-timessä 180°C	-
15	Orleansin paahdettu kanansiipi	19 min	Grillaa 220°C esilämmitet-tynä	-
16	Valkosipuli varrasiat	25 min	Grillaa 180°C:ssa esilämmityk-sellä	-

17	Grillattu mustekala kastikkeen kanssa	14 min	Grilli 210°C esilämmityk-sellä	-
18	Vähäsuolai-nen lohi	7 min	Grilli 210°C esilämmityk-sellä	-
19	Vähäras-vainen paahdettu possunkylki	12 min	Grilli 200°C esilämmitet-tynä	-
20	Grillattu naudanpihvi rosmari-nilla	10 min	Kiertoilma-uuni 230°C esilämmityk-sellä	-
21	Höyrytetty meribassi	12 min	Höyry 130°C	-
22	Folioon kääritty uunissa paistettu meribassi	20 min	Kiertoilma 230°C esilämmityk-sellä	-
23	Höyrytetty munavanu-kas	12 mi-nuuttia	Höyry 100°C	-
24	Höyrytetyt kylkiluut	20 min	Höyry 130°C	-
25	Höyrytetyt simpukat	14 min	Höyry 100°C	-
26	Höyrytetyt pienet vihannekset valkosipu-lilla	13 min	Höyry 100°C	-
27	Höyrytetyt norikatka-rapukääröt	15 min	Höyry 100°C	-
28	Höyrytetty parsa	9 min	Höyry 130°C	-
29	Höyrytetty parsakaali	10 min	Höyry 100°C	-
30	Höyrytetty riisi kärkeiden viljojen kanssa	35 min	Höyry 130°C	-
31	Grillattu katkarapu- ja avoka-dosalaatti	8 min	Grillaa 210°C esilämmityk-sellä	-
32	Osterimu-nakas	16 min	Kierrätystä 200°C esilämmityk-sellä	Summeri soi muistutta-maan sinua kääntämään ruoan.
33	Lämmitä paistettu kana uudel-leen	20 min	Ilmankeitto 180°C	-



34	Taro ja sago	28 min	Mikroaaltouuni 100% +80%	Summeri soi muistuttamaan sinua lisäämään ainesosat ja ruoanlaitto pysähtyy automaattisesti.
35	Earl grey -teekeksit	25 min	Ilmakeitto 140°C esilämmityksellä + Ilmakeitto 160°C	-
36	Eurooppalainen leipä kvinoalla ja pähkinöillä*	26 min	Grillaa 190°C esilämmityksellä	-
37	Portugiesilainen munatorttu	23 min	Ilmakeitin 180°C esilämmityksellä + Kiertoilma 220°C	-
38	Chiffonkaku	50 min	Ilmakeitä 150°C esilämmityksellä + Ilmakeitä 130°C + Ilmakeitä 140°C	-
39	Karpalokeksit	23 min	Ilmakeitin 140°C esilämmityksellä + Ilmakeitin 160°C	-
40	Margaritakeksit	31 min	Ilmakeitä 140°C esilämmityksellä + Kierrätysilmatointi 160°C	-
41	Italialainen pizza	16 min	Kiertoilma 180°C esilämmitys + Kiertoilma 200°C	-
42	Kokojuväleipä	25 min	Kiertoilma 200°C	-
43	Mansikkamuffini	30 min	Ilmakeitä 170°C esilämmityksellä	-
44	Appelsiini-madelein	16 min	Ilmakeittimessä 180°C esilämmityksen kanssa	-
45	Sulata	100-1500g	-	-
46	Fermentoi	30 min	Fermentoi 25°C- 45°C	-

47	Pidä itsesi lämpimänä	2 tuntia	60°C	-
48	Ontelon deodorointi	5 min	Fani	-
49	Köyden puhdistus	10 min	Höyry 100°C	-
50	Kalkinpoisto	20 min	-	-
51	Desinfiointi	15 min	Höyry 100°C	-
52	Kaviteetin kuivaus	30 min	Ilmapaista 130°C	-

Huom: Näkyvissä oleva valikkotaulukko on vain viitteellinen. Erityisominaisuudet voivat vaihdella mallin mukaan.

Keittiövälineiden opas

Alla yleinen opas auttamaan sinua valitsemaan sopivat välineet:

Keittiöväline	Mikroaal- touunitoi- minto	Konvek- tio/Grilli/ Ilma- keitin	Yhdistel- mätila	Huo- mautus
Lämmön- kestävä lasi	✓	✓	✓	
Ei-lämpöä kestävä lasi	x	x	x	
Lämmön- kestävät keramiikat	✓	✓	✓	
Mikroaal- touunin kestävä muoviastiat	✓	x	x	Ei sovellu kor- keisiin lämpö- tiloihin.
Taluspapere	✓	x	x	Lyhyt kesto vain lämmi- tykseen. Valvottu käyttö.
Metalli- tarjotin	x	✓	x	Kaari- kaaria voi esiintyä, jos käy- tetään mi- kroaal- touu- nissa.
Metallihylly	x	✓	x	
Alumiinifolio ja astiat	x	✓	x	
✓: Sopii käytettäväksi vastaavassa tilassa. Noudata valmistajan ohjeita ja poista kansi. Älä käytä, jos pinta on haljennut tai vaurioitunut. x: Ei sovellu käytettäväksi vastaavassa tilassa.				

Tietty ei-metalliset astiat voivat olla sopimattomia mikroaaltouunissa käytettäväksi. Jos olet epävarma, voit testata kyseistä välinettä seuraavan menettelyn mukaisesti.



Astiaen Testi:

- 1. Täytä mikroaaltouuniin sopiva astia yhdellä kupillisella kylmää vettä (250 ml) kyseisen astian kera.
- 2. Kypsennä täydellä teholla 1 minuutin ajan.
- 3. Tunne varovasti astia. Jos tyhjä astia on lämmin, älä käytä sitä mikroaaltouunissa kokkaamiseen.

Huomaa: Älä ylitä 1 minuutin kypsennysaikaa.

Siivous & ylläpito

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja anna sen jäähtyä ennen säilytystä, puhdistusta & huoltoa.
- Älä käytä painepesuria tai höyrypesuria puhdistamiseen äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja voi aiheutua sähköiskä.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä puhtaanapidon kunnossa, tämä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen elinikään ja aiheuttaa vaarallisen tilanteen.
- Ruokajäämät tulee säännöllisesti puhdistaa ja poistaa laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se saattaa aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Siivous

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta liinalla tai sienellä, joka on hieman kostutettu miedolla saippuuliuksella.
- Hygieniä syistä laite tulee puhdistaa ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähköosien kanssa.
- Poista aina kaikki lisälaitteet ennen puhdistusta, muuten ne jäävät akseliin kiinni ja niiden irrottaminen on vaikeaa myöhemmin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä aggressiivisia puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä teräsvillaa, metallisia keittiövälineitä tai mitään teräviä tai kärjellisiä esineitä puhdistamiseen. Älä käytä bensiiniä tai luotittimia!
- Yksikään osa ei kestä konepesua.
- Unin puhtaanapidon laiminlyönti voi johtaa pinnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.
- Lasinen kääntöpöytä voidaan poistaa puhdistamista varten. Ole erityisen varovainen puhdistaussasi lasista lautasta vaurioiden välttämiseksi. Puhdista se lämpimällä, saippuavedellä.
- Ontelon pohja tulisi puhdistaa säännöllisesti hygieniasyistä.
- Unin sisällä oleva valaisin on vaihdettavissa. Mutta sen tulisi tehdä valtuutettu teknikko.

Huolto

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien ehkäisemiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on suoritettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden toimesta tai valmistajan suosituksesta.

Kuljetus ja varastointi

- Ennen säilytystä varmista aina, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laite viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta painavia esineitä laitteen päälle, sillä se voi vahingoittaa sitä.

- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä siitä kiinni alareunasta.

Vianmääritys

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista alla oleva taulukko ratkaisua varten. Jos et vieläkään pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä tavarantoimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laitte ei käynnisty.	Virtapistoke ei ole kunnolla kytketty sähköpistorasiaan. Ajustin on asetettu asentoon "0". Ovi ei ole täysin kiinni.	Tarkista virtapistoke varmistaaksesi, että se on kytketty oikein. Aseta ajastin haluttuun kypsennysaikaan. Varmista, että ovi on suljettu ja lukittu paikoilleen.
	Sulakkeen palaminen tai katkaisijan toiminta.	Vaihda sulake tai nollaa virtapiiri (korjattava toimittajan ammattihenkilöstön toimesta)
Väärä sulatus	Mikroaaltouunin teho asetus on asetettu alemmaksi. Ruoka on kylmempää kuin tavallista.	-
	Materiaalit, joita tulisi välttää, käytettiin.	Käytä vain mikroaaltouunin kestävää keittoastiaa.
	Kypsennysaika ja tehotaso ei ole sopiva.	Käytä oikeaa kypsennysaikaa ja tehon tasoa.
	Ruoka ei ole käännetty yli tai sekoitettu.	Käännä tai sekoita ruoka.
Epätasaisesti kypsennetty ruuat; Alikypsennetyt ruuat	Mikroaaltouunin tehoasetus on asetettu matalammalle.	-
	Materiaalit, joita tulisi välttää, käytettiin.	Käytä vain mikroaaltouunin kestävää keittoastiaa.
	Ruoka ei ole täysin sulanut.	Sulata ruoka täysin.
	Kypsennysaika ja tehotaso ei ole sopiva.	Käytä oikeaa kypsennysaikaa ja tehon tasoa.
	Ruokaa ei käännetä tai sekoiteta.	Käantele tai sekoita ruokaa ajoittain kypsennyksen aikana.
Ylikypsät ruuat	Mikroaaltouunin teho asetus on asetettu korkeammalle. Kypsennysaika ja tehotaso ei ole sopiva.	Käytä oikeaa kypsennysaikaa ja tehon tasoa.



Mikroaal- touni on kipinöinti ja valo- kaaren muodos- tuminen tapahtuu.	Materiaalit, joita tulisi välttää, käytettiin.	Käytä vain mikroaal- touniin kestävää keittoastiaa.
	Uunia käytetään ilman, että siellä on ruokaa.	On kiellettyä käyttää uunia tyhjänä. Se on erittäin vaarallista.
	Ruokajätteen jäämät ontelo.	Puhdista ontelo määrällä pyyhkeellä.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostopäivästä, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisäänteisiin oikeuksiin. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostopöytä (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrättylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske

tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis dev joner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.

- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmekabelen eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Slå støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLATER!** Temperaturen på de tilgjengelige overflatene



kan være svært høy under bruk. Berør kun kontrollpanelet, håndtakene, bryterne, tidsurets kontrollbrytere eller temperaturregulatorbryterne.

- **ADVARSEL!** Fett og olje blir veldig varmt under drift. Vær oppmerksom på dette.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **ADVARSEL!** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en person med kompetanse.
- **ADVARSEL!** Det er farlig for noen andre enn en kompetent person å utføre service eller reparasjon som innebærer fjerning av ethvert deksel som gir beskyttelse mot eksponering for mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL!** Værker eller andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- **ADVARSEL!** Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket utbruddskoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
- **ADVARSEL!** Innholdet i føringsflasker og babymatkrukker må røres eller ristes, og temperaturen som kontrolleres, må være for bruk for å unngå brannskader.
- **IKKE** åpne døren under drift, det vil føre til mikrobølgeeksponering.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovner.
- Når du varmer mat i plast- eller papirbeholdere, følg med på ovnen på grunn av muligheten for antennelse.
- Hvis røyk observeres, slå av eller trekk ut støpselet til apparatet og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Egg i skallet og hele hardkokte egg bør ikke varmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen i mikrobølgeovnen har stoppet.
- **ADVARSEL! IKKE BRUK MIKROBØLGEFUNKSJONEN HVIS DET IKKE ER MAT I OVNSKAMMERET.**
- **ADVARSEL! IKKE BRUK DETTE APPARATET PÅ NOEN METALLISK OVERFLATE.**

Tilsiktet bruk

- Dette apparatet er ment for bruk i kommersielle anvendelser, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakterier, etc., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er kun designet for oppvarming og tining av matvarer ved bruk av passende service. Enhver annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskafe.
- Å bruke apparatet til andre formål skal anses som misbruk av enheten. Brukeren skal være eneansvarlig for feil bruk av enheten.

Jording installasjon

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må være koblet til en beskyttende jordforbindelse. Jording reduserer risikoen for elektrisk sjokk ved å gi en fluktvei for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømkabel med jordet plugg eller elektriske tilkoblinger med jordet ledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordet.

Hoveddelene av produktet

(Fig.1 på side 3)

1. Håndtere
2. Glassvindu
3. Kontrollpanel
4. Knott (vri/trykk)
5. Vanntank
6. Avløpsvannboks

Merknad: Innholdet i denne manualen gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra de viste illustrasjonene.

Kontrollpanel

(Fig.2 på side 3)

7. Mikrobølgeovn
8. Luftstek
9. Grill
10. Konveksjon
11. Damp
12. Bekreft/start
13. Automatisk meny
14. Tidsur
15. Stopp avbryt

Reservedeler til produktet

(Fig.3 på side 3)

16. Bakeplate. Plasser i hulromsporet.
 17. Bakeristativ. Plasser direkte på den nederste overflaten av hulrommet eller på bakeplaten.
 18. Baking kurv. Plasser i hulrommet, bruk for luftsteking.
- Tips:** Bakebrett: Bruk for dampede grønnsaker, bak sjokoladekjeks, luftstek laks, og kombiner luftsteking av kylling. Bakeristativ: Bruk for dampet maiskolbe og dampet hummer. Bakekurv: Bruk for å luftsteke nuggets, pommefrites og annen sprø mat. (Håndvask)

Referanseskjema for tilbehør

	Stekebrett	Bakeristativ	Bakingkurv
Mikrobølgeovn	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konveksjon	✓	✓	✓
Airfry	✓	✓	✓
Damp	✓	✓	✓
Automatisk meny [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Automatisk meny [34, 45, 50]	X	X	X

Forberedelse før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Sjekk at enheten er i god stand og med alt tilbehør. I tilfelle av ufullstendig eller skadet levering, vennligst kontakt leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet, ikke bruk enheten.
- Rengjør tilbehøret og apparatet før bruk (Se ==> Rengjøring & Vedlikehold).



- Sørg for at apparatet er helt tørt.
- Plasser apparatet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Behold emballasjen hvis du har tenkt å lagre apparatet ditt i fremtiden.
- Oppbevar brukerhåndboken for fremtidig referanse.

Merk: På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt ved de første brukene. Dette er normalt og indikerer ikke noen feil eller fare. Sørg for at apparatet er godt ventilert.

Bruksanvisning

- Plasser mikrobølgeovnen på en flat, stabil, varmebestandig og tørr horisontal overflate. La det være plass til tilstrekkelig luftstrøm:
 - over mikrobølgeovnen : 30 cm
 - på baksiden: 20 cm
 - på begge sider : 20 cm
- Koble strømkontakten til en egnet stikkontakt.

Notater:

- Ikke plasser mikrobølgeovnen der varme, fuktighet eller høy luftfuktighet genereres, eller i nærheten av brennbare materialer.
- Sørg for at strømkabelen er uskadet og ikke går under mikrobølgeovnen eller over noen varme eller skarpe overflater.
- Strømpluggen må være lett tilgjengelig slik at den enkelt kan kobles fra i en nødsituasjon.

Bruk av vanntank

Vann tilsetningsmetode (Fig.4 på side 4)

Ta ut: Hold vannbeholderen og trekk rett mot deg.

Metode 1

Avdekk gummilokket, tilsett en passende mengde rensed vann, dekk gummilokket og sørg for at det sitter godt. (Fig.5 på side 4)

Metode 2

Avdekk vannlokket for å rengjøre, eller tøm det gjenværende vannet. (Fig.6 på side 4)

Metode for rengjøring av vanntank

- Avdekk vannlokket for å rengjøre, eller tøm det gjenværende vannet. (Fig.7 på side 4)
- Skyll innside av vanntanken og avløpstanken. (Fig. 8 på side 4)

Merk: Fyll vanntanken til maksimum før dampkoking.

Standbymodus

Etter å ha koblet ovnen til strømmen, viser displayet "0", summen høres, og ovnen går inn i standby-modus.

Innstilling av klokken

- Trykk og hold "Timer/Klokke" i tre sekunder. Og "00 HR 00 MIN" vil vises.
- Drei knotten for å stille inn timefigurene.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Vri knappen for å stille minuttene.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte. Klokka er stillt.

Notater:

- Klokken er en 24-timers visning. Hvis klokken ikke er innstilt, vil den ikke fungere når den er slått på.
- For å nullstille klokken, vennligst gjenta trinn 1 til trinn 5.

Mikrobølgeovn matlaging

Kraft	100%	80%	50%	30%	10%
Visning	1000W	800W	500W	300W	100W

- I standby-modus, trykk "Micro" én gang, og deretter vises "1000W". Standardtiden er 30 sekunder.
- Vri knappen for å stille inn effektivnivået. De 5 effektivnivåene er tilgjengelige.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte effektivnivået.
- Vri på knotten for å stille inn tilberedningstiden. Maksimum tidsverdi er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Rask Matlaging

I standby-modus, trykk "Bekreft/Start" én gang for å tilberede mat på 100 % strømnivå i 30 sekunder.

Innstilling av kjøkkentimeren

- Trykk "Timer/klokke" én gang, og deretter vises "00 MIN 00 SEK".
- Vri knotten for å stille inn ønsket tid. Den maksimale tidsverdien er "24 TIMER 00 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte. Tidsuret begynner å telle ned.

Merk: Kjøkkentimeren er en timer.

Låsefunksjon for barn

Du kan bruke denne funksjonen til å deaktivere skjermknappene og hindre barnet ditt i å skru på ovnen ved et uhell.

For å aktivere låsen:

I standby-modus, trykk og hold " " i tre sekunder. Et pip høres, og låsikonet vil vises.

For å deaktivere låsen:

I en låst tilstand, trykk og hold " " i tre sekunder. En pipelyd høres.

Luftstek uten forvarming

- I standby-modus trykker du på "Air Fry" én gang, og standardtemperaturen "180°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEC" vil vises.
- Drei knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelige.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Vri på knotten for å stille inn tilberedningstiden. Maksimum tidsverdi er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Luftstek med forvarming

- I standby-modus, trykk på "Air Fry" to ganger, og standardtemperaturen "180°C" vil vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å starte forvarmingen.
- Når forvarmingen er ferdig, vil "End" vises. Åpne døren og sett maten i ovnen. Lukk deretter døren.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".



- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Grill (dampassistert) uten forvarming

- I standby-modus, trykk "Grill" én gang, og standardtemperaturen "220°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEK" vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Grill (dampassistert) med forhåndsoppvarming

- I standby-modus trykker du på «Grill» to ganger, og standardtemperaturen «220°C» vil vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å starte forvarmingen.
- Når forvarmingen er ferdig, vil "End" vises. Åpne døren og sett maten i ovnen. Lukk deretter døren.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Konveksjon uten forvarming

- I standby-modus, trykk "Conv." én gang, og standardtemperaturen "150°C" og standardtiden "30 MIN 00 SEK" vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne matlagingen.

Konveksjon med forhåndsoppvarming

- I standby-modus, trykk "Conv." to ganger, og standardtemperaturen "150°C" vil vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "100°C-230°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å starte forvarmingen.
- Når forvarmingen er ferdig, vil "End" vises. Åpne døren og sett maten i ovnen. Lukk deretter døren.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne matlagingen.

Dampfunksjon

- I standby-modus, trykk på "Damp" en gang, og standardtemperaturen "100°C" og standardtiden "15 MIN 00 SEC" vil vises.
- Vri på knappen for å stille inn temperaturen, "50°C-130°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tid verdien er "01 HR 30 MIN".
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne matlagingen.

Notater:

- Ved damping av mat vil prosessen automatisk pause når vannstanden er utilstrekkelig. Og "Ø" vil vises.
- Når hulromstemperaturen overstiger det passende området,

vil "F01" vises på skjermen. For å sikre riktig ytelse, vil funksjonen ikke aktiveres. Temperaturen i hulrommet må reduseres. Du kan åpne døren for å spre varmen. Funksjonen kan brukes igjen etter at "F01" forsvinner.

Automatisk meny (med forvarming & uten forvarming)

- I standby-modus, trykk på "Auto-meny" én gang, og deretter vil skjermen vise "01".
- Trykk på "Auto Meny" gjentatte ganger eller drei på knappen for å velge menyen du trenger. De 52 automatiske menyene er tilgjengelige.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Når forvarmingen er ferdig, vil "End" vises. Åpne døren og sett maten i ovnen. Lukk deretter døren. (For menyer som ikke trenger forvarming, kan du hoppe over dette trinnet.)
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å lage mat.

Tine opp

- I standby-modus, trykk på "Auto-meny" én gang, og deretter vil skjermen vise "01".
- Drei knotten for å velge menyen "45".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte menyen.
- Vri knappen for å stille inn vekten på maten. Vekten varierer fra 100 -1500g.
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne tining.

Merk: Summelyden vil høres for å minne deg på å snu maten under tining, og "FLIP" vil vises. Hvis ingen operasjon, vil ovnen fortsette å virke.

Gjære

- I standby-modus, trykk på "Auto-meny" én gang, og deretter vil skjermen vise "01".
- Vri knappen for å velge menyen "46".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte menyen.
- Drei knotten for å stille inn temperaturen. "25°C-45°C" er tilgjengelig.
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte temperaturen.
- Drei knappen for å stille inn koketiden. Den maksimale tidsverdien er «12 HR 00 MIN».
- Trykk på «Bekreft/Start» for å begynne å jobbe.

Merk: Når hulromstemperaturen overstiger det passende området, vil "F01" vises på skjermen. For å sikre riktig ytelse, vil funksjonen ikke aktiveres. Temperaturen i hulrommet må reduseres. Du kan åpne døren for å spre varmen. Funksjonen kan brukes igjen etter at "F01" forsvinner.

Hold deg varm / Hulromsdeodorisering

- I standby-modus, trykk på "Auto-meny" én gang, og deretter vil skjermen vise "01".
- Drei på knappen for å velge menyen "47" eller "48".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte menyen.
- Drei knotten for å stille inn koketiden.
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å jobbe.

Rengjøring av hulrom

(Fig 9 på side 4)

Rengjør hulrommet regelmessig for å forlenge levetiden.

- I standby-modus, trykk på "Auto Menu" en gang og deretter vil skjermen vise "01".



- Drei knotten for å velge menyen "49".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte.
- Drei knotten for å stille inn tiden.
- Trykk "Bekreft/Start" for å starte rengjøring.

Notater:

- Før du begynner å bruke, tørk bort restene fra hulrommet og hold vanntanken full av vann.
- Etter avslutningen av rengjøringen må flekkene fjernes med en klut.

Kalkfjerning

Det er best å rengjøre fordampningskanalen en gang i måneden.

- I standby-modus, trykk på "Auto Menu" en gang og deretter vil skjermen vise "01".
- Drei knotten for å velge menyen "50".
- Trykk «Bekreft/Start» for å starte.

Notater:

- Ta ut vanntanken, tilsett omtrent 10 g matgrad sitronsyre, fyll opp med rent vann for å løse det opp, og sett vanntanken til-bake. Legg et tørt håndkle på venstre side av ovnsrommet, på damputtaket. Lukk deretter ovnsdøren.
- Når vannmangelindikatoren "Ø" lyser, tøm vannbeholderen, tørk ovnsrommet og rengjør håndkleet. Fyll vanntanken med vann og legg håndkleet under damputtaket igjen. Trykk "Bekreft/Start" for å fortsette rengjøringen.

Desinfeksjon

- I standby-modus, trykk på "Auto Menu" en gang og deretter vil skjermen vise "01".
- Drei knappen for å velge menyen "51".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte menyen.
- Drei knotten for å stille inn koketiden.
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å jobbe.

Tørking av hulrom

- I standby-modus trykker du på "Auto Menu" én gang, og deretter vil skjermen vise "01".
- Drei på knotten for å velge menyen "52".
- Trykk "Bekreft/Start" for å bekrefte menyen.
- Drei knotten for å stille inn koketiden.
- Trykk "Bekreft/Start" for å begynne å jobbe.

Automatisk menyoversikt

Nei.	Meny	Den forhånds-sinnstilte koketiden	Kraft	Påmin-nelse
01	Kyllinglår med honningsaus	40 min	Airfry 200°C	Summeren vil lyde for å minne deg på å snu maten.
02	Bakt søtpotet	50 min	Airfry 230°C	-
03	Bakte reker med krydder-salt	9 min	Airfry 200°C	-

04	Grillet pølse	13 min	Luftstek 160°C	Summeren vil lyde for å minne deg på å snu maten.
05	Pommes frites	20 min	Airfry 200°C	-
06	Kyllingfileter	20 min	Luftstek 190°C	Summeren vil lyde for å minne deg på å snu maten.
07	Sprøtt kjøtt	20 min	Airfry 220°C	-
08	Kylling-nuggets	23 min	Airfry 220°C	-
09	Honning-kastanjer	15 min	Airfry 200°C	Summeren vil lyde for å minne deg på å snu maten.
10	Peanøtter	23 min	Luftstek 160°C	
11	Reketempura	7 min	Airfry 200°C	-
12	Japansk gillette tonkatsu	25 min	Airfry 220°C	-
13	Grillde lodder	20 min	Airfry 230°C	-
14	Sprø rekeballer med melk og havregryn	12 min	Luftstek 180°C	-
15	Orleans-stekt kyllingvinge	19 min	Grill 220°C med forvarming	-
16	Spareribs med hvitløk	25 min	Grill 180°C med forvarming	-
17	Grillet blekksprut med saus	14 min	Grill 210°C med forvarming	-
18	Laks med lite salt	7 min	Grill 210°C med forvarming	-
19	Fettfattig stekt svinebryst	12 min	Grill 200°C med forvarming	-
20	Grillet biff med rosmarin	10 min	Varmluft 230°C med forvarming	-
21	Dampet havabbor	12 min	Damp 130°C	-



22	Bakt havabbor med aluminiumsfolie	20 min	Varmluft 230°C med forvarming	-
23	Dampet eggekrem	12 min	Damp 100°C	-
24	Dampede ribber	20 min	Damp 130°C	-
25	Dampede muslinger	14 min	Damp 100°C	-
26	Dampede baby grønnsaker med hvitløk	13 min	Damp 100°C	-
27	Dampede nori-rekeruller	15 min	Damp 100°C	-
28	Dampet asparges	9 min	Damp 130°C	-
29	Dampet brokkoli	10 min	Damp 100°C	-
30	Dampet ris med grove korn	35 min	Damp 130°C	-
31	Grillet reke- og avokadosalat	8 min	Grill 210°C med forvarming	-
32	Østersomelett	16 min	Varmluft 200°C med forvarming	Summeren vil lyde for å minne deg på å snu maten.
33	Varm opp igjen fritert kylling	20 min	Airfry 180°C	-
34	Taro og sago	28 min	Mikrobølgeovn 100% +80%	Summeren vil lyde for å minne deg på å legge til ingredienser, og tilberedningen vil pause automatisk.
35	Earl Grey-kjeks	25 min	Airfry 140°C med forvarming +Airfry 160°C	-

36	Europeisk brød med quinoa og nøtter"	26 min	Grill 190°C med forvarming	-
37	Portugisisk eggetarte	23 min	Airfry 180°C med forvarming + Varmluft 220°C	-
38	Chiffonkake	50 min	Air Fry 150°C with preheat + Air Fry 130°C +Air Fry 140°C	-
39	Tranebærkjeks	23 min	Air Fry 140°C with preheat + Air Fry 160°C	-
40	Margaritakjeks	31 min	Air Fry 140°C with preheat + Convection 160°C	-
41	Italiensk pizza	16 min	Varmluft 180°C med forvarming + Varmluft 200°C	-
42	Fullkornsbrød	25 min	Varmluft 200°C	-
43	Jordbærmuffins	30 min	Luftstek 170°C med forvarming	-
44	Appelsinmadeleiner	16 min	Luftstek 180°C med forvarming	-
45	Tining	100-1500g	-	-
46	Fermenter	30 min	Fermenter 25°C- 45°C	-
47	Hold varm	2 timer	60°C	-
48	Avlukting av hulrom	5 min	Vifte	-
49	Rengjøring av ovnsrom	10 min	Damp 100°C	-
50	Avkalking	20 min	-	-
51	Desinfeksjon	15 min	Damp 100°C	-
52	Tørring av kammer	30 min	Airfry 130°C	-

Merk: Menytabellen vist er kun til referanse. Spesifikke egenskaper kan variere avhengig av faktisk modell.



Guide til kjøkkenredskaper

Nedenfor er en generell guide for å hjelpe deg med å velge passende redskaper:

Kjøkkenredskap	Mikrobølgeovn-modus	Konvek-sjon/ Grill/ Luftfrittering	Kombinasjons-modus	Bemerkning
Varmebestandig glass	✓	✓	✓	
Ikke-varmebestandig glass	x	x	x	
Varmebestandig keramikk	✓	✓	✓	
Plasttallerkener som er trygge for mikrobølgeovn	✓	x	x	Ikke egnet for høy temperatur.
Kjøkkenpapir	✓	x	x	Kort varighet kun for oppvarming. Deltok i bruk.
Metallbrett	x	✓	x	Buedannelse oppstår hvis det brukes i mikrobølgeovn.
Metallstativ	x	✓	x	
Aluminiumsfolie og beholdere	x	✓	x	
✓: Egnet for bruk under den tilsvarende modusen. Vennligst følg produsentens instruksjoner og fjern lokket. Ikke bruk hvis overflaten er sprukket eller skadet. x: Ikke egnet for bruk under den tilsvarende modusen.				

Det kan være visse ikke-metalliske redskaper som ikke er trygge å bruke i mikrobølgeovnen. Hvis du er i tvil, kan du teste redskapet i spørsmålet ved å følge prosedyren nedenfor.

Redskapstest:

1. Fyll en mikrobølgeovn-sikker beholder med 1 kopp kaldt vann (250ml) sammen med redskapet det gjelder.
2. Kok på maksimal effekt i 1 minutt.
3. Kjenn forsiktig på redskapet. Hvis det tomme redskapet er varmt, må du ikke bruke det til mikrobølgeovnssteking.

Merk: Ikke overskrid 1-minutts koketid.

Rengjøring & vedlikehold

- **OPPMERKSOMHET!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og la det kjøle seg ned før lagring, rengjøring & vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller dampvasker til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vann da delene vil bli våte og kan føre til elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god tilstand av renhet, kan dette påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situasjon.
- Matrester bør regelmessig rengjøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden

og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte ytre overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpелøsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Fjern alltid alle vedleggene før rengjøring, ellers vil det bli sittende fast på skaffet og være vanskelig å fjerne senere.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
- Aldri bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler tåler oppvaskmaskin.
- Unnlattelse av å holde ovnen ren kan føre til forringelse av overflaten, noe som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligens resultere i en farlig situasjon.
- Glasskiven kan tas ut for rengjøring. Vær veldig forsiktig når du rengjør glasstallerkenen for å unngå skader. Rengjør det med varmt, såpevann.
- Bunnen av hulrommet bør rengjøres regelmessig av hygieniske årsaker.
- Lyspæren inni ovnen kan skiftes ut. Men det bør gjøres av en autorisert tekniker.

Vedlikehold

- Sjekk driften av apparatet regelmessig for å forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at apparatet ikke fungerer som det skal, eller at det er et problem, slutt å bruke det, slå det av og kontakt leverandøren.
- Alt vedlikehold, installasjon og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og lagring

- Før lagring må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømkilden og at det er helt avkjølt.
- Oppbevar apparatet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Ikke sett tunge gjenstander på apparatet da dette kan skade det.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk. Koble apparatet fra strømforsyningen når du flytter det og hold det i bunnen.

Feilsøking

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, vennligst sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke klarer å løse problemet, vennligst kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet slår seg ikke på.	Strømkontakten er ikke koblet skikkelig til stikkontakten. Timeren er satt til "0"-posisjon. Døra er ikke helt lukket.	Sjekk strømpluggen for å forsikre deg om at den er koblet til riktig. Still inn timeren på ønsket koketid. Sørg for at døren er lukket og låst på plass.



	Sikring går eller bryter slår seg av.	Bytt sikring eller tilbakestill strømbryteren (reparert av profesjonelt personale fra leverandøren)
Upassen- de tining	Mikrobølgeovnenes kraft innstillingen er satt til lav. Maten er kaldere enn vanlig.	-
	Materialer som skal unngås ble brukt.	Bruk kun mikrobølgeovn-sikkert kjøkkenutstyr.
	Koketiden, og kraftnivået er ikke egnet.	Bruk riktig koketid og effektinnstilling.
	Maten er ikke snudd over eller rørt.	Vend eller rør i maten.
Ujevnt tilberedt matvarer; Under-cooked foods	Mikrobølgeovnens effektinnstilling er satt til lavere.	-
	Materialer som skal unngås ble brukt.	Bruk kun mikrobølgeovn-sikkert kjøkkenutstyr.
	Maten er ikke helt tint.	Tine maten helt opp.
	Koketiden, og kraftnivået er ikke egnet.	Bruk riktig koketid og effektinnstilling.
	Maten blir ikke snudd eller rørt.	Rør om i maten av og til under tilberedning.
Overkokte matvarer	Mikrobølgeovnenes kraft innstillingen er satt til høyere. Koketiden, og kraftnivået er ikke egnet.	Bruk riktig koketid og effektinnstilling.
Mikrobølgeovnen er gnister, og lysbuer finner sted.	Materialer som skal unngås ble brukt.	Bruk kun mikrobølgeovn-sikkert kjøkkenutstyr.
	Ovnens betjenes uten mat i den.	Det er forbudt å bruke ovnen uten mat inni. Det er veldig farlig.
	Sølte matrester i hulrommet.	Rengjør hulrommet med en våt klut.

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti,

oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluderer kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!**
Napravo ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!**
Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljte, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo **VEDNO** izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo



povzročilo življenjsko nevarna tveganja.

- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebje v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitvev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

-  **POZOR! TVEGANJE ZA BURNS! VROČE POVRŠINE!** Temperatura dostopnih površin je lahko med uporabo zelo visoka. Dotaknite se samo upravljalne plošče, ročajev, stikal, gumbov programske ure ali gumbov za nadzor temperature.
- **OPOZORILO!** Maščoba in olje med delovanjem postaneta zelo vroča. Bodite pozorni na to.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- **OPOZORILO!** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi oseba, ki je v stiku z njimi.
- **OPOZORILO!** Nevarno je, da kdor koli, razen pristojne osebe, izvede kakršen koli servis ali popravilo, ki v tartu odstrani kateri koli pokrov, ki zagotavlja zaščito pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji.
- **OPOZORILO!** Tekočine ali druga živila se ne smejo segrevati v zaprtih posodah, ker lahko eksplodirajo.
- **OPOZORILO!** Mikrovalovno segrevanje pijač lahko povzroči zapoznelo eruptivno vrenje, zato je treba pri rvanju s po-

sodo paziti.

- **OPOZORILO!** Vsebino steklenički za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba premešati ali pretresti, temperaturo pa je treba preveriti zaradi porabe, da bi se izognili opeklinam;
- rajte vrat med delovanjem, ker bo to povzročilo izpostavljenost mikrovalovom.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Ko segrevate hrano v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico zaradi možnosti vžiga.
- Če opazite dim, izklopite ali odklopite napravo in držite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Jajc v lupini in cela trdo kuhana jajca se ne smejo segrevati v mikrovalovni pečici, saj lahko eksplodirajo, tudi potem ko se mikrovalovno segrevanje konča.
- **OPOZORILO! NE UPORABLJAJTE MIKROVALOVNE FUNKCIJE, ČE V PEČICI NI HRANE.**
- **OPOZORILO! TE NAPRAVE NE UPORABLJAJTE NA NOBENI KOVINSKI POVRŠINI.**

Namen uporabe

- Ta naprava je namenjena uporabi v komercialne namene, na primer v kuhinjah restavracij, menzah, bolnišnicah in v komercialnih podjetjih, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za neprekinjeno masovno proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana samo za segrevanje in odtajevanje živil z uporabo ustrezne posode. Vsaka druga uporaba lahko povzroči poškodbo naprave ali osebne poškodbe.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik bo izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot **zaščitni razred I** in mora biti povezana na zaščitno ozemljitev. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara, saj zagotavlja izhodno žico za električni tok. Ta aparat je opremljen z električnim kablom z ozemljitvenim vtičnikom ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Povezave morajo biti pravilno nameščene in ozemljene.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Ročaj
2. Stekleno okno
3. Nadzorna plošča
4. Gumb (obrnj/pritisni)
5. Rezervoar za vodo
6. Škatla za odpadno vodo

Opomba: Vsebinsa tega priročnika velja za vse navedene izdelke, razen če ni navedeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

7. Mikrovalovna pečica
8. Zračno cvrtje
9. Žar
10. Konvekcija
11. Parna
12. Potrdi/začni



13. Avtomatski meni
14. Štoparica
15. Stop prekini

Nadomestni deli izdelka

(Slika 3 na strani 3)

16. Pekač. Postavite v režo.
17. Rešetka za peko. Postavite neposredno na spodnjo površino votline ali na pekač.
18. Peka košare. Namestite v režo za vdolbino, uporabite za kuhanje s pomočjo vročega zraka.

Nasveti: Pekač: Uporabite za kuhanje zelenjave na pari, peko čokoladnih piškotov, cvrtje lososa v vročem zraku in kombinirano pečenje piščanca v vročem zraku.

Pekač z rešetko: Uporabite za parjen koruzni storž in parjenega jastoga.

Košara za peko: Uporabite za cvrtje z vročim zrakom za zrezke, pomfri in drugo hrustljivo hrano. (Ročno pranje)

Preglednica dodatkov

	Pekač	Rešetka za peko	Košara za peko
Mikrovalovna pečica	X	X	X
Žar	✓	✓	✓
Konvekcija	✓	✓	✓
Cvrtnik na vroč zrak	✓	✓	✓
Parna	✓	✓	✓
Avtomatski meni (01-33, 35-44, 46-49, 51-52)	✓	✓	✓
Avtomatski meni (34, 45, 50)	X	X	X

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoje.
- Preverite, da je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave nemudoma kontaktirajte dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Očistite dodatke in napravo pred uporabo (Glejite ==> Čiščenje & Vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je aparat popolnoma suh.
- Postavite aparat na vodoravno, stabilno in na vročino odporno površino, ki je varna pred vodnimi brizgi.
- Obdržite embalažo, če nameravate aparat shranjevati v prihodnosti.
- Priročnik shranite za nadaljnjo uporabo.

Opomba: Zaradi ostankov iz proizvodnje lahko aparat med prvimi nekaj uporabami oddaja rahel vonj. To je normalno in ne kaže na nobeno napako ali nevarnost. Poskrbite, da bo naprava dobro prezračena.

Navodila za uporabo

- Postavite mikrovalovno pečico na ravno, stabilno, na toploto odporno in suho vodoravno površino. Pustite prostor za zadosten pretok zraka:
 - nad mikrovalovno pečico : 30 cm
 - zadaj: 20 cm

- na obeh straneh: 20 cm

- Priključite napajalni vtičak v ustrezno električno vtičnico.

Opombe:

- Ne nameščajte mikrovalovne pečice tam, kjer se ustvarja toplota, vlaga ali visoka vlažnost, ali v bližini vnetljivih materialov.
- Prepričajte se, da je napajalni kabel nepoškodovan in ne poteka pod mikrovalovno pečico ali preko vročih ali ostrih površin.
- Vtič električnega napajanja mora biti lahko dostopen, da ga je mogoče enostavno odklopiti v nujnih primerih.

Uporaba rezervoarja za vodo

Metoda dodajanja vode (Slika 4 na strani 4)

Za s seboj: Držite rezervoar za vodo in ga potegnite naravnost proti sebi.

Metoda 1

Razkrijte gumijasti pokrov, dodajte ustrezno količino prečiščene vode, pokrijte gumijasti pokrov in poskrbite za dober prileg. (Slika 5 na strani 4)

Metoda 2

Odstranite pokrov vode za čiščenje, ali odcedite preostalo vodo. (Slika 6 na strani 4)

Metoda čiščenja vodnega rezervoarja

- Odstranite pokrov vode za čiščenje, ali odcedite preostalo vodo. (Slika 7 na strani 4)
- Izperite notranjost rezervoarja za vodo in rezervoarja za odpadno vodo. (Slika 8 na strani 4)

Opomba: Napolnite rezervoar za vodo do maksimuma pred kuhanjem na pari.

Način pripravljenosti

Po priključitvi pečice na električno omrežje, se na zaslonu prikaže »0«, brenčalo zazveni in pečica preide v način pripravljenosti.

Nastavitev ure

- Pritisnite in držite »Timer/Ura« tri sekunde. In prikazal se bo »00 UR 00 MIN«.
- Obrnite gumb za nastavitev številke ure.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev.
- Obrnite gumb, da nastavite minute.
- Pritisnite »Potrdi/Zagon«, da potrdite. Ura je nastavljena.

Opombe:

- Ura je prikaz v 24-urnem formatu. Če ura ni nastavljena, ne bo delovala, ko bo vklopljena.
- Za ponastavitev ure ponovite korak 1 do koraka 5.

Kuhanje v mikrovalovni pečici

Moč	100%	80%	50%	30%	10%
Prikaži	1000W	800W	500W	300W	100W

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Micro« enkrat in nato se bo prikazalo »1000W«. Privzeti čas je 30 sekund.
- Obrnite gumb, da nastavite raven moči. Na voljo je 5 stopenj moči.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev stopnje moči.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Najdaljši čas je »01 HR 30 MIN«.



- Pritisnite »Potrdi/Zagon« za začetek kuhanja.

Hitro kuhanje

V načinu pripravljenosti pritisnite »Potrdi/Začni« enkrat, da kuhate hrano na 100% moči 30 sekunde.

Nastavitev kuhinjskega časovnika

- Pritisnite "Časovnik/ura" enkrat in nato se bo prikazalo "00 MIN 00 SEC".
- Obrnite gumb, da nastavite želeni čas. Največja vrednost časa je »24 UR 00 MIN«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite. Časovnik začne odšteti.

Opomba: Kuhinjski časomer je časomer.

Funkcija zaklepanja za otroke

To funkcijo lahko uporabite za onemogočanje gumbov na zaslonu in preprečite, da bi vaš otrok po nesreči vklopil pečico.

Za aktiviranje ključavnice:

V stanju pripravljenosti pritisnite in držite "🔒" tri sekunde. Zvočni signal zazvoni in prikazana bo ikona zaklepanja.

Za deaktivacijo ključavnice:

Ko je zaklenjeno, pritisnite in držite "🔒" tri sekunde. Zazveni pisk.

Cvrtnik s kroženjem vročega zraka brez predhodnega segrevanja

- V načinu pripravljenosti pritisnite »Zračno cvrtje« enkrat, in privzeta temperatura »180°C« ter privzeti čas »30 MIN 00 SEC« se bosta prikazala.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo so temperature med »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Najdaljši čas je „01 HR 30 MIN“.
- Pritisnite »Potrdi/Zagon« za začetek kuhanja.

Cvrti v vročem zraku s predgrevanjem

- V stanju pripravljenosti dvakrat pritisnite »Cvrtnik na vroči zrak«, in privzeta temperatura »180°C« bo prikazana.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete predgretje.
- Ko je predgretje končano, se bo prikazalo »Konec«. Odprite vrata in postavite hrano v pečico. Nato zapri vrata.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potrdi/Začni", da začnete kuhati.

Žar (s pomočjo pare) brez predgrevanja

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Grill« enkrat, in privzeta temperatura »220°C« ter privzeti čas »30 MIN 00 SEC« se bosta prikazala.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potrdi/Začni" za začetek kuhanja.

Grill (s paro asistiran) s predgretjem

- V stanju pripravljenosti dvakrat pritisnite »Žar« in prikazana bo privzeta temperatura »220°C«.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete predgretje.
- Ko je predgretje končano, se bo prikazalo »Konec«. Odprite vrata in postavite hrano v pečico. Nato zapri vrata.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite "Potrdi/Začni", da začnete kuhati.

Konvekcija brez predgretja

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Conv.« enkrat, privzeta temperatura »150°C« in privzeti čas »30 MIN 00 SEC« pa se bosta prikazala.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek kuhanja.

Konvekcija s predgretjem

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Conv.« dvakrat, in privzeta temperatura »150°C« bo prikazana.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »100°C-230°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete predgretje.
- Ko je predgretje končano, se bo prikazalo »Konec«. Odprite vrata in postavite hrano v pečico. Nato zapri vrata.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek kuhanja.

Funkcija pare

- V načinu pripravljenosti pritisnite »Para« enkrat, in prikazala se bo privzeta temperatura »100°C« ter privzeti čas »15 MIN 00 SEC«.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, na voljo je »50°C-130°C«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev.
- Zavrtite gumb za nastavitev časa kuhanja. Največja vrednost časa je "01 HR 30 MIN".
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek kuhanja.

Opombe:

- Pri kuhanju na pari se bo postopek samodejno ustavil, ko bo raven vode nezadostna. In "❌" se bo prikazalo.
- Ko temperatura votline preseže ustrezen obseg, se bo na zaslonu prikazalo »F01«. Da zagotovimo ustrezno delovanje, funkcija ne bo aktivirana. Znižati je treba temperaturo votline. Lahko odprete vrata, da razpršite toploto. Funkcijo je mogoče znova uporabiti, ko "F01" izgine.

Samodejni meni (s predgretjem & brez predgretja)

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Auto Menu« enkrat, nato pa se bo na zaslonu prikazalo »01«.
- Pritisnite "Auto Menu" večkrat ali obrnite gumb, da izberete meni, ki ga potrebujete. Na voljo je 52 samodejnih menijev.



- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite.
- Ko je predgretje končano, se bo prikazalo »Konec«. Odprite vrata in postavite hrano v pečico. Nato zapri vrata. (Za jedilnike, ki ne potrebujejo predgretja, lahko ta korak preskočite.)
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete kuhati.

Odtaljevanje

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Auto Menu« enkrat in nato se bo na zaslonu prikazalo »01«.
- Obrnite gumb, da izberete meni »45«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev menija.
- Zavrtite gumb, da nastavite težo hrane. Razpon teže je 100 - 1500g.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete odmrzovanje.

Opomba: Zvočni signal vas bo opozoril, da med odtaljevanjem obrnete hrano, in prikazal se bo napis »FLIP«. Če ni operacije, bo pečica nadaljevala z delovanjem.

Fermentirani

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Auto Menu« enkrat in nato se bo na zaslonu prikazalo »01«.
- Zavrtite gumb, da izberete meni »46«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite meni.
- Obrnite gumb za nastavev temperature. "25°C-45°C" so na voljo.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da potrdite temperaturo.
- Zavrtite gumb za nastavev časa kuhanja. Najdaljši čas je „12 UR 00 MIN“.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete delati.

Opomba: Ko temperatura v komori preseže ustrezen razpon, se na zaslonu prikaže »F01«. Da zagotovimo ustrezno delovanje, funkcija ne bo aktivirana. Znižati je treba temperaturo votline. Lahko odprete vrata, da razpršite toploto. Funkcijo je mogoče znova uporabiti, ko "F01" izgine.

Ohranjanje toploto / Dezodoracija votlin

- V stanju pripravljenosti pritisnite »Auto Menu« enkrat, nato pa se bo na zaslonu prikazalo »01«.
- Obrnite gumb, da izberete meni »47« ali »48«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev menija.
- Zavrtite gumb za nastavev časa kuhanja.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek dela.

Čiščenje zobne votline

(Slika 9 na strani 4)

Redno čiščenje votline za podaljšanje njene življenjske dobe.

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite "Auto Menu" in na zaslonu se bo prikazalo "01".
- Obrnite gumb, da izberete meni "49".
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev.
- Obrnite gumb za nastavev časa.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek čiščenja.

Zapiski:

- Pred uporabo obrišite ostanke iz votline in poskrbite, da je rezervoar za vodo poln vode.
- Po koncu čiščenja je treba madeže očistiti s krpo.

Čiščenje vodnega kamna

Najbolje je čistiti izhlapevalni žleb enkrat na mesec.

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite "Auto Menu" in na zaslonu se bo prikazalo "01".
- Obrnite gumb, da izberete možnost »50«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni«, da začnete.

Zapiski:

- Odstranite rezervoar za vodo, dodajte približno 10g citronske kisline prehranske kakovosti, napolnite s čisto vodo, da se raztopi, in vrnite rezervoar za vodo nazaj. Postavite suho brisačo na levo stran pečice, na izpust pare. Nato zaprite vrata pečice.
- Ko se prižge indikator pomanjkanja vode "Ø", izpraznite rezervoar za vodo, osušite notranjost pečice in očistite brisačo. Napolnite rezervoar za vodo in znova postavite brisačo pod izpust pare. Pritisnite »Potrdi/Začni« za nadaljevanje čiščenja.

Dezinfekcija

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite "Auto Menu" in na zaslonu se bo prikazalo "01".
- Obrnite gumb, da izberete meni »51«.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev menija.
- Zavrtite gumb za nastavev časa kuhanja.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek dela.

Sušenje votline

- V pripravljenosti pritisnite »Auto Menu« enkrat in nato se bo na zaslonu prikazalo »01«.
- Zavrtite gumb, da izberete meni "52".
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za potrditev menija.
- Zavrtite gumb za nastavev časa kuhanja.
- Pritisnite »Potrdi/Začni« za začetek dela.

Avtomatski meni grafikon

Ne.	Meni	Privzeti čas kuhanja	Moč	Opomnik
01	Piščančji stegenček z medeno omako	40 minut	Cvrtnik na vroč zrak 200°C	Bralnik bo zapiskal da vas opomni, da obrnete hrano.
02	Pečen sladki krompir	50 minut	Cvrtnik na vroč zrak 230°C	-
03	Pečeni gambi z začinjeno soljo	9 minut	Cvrtnik na vroč zrak 200°C	-
04	Pečena klobasa	13 minut	Cvrti v vročem zraku 160°C	Bralnik bo zapiskal da vas opomni, da obrnete hrano.
05	Pomfrit	20 minut	Cvrtnik na vroč zrak 200°C	-



06	Piščanci fileti	20 minut	Cvrti na vroč zrak pri 190°C	Bralnik bo zapiskal da vas opomni, da obrnete hrano.
07	Hrustljivo meso	20 minut	Cvrti v vročem zraku pri 220°C	-
08	Piščanci medaljoni	23 minut	Cvrti v vročem zraku pri 220°C	-
09	Kostanj z medom	15 minut	Cvrtnik na vroč zrak 200°C	Bralnik bo zapiskal da vas opomni, da obrnete hrano.
10	Arašidi	23 minut	Cvrti v vročem zraku 160°C	
11	Tempura kozice	7 minut	Cvrtnik na vroč zrak 200°C	-
12	Japonski gilette tonkatsu	25 minut	Cvrti v vročem zraku pri 220°C	-
13	Pečene girice	20 minut	Cvrtnik na vroč zrak 230°C	-
14	Hrustljave kozice z mlekom in ovsom	12 minut	Zračno cvrtje 180°C	-
15	Orleans pečen piščančji perutnički	19 minut	Žar 220°C s predhodnim segrevanjem	-
16	Rebrca s česnom	25 minut	Žar 180°C s predgretjem	-
17	Žar lignji s omako	14 minut	Žar 210°C s predgretjem	-
18	Nizkosoljeni losos	7 minut	Žar 210°C s predgretjem	-
19	Nizkomaščobna pečena svinjska potrebušina	12 minut	Žar 200°C s predgrevanjem	-
20	Na žaru pečen goveji zrezek z rožmarinom	10 minut	Konvekcija 230°C s predgrevanjem	-
21	Parjena morska plošča	12 minut	Parjenje 130°C	-
22	Pečena brancin v aluminijasti foliji	20 minut	Konvekcija 230°C s predhodnim segrevanjem	-
23	Parjeni jajčni puding	12 minut	Para 100°C	-

24	Kuhana rebra	20 minut	Kuhanje na pari 130°C	-
25	Kuhane školjke	14 minut	Para 100°C	-
26	Parjena zelenjava z mladim česnom	13 minut	Para 100°C	-
27	Parjeni zavitki s kozicami in nori algami	15 minut	Para 100°C	-
28	Kuhani beluši	9 minut	Kuhanje na pari 130°C	-
29	Kuhana brokoli	10 minut	Para 100°C	-
30	Kuhan riž z grobimi žiti	35 minut	Kuhanje na pari 130°C	-
31	Solata z žarom pečenimi kozicami in avokadom	8 minut	Žar 210°C s predgretjem	-
32	Ostrigina omleta	16 minut	Konvekcija 200°C s predgretjem	Zvonček bo zazvonil da vas opomni, da obrnete hrano.
33	Pogrevati ocvrtega piščanca	20 minut	Zračni cvrtnik 180°C	-
34	Taro in sago	28 minut	Mikrovalovna 100% +80%	Zvonček bo zazvonil da vas opomni, da dodate sestavine in kuhanje se bodo samodejno ustavili.
35	Piš koti z Earl Grey čajem	25 minut	Cvrtnik na vroč zrak 140°C s predgretjem +Cvrtnik na vroč zrak 160°C	-
36	Evropski kruh s kvinojo in oreški	26 minut	Grill 190°C z vnaprejšnjim segrevanjem	-
37	Portugalski jajčni tart	23 minut	Cvrtenje na vroč zrak 180°C s predgretjem + Konvekcija 220°C	-



38	Chiffon torta	50 minut	Cvrtnik na vroč zrak 150°C s predgrevanjem + Cvrtnik na vroč zrak 130°C + Cvrtnik na vroč zrak 140°C	-
39	Brusnični piškotki	23 minut	Cvrtnik na vroč zrak 140°C s predhodnim segrevanjem + Cvrtnik na vroč zrak 160°C	-
40	Margarita piškoti	31 minut	Cvrtnik na vroč zrak 140°C s predgretjem + Konvekcija 160°C	-
41	Italijanska pica	16 minut	Konvekcija 180°C s predgretjem + Konvekcija 200°C	-
42	Polnozrnat kruh	25 minut	Konvekcija 200°C	-
43	Jagodni muffin	30 minut	Cvrtnik na vroč zrak 170°C s predogrevanjem	-
44	Pomarančne madlene	16 minut	Cvrti v vročem zraku pri 180°C s predgretjem	-
45	Odtaljevanje	100-1500g	-	-
46	Fermentacija	30 minut	Fermentacija 25°C-45°C	-
47	Ostani na toplem	2 uri	60°C	-
48	Dezodoracija votline	5 minut	Ventilator	-
49	Čiščenje votline	10 minut	Para 100°C	-
50	Čiščenje vodnega kamna	20 minut	-	-
51	Dezinfekcija	15 minut	Para 100°C	-
52	Sušenje votline	30 minut	Cvrtnik na vroč zrak 130°C	-

Opomba: Tabela z jedilnikom prikazana je samo za referenco. Določene značilnosti se lahko razlikujejo glede na dejanski model.

Vodnik po kuhinjskih pripomočkih

Spodaj je splošen vodnik, ki vam bo pomagal izbrati primerne pripomočke:

Kuhinjski pripomoček	Mikrovalovni način	Konvekcija/Žar/Zračno cvrtje	Način kombinacije	Pripomba
Ognjev-zdržno steklo	✓	✓	✓	
Steklo, ki ni odporno na toploto	x	x	x	
Toplotno odporna keramika	✓	✓	✓	
Plastični krožniki, primerni za mikrovalovno pečico	✓	x	x	Ni primerno za visoke temperature.
Kuhinjski papir	✓	x	x	Kratko trajanje samo za segrevanje. Udeležena uporaba.
Kovinska pladenj	x	✓	x	Pri uporabi v mikrovalovni pečici lahko pride do iskre-nja.
Kovinska polica	x	✓	x	
Aluminijasta folija in posode	x	✓	x	
✓:Primeren za uporabo pod ustreznim načinom. Prosimo, da sledite navodilom proizvajalca in odstranite pokrov. Ne uporabljajte, če je površina razpokana ali poškodovana. x: Ni primerno za uporabo v ustreznem načinu.				

Morda obstajajo določeni nemetalni pripomočki, ki niso varni za uporabo v mikrovalovni pečici. Če ste v dvomih, lahko testirate pripomoček v vprašanju po naslednjem postopku.

Test pripomočka:

1. Napolnite posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, z 1 skodelico hladne vode (250 ml) skupaj z zadevnim pripomočkom.
2. Kuhajte na največji moči 1 minuto.
3. Previdno otipajte pribor. Če je prazen pripomoček tople, ga ne uporabljajte za kuhanje v mikrovalovni pečici.

Opomba: Ne prekoračite časa kuhanja 1 minute.

Čiščenje & vzdrževanje

- **POZOR!** Vedno izklopite napravo iz napajalnega vira in jo ohladite, preden jo shranite, očistite & vzdržujete.
- Ne uporabljajte vodnega curka ali parnega čistilca za čiščenje in ne potiskajte naprave pod vodo, saj se bodo deli zmožili in lahko pride do električnega udara.



- Če aparat ni vzdrževan v dobrem stanju čistoče, to lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in povzroči nevarno situacijo.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, se bo skrajšala njena življenjska doba in lahko povzroči nevarno stanje med uporabo.

Čiščenje

- Očistite ohlajeno zunanjo površino s krpo ali gobo, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Iz higienskih razlogov je treba aparat očistiti pred in po uporabi.
- Izogibajte se stiku vode z električnimi komponentami.
- Vedno odstranite vse nastavke, preden pričnete s čiščenjem, sicer se bodo zataknili na gredi in jih bo pozneje težko odstraniti.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih predmetov za čiščenje. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Noben del ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Če pečice ne vzdržujete v čistem stanju, lahko to privede do poslabšanja površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in morda povzroči nevarno situacijo.
- Stekljeni vrtljivi pladenj je mogoče odstraniti za čiščenje. Bodite zelo previdni pri čiščenju steklenega vrtljivega krožnika, da se izognete poškodbam. Očistite ga s toplo, milnico.
- Dno votline je treba redno čistiti zaradi higienskih razlogov.
- Lučka znotraj pečice je zamenljiva. Toda to bi moral opraviti pooblaščen tehnik.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da aparat ne deluje pravilno ali da je prišlo do težave, ga prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vse vzdrževanje, montaža in popravila mora izvajati usposobljeno in pooblaščen osebje, ali biti priporočeno s strani proizvajalca.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem vedno preverite, da je naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Shranjujte aparat na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj jo lahko poškodujejo.
- Ne premikajte naprave, medtem ko je v uporabi. Odklopite napravo iz električnega omrežja, ko jo premikate, in jo držite pri dnu.

Odpravljanje težav

Če aparat ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za rešitev. Če težave še vedno ne morete rešiti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Problem	Možen vzrok	Možna rešitev
Naprava se ne vklopi.	Vtič električnega priključka ni pravilno povezan z električno vtičnico. Časovnik je nastavljen na »0« položaj. Vrata niso popolnoma zaprta.	Preverite električni vtič, da zagotovite, da je pravilno priključen. Nastavite časovnik na želeni čas kuhanja. Prepričajte se, da so vrata zaprta in zaklenjena na mestu.
	Pregorevanje varovalke ali stikalo deluje.	Zamenjajte varovalko ali ponastavite odklopnik (popravilo naj izvede strokovno osebje dobavitelja)
Nepravilno odmrzovanje	Moč mikrovalovne pečice nastavitvev je nastavljena na nižje. Hrana je hladnejša kot običajno.	-
	Uporabljeni so bili materiali, ki se jim je treba izogibati.	Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
	Čas kuhanja in moč nivoja ni primerna.	Uporabite pravilni čas kuhanja in raven moči.
	Hrana ni obrnjena preveč ali zmešano.	Obrnite ali premešajte hrano.
Neena-komerno kuhan živila; Premalo kuhane jedi	Sevanje mikrovalovne pečice je nastavljeno na nižjo moč.	-
	Uporabljeni so bili materiali, ki se jim je treba izogibati.	Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
	Hrana ni popolnoma odmrznjena.	Popolnoma odtalite hrano.
	Čas kuhanja in moč nivoja ni primerna.	Uporabite pravilni čas kuhanja in raven moči.
	Hrana ni obrnjena ali premešana.	Med kuhanjem občasno obračajte ali premešajte hrano.
Prekuhan hrana	Moč mikrovalovne pečice nastavitvev je nastavljena na višjo. Čas kuhanja in moč nivoja ni primerna.	Uporabite pravilni čas kuhanja in raven moči.
Mikrovalovna pečica je iskrenje in utripanje pojavlja.	Uporabljeni so bili materiali, ki se jim je treba izogibati.	Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.



	Pečica deluje, ko v njej ni hrane.	Prepovedano je uporabljati pečico brez hrane v njej. Zelo je nevarno.
	Razlita hrana ostane v votlina.	Očistite votlino z mokro brisačo.

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje



Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
- FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- WARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- WARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten

ansluten till strömförsörjningen.

- WARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämma aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmeständig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämma ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- WARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR!** Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan vara mycket hög under användning. Vidrör endast kontrollpanelen, handtagen, brytarna, timerkontrollvreden eller temperaturkontrollvreden.
- WARNING!** Fett och olja blir mycket varmt under drift. Var medveten om detta.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren,



dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- **WARNING!** Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en kompetent person.
- **WARNING!** Det är farligt för någon annan än en kompetent person att utföra någon service eller reparation som innebär avlägsnande av något skydd som ger skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Våtskor eller andra livsmedel får inte värmas upp i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
- **WARNING!** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd eruptiv kokning, därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.
- **WARNING!** Innehållet i matflaskor och barnmatsburkar måste röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras för att undvika brännskador.
- **ÖPPNA INTE** dörren under drift, det kan orsaka mikrovågsstrålning.
- Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsgugnar.
- När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.
- Om rök observeras, stäng av eller dra ur kontakten på apparaten och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
- Ägg i sitt skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsgugnfunktion eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsvärmningen har avslutats.
- **WARNING! ANVÄND INTE MIKROVÅGSFUNKTIONEN OM INGEN MAT FINNS I UGNEN.**
- **WARNING! ANVÄND INTE DENNA APPARAT PÅ NÅGON METALLYTA.**

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök på restauranger, kantiner, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, slakterier, etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Apparaten är utformad endast för uppvärmning och avfrostning av livsmedelsprodukter med hjälp av lämpliga kärl. All annan användning kan leda till skador på apparaten eller personskadorna.
- Att använda apparaten för något annat ändamål ska anses vara ett missbruk av enheten. Användaren ska vara ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Jordanslutning installation

Denna apparat är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektrisk stöt genom att tillhandahålla en flyktväg för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en strömkabel med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordledare. Anslutningarna måste installeras och jordas korrekt.

Huvuddelar av produkten

(Fig.1 på sidan 3)

1. Handtag
2. Glasfönster
3. Kontrollpanel

4. Vred (vrid/tryck)
5. Vattentank
6. Spillvattenlåda

Anmärkning: Innehållet i denna manual gäller för alla listade objekt såvida inget annat anges. Utseendet kan avvika från de visade illustrationerna.

Kontrollpanel

(Fig.2 på sidan 3)

7. Mikrovågsgugn
8. Luftfriter
9. Grill
10. Konvektion
11. Ånga
12. Bekräfta/start
13. Automatisk meny
14. Timer klocka
15. Stoppa avbryta

Reservdelar till produkten

(Fig.3 på sida 3)

16. Bakplåt. Placera i hållighetsfacket.
17. Baka avvalningsgaller. Placera direkt på bottenytan av kaviteten eller på bakplåten.
18. Bakningskorg. Placera i hålligheten, använd för matlagning med varmluftsgrill.

Tips: Bakplåt: Använd för ångkokta grönsaker, baka chokladkakor, luftfriter lax och kombinera luftfriter kyckling.

Bakgaller: Använd till ångad majscolv och ångad hummer.

Bakningskorg: Använd för att luftfriter nuggets, pommes frites och annan krispig mat. (Handtvätt)

Referensdiagram för tillbehör

	Bakplåt	Bakgaller	Bakningskorg
Mikrovågsgugn	X	X	X
Grill	✓	✓	✓
Konvektion	✓	✓	✓
Airfry	✓	✓	✓
Ånga	✓	✓	✓
Automatisk meny [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Automatisk meny [34, 45, 50]	X	X	X

Förberedelse innan användning

- Ta bort all skyddsförpackning och omslag.
- Kontrollera att enheten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, vänligen kontakta leverantören omedelbart. I detta fall, använd inte enheten.
- Rengör tillbehören och apparaten före användning (Se ==> Rengöring & Underhåll).
- Se till att apparaten är helt torr.
- Placera apparaten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.



- Behåll förpackningen om du tänker lagra din apparat i framtiden.
- Behåll användarmanualen för framtida referens.

Obs: På grund av tillverkningsrester kan apparaten avge en svag lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar ingen defekt eller fara. Se till att apparaten är väl ventilerad.

Bruksanvisning

- Placera mikrovågsugnen på en plan, stabil, värmebeständig och torr horisontell yta. Lämna utrymme för tillräcklig luftcirkulation:
 - ovanför mikrovågsugnen : 30 cm
 - på baksidan : 20 cm
 - på båda sidor: 20 cm
- Anslut strömsladden till ett lämpligt eluttag.

Anteckningar:

- Placera inte mikrovågsugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet genereras, eller nära brännbara material.
- Se till att strömkabeln är oskadad och inte ligger under mikrovågsugnen eller över några varma eller skarpa ytor.
- Eluttaget måste vara lättillgängligt så att det enkelt kan kopplas bort vid en nödsituation.

Användning av vattentank

Metod för att tillsätta vatten (Fig.4 på sida 4)

Ta ut: Ta tag i vattentanken och dra den rakt mot dig.

Metod 1

Ta av gummilocket, tillsätt en lämplig mängd renat vatten, sätt på gummilocket igen och säkerställ att det sitter väl. (Fig.5 på sida 4)

Metod 2

Ta bort vattenlocket för att rengöra eller tömma det återstående vattnet. (Fig.6 på sida 4)

Metod för rengöring av vattentank

- Ta bort vattenlocket för att rengöra eller tömma det återstående vattnet. (Fig.7 på sidan 4)
- Skölj insidan av vattentanken och avfallsvattentanken.(Fig.8 på sidan 4)

Obs: Fyll vattentanken till max innan ångkokning.

Standbyläge

Efter att ha anslutit ugnen till strömmen visar displayen "0", summern ljuder, och ugnen går in i standbyläge.

Ställa in klockan

- Håll ned "Timer/Klocka" i tre sekunder. Och "00 HR 00 MIN" kommer att visas.
- Vrid på knoppen för att ställa in timsiffrorna.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att bekräfta.
- Vrid ratten för att ställa in minutfigurerna.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att bekräfta. Klockan är ställd.

Anteckningar:

- Klockan är en 24-timmarsvisning. Om klockan inte är inställd, kommer den inte att fungera när den är påslagen.
- För att återställa klockan, vänligen upprepa steg 1 till steg 5.

Mikrovågsmatlagning

Ström	100%	80%	50%	30%	10%
Visa	1000W	800W	500W	300W	100W

- I standbyläge, tryck på "Micro" en gång och sedan visas "1000W". Standardtiden är 30 sekunder.
- Vrid på knoppen för att ställa in effektnivån. De 5 effektnivåerna är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att bekräfta effektnivån.
- Vrid på vredet för att ställa in tillagningstiden. Det maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Snabb Matlagning

I standbyläge, tryck på "Bekräfta/Starta" en gång för att laga mat på 100 % effekt i 30 sekunder.

Ställa in kökstimer

- Tryck på "Timer/klocka" en gång, och sedan visas "00 MIN 00 SEK".
- Vrid på knoppen för att ställa in önskad tid. Den maximala tidvärdet är "24 TIM 00 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta. Timern börjar räkna ner.

Obs: Köksklockan är en timer.

Låsfunktion för barn

Du kan använda den här funktionen för att inaktivera skärmenapparna och förhindra att ditt barn av misstag sätter på ugnen.

För att aktivera låset:

I standbyläge, tryck och håll in " " i tre sekunder. En signal ljuder, och låsikonen visas.

För att avaktivera låset:

I ett låst läge, tryck och håll ned " " i tre sekunder. Ett pip hörs.

Luftstek utan förvärmning

- I standbyläge, tryck på "Air Fry" en gång, och standardtemperaturen "180°C" och standardtiden "30 MIN 00 SEK" kommer att visas.
- Vrid på vredet för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta.
- Vrid på vredet för att ställa in tillagningstiden. Det maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Luftfriter med förvärmning

- I standbyläge, tryck på "Air Fry" två gånger, och standardtemperaturen "180°C" kommer att visas.
- Vrid ratten för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja förvärma.
- När förvärmningen är klar, kommer "Slut" att visas. Öppna dörren och placera maten i ugnen. Stäng sedan dörren.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala



tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".

- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Grill (ångassisterad) utan förvärmning

- I standby-läge, tryck på "Grill" en gång, så visas standardtemperaturen "220°C" och standardtiden "30 MIN 00 SEC".
- Vrid ratten för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att börja laga mat.

Grill (ånghjälp) med förvärmning

- I standbyläge, tryck på "Grill" två gånger, och standardtemperaturen "220°C" visas.
- Vrid ratten för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja förvärma.
- När förvärmningen är klar, kommer "Slut" att visas. Öppna dörren och placera maten i ugnen. Stäng sedan dörren.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Konvektion utan förvärmning

- I standbymodus, tryck på "Konv." en gång, och standardtemperaturen "150°C" och standardtiden "30 MIN 00 SEC" kommer att visas.
- Vrid ratten för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Konvektion med förvärmning

- I standbymodus, tryck på "Konv." två gånger, och standardtemperaturen "150°C" visas.
- Vrid ratten för att ställa in temperaturen, "100°C-230°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja förvärma.
- När förvärmningen är klar, kommer "Slut" att visas. Öppna dörren och placera maten i ugnen. Stäng sedan dörren.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Ångfunktion

- I standby-läge tryck en gång på "Steam", så visas standardtemperaturen "100°C" och standardtiden "15 MIN 00 SEC".
- Vrid på ratten för att ställa in temperaturen, "50°C-130°C" är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tidsvärdet är "01 HR 30 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Anteckningar:

- Vid ångkokning kommer processen automatiskt att pausa när vattennivån är otillräcklig. Och "Ø" kommer att visas.
- När kavitets temperaturen överstiger det lämpliga intervallet,

visas "F01" på skärmen. För att säkerställa korrekt prestanda kommer funktionen inte att aktiveras. Kavitets temperaturen måste sänkas. Du kan öppna dörren för att avleda värme. Funktionen kan användas igen efter att "F01" försvinner.

Automatisk meny (med förvärmning & utan förvärmning)

- I standby-läge, tryck på "Auto Meny" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Tryck på "Auto Meny" upprepade gånger eller vrid på ratten för att välja den meny du behöver. De 52 automatmenyererna är tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta.
- När förvärmningen är klar, kommer "Slut" att visas. Öppna dörren och placera maten i ugnen. Stäng sedan dörren. (För menyer som inte behöver förvärmning kan du hoppa över detta steg.)
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja laga mat.

Tina upp

- I standby-läge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid knappen för att välja menyn "45".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta menyn.
- Vrid på ratten för att ställa in vikten på maten. Vikten varierar mellan 100 -1500g.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja avfrostningen.

Notera: Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända på maten under avfrostningen, och "FLIP" kommer att visas. Om ingen åtgärd görs, kommer ugnen att fortsätta fungera.

Fermentera

- I standby-läge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid på knappen för att välja menyn "46".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta menyn.
- Vrid på ratten för att ställa in temperaturen. "25°C-45°C" finns tillgängliga.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att bekräfta temperaturen.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden. Det maximala tidsvärdet är "12 HR 00 MIN".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja arbeta.

Notera: När kavitets temperaturen överstiger det lämpliga intervallat kommer "F01" att visas på skärmen. För att säkerställa korrekt prestanda kommer funktionen inte att aktiveras. Kavitets temperaturen måste sänkas. Du kan öppna dörren för att avleda värme. Funktionen kan användas igen efter att "F01" försvinner.

Håll dig varm / Hållighetsdeodorisering

- I standby-läge, tryck på "Auto Meny" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid knappen för att välja menyn "47" eller "48".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta menyn.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja arbeta.

SE



Rengöring av hållighet

(Fig 9 på sida 4)

Rengöring av kaviteten regelbundet för att förlänga dess livslängd.

- I standby-läge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid knoppen för att välja menyn "49".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att bekräfta.
- Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att börja städa.

Anteckningar:

- Innan användning, torka bort resterna från hålligheten och håll vattentanken full med vatten.
- Efter avslutad rengöring behöver man torka bort fläckarna med en trasa.

Avkalkning

Det är bäst att rengöra avdunstningsrännan en gång i månaden.

- I standby-läge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid på ratten för att välja menyn "50".
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja.

Anteckningar:

- Ta ut vattentanken, tillsätt cirka 10g livsmedelskvalitet citronsyra, fyll på med rent vatten för att lösa upp det, och sätt tillbaka vattentanken. Lägg en torr handduk på vänster sida av ugnsutrymmet, på ångutloppet. Stäng sedan ugnsluckan.
- När vattensbristindikatorn "Ø" lyser, töm vattentanken, torka ugnsutrymmet och rengör handduken. Fyll på vattentanken med vatten och placera handduken under ångutloppet igen. Tryck på "Bekräfta/Starta" för att fortsätta städningen.

Desinfektion

- I standby-läge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan kommer skärmen att visa "01".
- Vrid ratten för att välja menyn "51".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta menyn.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja arbeta.

Kavitetetorkning

- I standbyläge, tryck på "Auto Menu" en gång och sedan visas "01" på skärmen.
- Vrid knoppen för att välja menyn "52".
- Tryck på "Bekräfta/Start" för att bekräfta menyn.
- Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på "Bekräfta/Starta" för att börja arbeta.

Automatisk menykarta

Nej.	Meny	Den förinställda tillagningstiden	Ström	Påminnelse
01	Kycklinglår med honungssås	40 minuter	Luftfritera 200°C	Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända maten.
02	Bakad sötpotatis	50 minuter	Luftfritera 230°C	-
03	Ugnsbakade räkor med kryddsalt	9 minuter	Luftfritera 200°C	-
04	Grillad korv	13 minuter	Luftfritera 160°C	Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända maten.
05	Pommes frites	20 minuter	Luftfritera 200°C	-
06	Kycklingfiléer	20 minuter	Luftfritera 190°C	Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända maten.
07	Krispigt kött	20 minuter	Luftfritera 220°C	-
08	Kycklingnuggets	23 minuter	Luftfritera 220°C	-
09	Honungskastanjer	15 minuter	Luftfritera 200°C	Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända maten.
10	Jordnötter	23 minuter	Luftfritera 160°C	-
11	Räkem-pura	7 minuter	Luftfritera 200°C	-
12	Japansk gillettonkatsu	25 minuter	Luftfritera 220°C	-
13	Grillade smältor	20 minuter	Luftfritera 230°C	-
14	Krispiga räkbollar med mjölk och havre	12 minuter	Varm-luftsfrös 180°C	-
15	Orleans rostad kycklingvinge	19 minuter	Grilla 220°C med förvärmning	-



16	Vitlöksrevbensspjäll	25 minuter	Grilla 180°C med förvärmning	-
17	Grillad bläckfisk med sås	14 minuter	Grilla 210°C med förvärmning	-
18	Lax med låg salthalt	7 minuter	Grilla 210°C med förvärmning	-
19	Låg fetthalt rostad fläskside	12 minuter	Grilla 200°C med förvärmning	-
20	Grillad biffstek med rosmarin	10 minuter	Konvektion 230°C med förvärmning	-
21	Ångad havsabborre	12 minuter	Ånga 130°C	-
22	Bakad havsabborre i aluminiumfolie	20 minuter	Konvektion 230°C med förvärmning	-
23	Ångad äggkräm	12 minuter	Ånga 100°C	-
24	Ångade revbensspjäll	20 minuter	Ånga 130°C	-
25	Ångade musslor	14 minuter	Ånga 100°C	-
26	Ångade baby grönsaker med vitlök	13 minuter	Ånga 100°C	-
27	Ångade noriräk-rullar	15 minuter	Ånga 100°C	-
28	Ångad sparris	9 minuter	Ånga 130°C	-
29	Ångad broccoli	10 minuter	Ånga 100°C	-
30	Ångat ris med grova spannmål	35 minuter	Ånga 130°C	-
31	Grillad räksallad med avokado	8 minuter	Grill 210°C med förvärmning	-
32	Ostronom-elett	16 minuter	Konvektion 200°C med förvärmning	Summern kommer att ljuda för att påminna dig om att vända maten.

33	Värm upp friterad kyckling	20 minuter	Luftfritera 180°C	-
34	Taro och sago	28 minuter	Mikrovågsugn 100% +80%	Summern kommer att ljuda för att påminna dig att lägga till ingredienser, och matlagning kommer att pausa automatiskt.
35	Earl grey-te-kex	25 minuter	Luftstek 140°C med förvärmning + Luftstek 160°C	-
36	Europeiskt bröd med quinoa och nötter	26 minuter	Grilla 190°C med förvärmning	-
37	Portugisisk äggkart	23 minuter	Air Fry 180°C med förvärmning + Konvektion 220°C	-
38	Chiffonkaka	50 minuter	Luftfritös 150°C med förvärmning + Luftfritös 130°C + Luftfritös 140°C	-
39	Tranbärskakor	23 minuter	Luftfritera 140°C med förvärmning + Luftfritera 160°C	-
40	Margaritakakor	31 minuter	Airfry 140°C med förvärmning + Konvektion 160°C	-
41	Italiensk pizza	16 minuter	Konvektion 180°C med förvärmning + Konvektion 200°C	-
42	Fullkornsbröd	25 minuter	Konvektion 200°C	-
43	Jordgubbsmuffin	30 minuter	Luftfritera vid 170°C med förvärmning	-



44	Apelsinmaldeliner	16 minuter	Luftstek 180°C med förvärmning	-
45	Uppstigning	100-1500g	-	-
46	Fermentera	30 minuter	Fermentera 25°C-45°C	-
47	Håll dig varm	2 timmar	60°C	-
48	Luktborttagning i kammare	5 minuter	Fläkt	-
49	Hållrengöring	10 minuter	Ånga 100°C	-
50	Kalkborttagning	20 minuter	-	-
51	Desinfektion	15 minuter	Ånga 100°C	-
52	Torkning av hållighet	30 minuter	Luftfritera 130°C	-

Obs: Menytabellen som visas är endast för referens. Specifika funktioner kan variera beroende på den faktiska modellen.

Guide till köksredskap

Nedan finns en allmän guide för att hjälpa dig välja lämpliga redskap:

Matlagningsredskap	Mikrovågs-läge	Konvektion/ Grill/ Luftfritera	Kombinations-läge	Anmärkning
Värmebeständigt glas	✓	✓	✓	
Icke värmebeständigt glas	x	x	x	
Värmebeständiga keramik	✓	✓	✓	
Mikrovågs-säkra plasttallrikar	✓	x	x	Inte lämplig för hög temperatur.
Köksrulle	✓	x	x	Kort varaktighet för enbart uppvärmning. Används under övervakning.

Metallbricka	x	✓	x	Bågning inträffar om den används i mikrovågsugn.
Metallställning	x	✓	x	
Aluminiumfolie och behållare	x	✓	x	

✓: Lämplig för användning under motsvarande läge. Följ tillverkarens instruktioner med locket avlägsnat. Använd inte om ytan är sprucken eller skadad.

x: Inte lämplig för användning under motsvarande läge.

Det kan finnas vissa icke-metalliska redskap som inte är säkra att använda i mikrovågsugn. Om du är osäker kan du testa det aktuella redskapet enligt följande procedur.

Test av redskap:

1. Fyll en mikrovågssäker behållare med 1 kopp kallt vatten (250 ml) tillsammans med det aktuella redskapet.
2. Koka på maximal effekt i 1 minut.
3. Känn försiktigt på redskapet. Om det tomma redskapet är varmt, använd det inte för mikrovågsmatlagnin.

Observera: Överskrid inte 1 minuts tillagningstid.

Rengöring & underhåll

- **UPPMÄRKSAMHET!** Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen och låt den svalna innan förvaring, rengöring & underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångrengörare för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir blöta och det kan leda till elektrisk stöt.
- Om apparaten inte hålls i ett gott skick av renlighet, kan detta negativt påverka apparatens livslängd och leda till en farlig situation.
- Matrester ska regelbundet rengöras och tas bort från apparaten. Om apparaten inte rengörs ordentligt, kommer dess livslängd att minska och det kan leda till en farlig situation under användning.

Rengöring

- Rengör den avvalnade ytan med en trasa eller svamp som är lätt fuktad med en mild tvålösning.
- Av hygieniska skäl bör apparaten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Ta alltid bort alla bilagor innan rengöring, annars fastnar det på axeln och blir svårt att ta bort senare.
- Nedsänk aldrig apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller några vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Inga delar tål diskmaskin.
- Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till försämring av ytan, vilket kan påverka apparatens livslängd negativt och möjligen resultera i en farlig situation.
- Det glasroterande bordet kan tas bort för rengöring. Var noga när du rengör glasskivan för att undvika skador. Rengör det med varmt, såpatten.
- Botten av kaviteten bör rengöras regelbundet av hygieniska skäl.



- Ljuskällan i ugnen är utbytbar. Men det ska utföras av en auktoriserad tekniker.

Underhåll

- Kontrollera apparatens funktion regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du märker att apparaten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhålls-, installations- och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker, eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och lagring

- Innan förvaring, se alltid till att apparaten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom detta kan skada den.
- Flytta inte apparaten medan den är i drift. Koppla bort apparaten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om apparaten inte fungerar korrekt, vänligen kontrollera tabellen nedan för lösningen. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, vänligen kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Apparaten startar inte.	Strömkontakten är inte ansluten ordentligt till eluttaget. Timer är inställd på "0"-position. Dörren är inte helt stängd.	Kontrollera strömkontakten för att säkerställa att den är ansluten ordentligt. Ställ in timern på önskad tillagningstid. Se till att dörren är stängd och låst på plats.
	Säkring som löser ut eller strömbrytare fungerar.	Byt ut säkring eller återställ strömbrytare (reparerad av professionell personal hos leverantören)
Felaktig avfrostning	Mikrovågsugnäffekt inställningen är satt till lägre. Maten är kallare än vanligt.	-
	Material som ska undvikas användes.	Använd endast mikrovågssäker köksutrustning.
	Tillagningstiden, och effektnivån är inte lämplig.	Använd rätt tillagningstid och effektnivå.
	Maten är inte vänd över eller omrörd.	Vänd eller rör om maten.
Ojämnt tillagad mat; Undercooked foods	Mikrovågsugnens effektnivå är inställd på lägre.	-

	Material som ska undvikas användes.	Använd endast mikrovågssäker köksutrustning.
	Maten är inte helt upptiad.	Tina upp maten helt.
	Tillagningstiden, och effektnivån är inte lämplig.	Använd rätt tillagningstid och effektnivå.
	Maten vänds eller rör inte om.	Vänd eller rör om maten då och då under tillagningen.
Överkokta livsmedel	Mikrovågsugnäffekt inställningen är satt till högre. Tillagningstiden, och effektnivån är inte lämplig.	Använd rätt tillagningstid och effektnivå.
Mikrovågsgnugnen är gnistor och ljusbåge inträffar.	Material som ska undvikas användes.	Använd endast mikrovågssäker köksutrustning.
	Ugnen används utan mat i den.	Det är förbjudet att köra ugnen utan någon mat inuti. Det är mycket farligt.
	Spillde matrester i håligheten.	Rengör håligheten med en våt handduk.

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö

När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.



Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреда. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се из-

ползва от деца.

- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

-  **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!** Температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока по време на употреба. Докоснете само контролния панел, дръжките, превключвателите, копчетата за управление на таймера или копчетата за управление на температурата.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мазнините и маслото се нагорещават много по време на работа. Бъдете наясно с това.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако уплътненията на вратата или вратата са повредени, фурната не трябва да работи, докато не бъде поправена от лице, което я придружава.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасно е за всеки друг, освен за компетентно лице, да извършва каквато и да е операция по обслужване или ремонт, която в него включва отстраняване на всеки капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Течностите или други храни не трябва да се нагряват в запечатани контейнери, тъй като могат да експлодират.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено изригване, поради което трябва да се внимава при работа с контейнера.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Съдържанието на бутилките за хранене и бурканите за бебешка храна трябва да се разбърква или разклаща и температурата да се проверява, за да се избегнат изгаряния;
- **НЕ** отваряйте вратата по време на работа, това ще доведе до излагане на микровълни.
- Използвайте само прибори, които са подходящи за използване в микровълнови печки.
- Когато загревате храна в пластмасови или хартиени кон-



тейнери, следете фурната поради възможност за възпламеняване.

- Ако се наблюдава дим, изключете или изключете уреда от щепсела и дръжте вратата затворена, за да задушите всички пламъци.
- Яйцата в черупката и цели сварени яйца не трябва да се загреват в микровълнова функция, тъй като могат да експлодират дори след като загряването в микровълновата е завършено.
- **ВНИМАНИЕ! НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА НА МИКРОВОЛНОВАТА ПЕЧКА, АКО ВЪВ ФУРНАТА НЯМА ХРАНА.**
- **ВНИМАНИЕ! НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЗИ УРЕД ВЪРХУ КАКВАТО И ДА Е МЕТАЛНА ПОВЪРХНОСТ.**

Предназначение

- Този уред е предназначен за използване в търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и в търговски предприятия като пекарни, месарници и т.н., но не и за непрекъснато масово производство на храни.
- Уредът е предназначен само за затопляне и размразяване на хранителни продукти, използвайки подходящи съдове. Всяко друго използване може да доведе до повреда на уреда или нараняване.
- Използването на уреда за каквато и да е друга цел ще се счита за неправилна употреба на устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Инсталация за заземяване

Този уред е класифициран като **защита клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от електрически удар, като предоставя проводник за изтичане на електрическия ток.

Този уред е снабден с кабел с щепсел за заземяване или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Дръжка
2. Стъклен прозорец
3. Контролен панел
4. Бутон (завъртане/натискане)
5. Резервоар за вода
6. Кутия за отпадни води

Забележка: Съдържанието на това ръководство важи за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Контролен панел

(Фиг.2 на страница 3)

7. Микровълнова
8. Готвене с горещ въздух
9. Скара
10. Конвекция
11. Steam
12. Потвърждаване/начало
13. Авто меню
14. Таймер часовник

15. Спри отмяна

Резервни части на продукта

(Фиг.3 на страница 3)

16. Тава за печене. Поставете в отвора на кухнята.
17. Поставка за печене. Поставете директно на дъното на кухнята или върху тава за печене.
18. Кошница за печене. Поставете в гнездото на кавитета, използвайте за готвене с въздушен фритюрник.

Съвети: Тава за печене: Използвайте за задушени зеленчуци, печете шоколадови бисквитки, пържете на въздух съомга и комбинирано пържете на въздух пилешко.

Поставка за печене: Използвайте за варена царевица на кочан и варен омар.

Кошница за печене: Използвайте за пържене на хапки, пържени картофи и други хрупкави храни. (Измиване на ръка)

Таблица за справка на аксесоари

	Тава за печене	Скара за печене	Кошница за печене
Микровълнова	X	X	X
Скара	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓
Готвене на въздух	✓	✓	✓
Steam	✓	✓	✓
Авто меню [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Авто меню [34, 45, 50]	X	X	X

Подготовка преди употреба

- Премахнете всички защитни опаковки и обвивки.
- Уверете се, че устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди използване (Вижте ==> Почистяване & Поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е защитена от водни пръски.
- Запазете опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда в бъдеще.
- Съхранявайте ръководството за употреба за бъдещи справки.

Забележка: Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лека миризма през първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за експлоатация

- Поставете микровълновата печка на равна, стабилна, термостойчива и суха хоризонтална повърхност. Оставете пространство за достатъчен въздушен поток:
 - над микровълновата: 30 см



- отзад: 20 см
- от двете страни: 20 см
- Свържете захранващия щепсел към подходящ електрически контакт.

Забележки:

- Не поставяйте микровълновата печка там, където се генерира топлина, влага или висока влажност, или близо до запалими материали.
- Уверете се, че захранващият кабел е неповреден и не преминава под микровълновата фурна или над горещи или остри повърхности.
- Щепселът трябва да бъде лесно достъпен, за да може лесно да бъде изключен в случай на авария.

Използване на водния резервоар

Метод за добавяне на вода (Фиг.4 на страница 4)

Изнеси: Дръжте водния резервоар и издърпайте го напред към вас.

Метод 1

Свалете гумения капак, добавете подходящо количество пречиствена вода, затворете гумения капак и се уверете, че е добре прилепнал. (Фиг.5 на страница 4)

Метод 2

Отворете капака на водата, за да почистите или източите останалата вода. (Фиг.6 на страница 4)

Метод за почистване на воден резервоар

- Отворете капака на водата, за да почистите или източите останалата вода. (Фиг.7 на страница 4)
- Изплакнете вътрешността на водния резервоар и резервара за отпадъчни води. (Фиг.8 на страница 4)

Забележка: Напълнете водния резервоар до максимума преди готвене на пара.

Режим на изчакване

След свързване на фурната към електричеството, дисплей показва „0“, звуковият сигнал се активира и фурната влиза в режим на готовност.

Настройка на часовника

- Натиснете и задръжте „Таймер/Часовник“ за три секунди. И „00 HR 00 MIN“ ще се покаже.
- Завъртете копчето, за да настроите часовите цифри.
- Натиснете „Потвърди/Започнете“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите минутите.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите. Часовникът е настроен.

Забележки:

- Часовникът е с 24-часов дисплей. Ако часовникът не е настроен, той няма да работи, когато е включен.
- За да нулирате часовника, моля, повторете стъпка 1 до стъпка 5.

Готвене в микровълнова фурна

Захранване	100%	80%	50%	30%	10%
Показване	1000W	800W	500W	300W	100W

- В режим на изчакване, натиснете „Microw“ веднъж и след това ще се покаже „1000W“. Стандартното време е 30 секунди.

- Завъртете копчето, за да настроите нивото на мощност. Налични са 5 нива на мощност.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите нивото на мощност.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Бързо готвене

В режим на готовност натиснете „Потвърди/Старт“ веднъж, за да сготвите храната на 100% мощност за 30 секунди.

Настройване на кухненския таймер

- Натиснете „Таймер/Часовник“ веднъж и след това ще се покаже „00 МИН 00 СЕК“.
- Завъртете копчето, за да зададете желаното време. Максималната стойност на времето е „24 ЧАСА 00 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите. Таймерът започва да отброява.

Забележка: Кухненският таймер е таймер.

Функция за заключване за деца

Можете да използвате тази функция, за да деактивирате бутоните на екрана и да предотвратите случайното включване на фурната от вашето дете.

За да активирате ключалката:

В режим на изчакване, натиснете и задръжте „“ за три секунди. Ще се чуе звуков сигнал и ще се покаже иконата за заключване.

За да деактивирате заключването:

В заключено състояние, натиснете и задръжте „“ за три секунди. Чува се сигнал.

Готвене с горещ въздух без предварително загряване

- В режим на готовност натиснете „Air Fry“ веднъж и ще се покаже зададената температура „180°C“ и зададеното време „30 МИН 00 СЕК“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, налични са „100°C-230°C“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Готвене с горещ въздух и предварително загряване

- В режим на готовност натиснете „Air Fry“ два пъти и ще се покаже стандартната температура „180°C“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, налични са „100°C-230°C“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете предварително загряване.
- Когато предварителното загряване приключи, ще се покаже „Край“. Отворете вратата и поставете храната във фурната. След това затворете вратата.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.



- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Гриляне (с допълнителна пара) без предварително загревяне

- В режим на готовност натиснете „Grill“ веднъж и ще се покаже стандартната температура „220°C“ и стандартното време „30 МИН 00 СЕК“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, „100°C-230°C“ са налични.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Грил (с подпомагане с пара) с предварително загревяне

- В режим на готовност натиснете „Grill“ два пъти, и ще се покаже стандартната температура „220°C“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, „100°C-230°C“ са налични.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете предварително загревяне.
- Когато предварителното загревяне приключи, ще се покаже „Край“. Отворете вратата и поставете храната във фурната. След това затворете вратата.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Конвекция без предварително загревяне

- В режим на готовност натиснете „Conv.“ веднъж и ще се покажат зададената температура „150°C“ и зададеното време „30 МИН 00 СЕК“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, „100°C-230°C“ са налични.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърдете/Старт“, за да започнете готвенето.

Конвекция с предварително нагряване

- В режим на готовност натиснете „Conv.“ два пъти, и ще се покаже стандартната температура „150°C“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, „100°C-230°C“ са налични.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете предварително загревяне.
- Когато предварителното загревяне приключи, ще се покаже „Край“. Отворете вратата и поставете храната във фурната. След това затворете вратата.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърдете/Старт“, за да започнете готвенето.

Функция пара

- В режим на готовност натиснете „Steam“ веднъж и ще се покаже температурата по подразбиране „100°C“ и времето по подразбиране „15 МИН 00 СЕК“.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата, налични са „50°C-130°C“.

- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „01 ЧАС 30 МИН“.
- Натиснете „Потвърдете/Старт“, за да започнете готвенето.

Бележки:

- При готвене на пара процесът автоматично ще се прекъсне, когато нивото на водата е недостатъчно. И „“ ще бъде показано.
- Когато температурата на кухнята надвиши подходящия диапазон, на екрана ще се появи „F01“. За да се осигури правилна работа, функцията няма да се активира. Температурата на кухнята трябва да бъде намалена. Може да отворите вратата, за да разсеете топлината. Функцията може да се използва отново след изчезването на „F01“.

Автоматично меню (с предварително загревяне & без предварително загревяне)

- В режим на готовност натиснете „Auto Menu“ веднъж и екранът ще покаже „01“.
- Натиснете „Auto Menu“ многократно или завъртете копчето, за да изберете менюто, което ви трябва. Налични са 52 автоматични менюта.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Когато предварителното загревяне приключи, ще се покаже „Край“. Отворете вратата и поставете храната във фурната. След това затворете вратата. (За менюта, които не се нуждаят от предварително загревяне, можете да пропуснете тази стъпка.)
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете готвенето.

Размразяване

- В режим на готовност натиснете „Auto Menu“ веднъж и след това екранът ще покаже „01“.
- Завъртете копчето, за да изберете менюто „45“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите менюто.
- Завъртете копчето, за да зададете темпелото на храната. Диапазонът на темпелото е 100 -1500 г.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете размразяването.

Забележка: Звукът ще прозвучи, за да ви напомни да обърнете храната по време на размразяване, и ще се покаже „FLIP“. Ако няма операция, фурната ще продължи да работи.

Ферментация

- В режим на готовност натиснете „Auto Menu“ веднъж и след това екранът ще покаже „01“.
- Завъртете копчето, за да изберете меню „46“.
- Натиснете „Потвърди/Започни“, за да потвърдите менюто.
- Завъртете копчето, за да настроите температурата. „25°C-45°C“ са налични.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите температурата.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене. Максималната стойност на времето е „12 ЧАСА 00 МИН“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете работата.

Забележка: Когато температурата на кухнята надвиши подходящия диапазон, на екрана ще се появи „F01“. За да се осигури правилна работа, функцията няма да се активира. Температурата на кухнята трябва да бъде намалена. Може да отворите вратата, за да разсеете топлината. Функцията може да се използва отново след изчезването на „F01“.



Поддържане на топлина / Дезодориране на кухини

- В режим на готовност натиснете "Auto Menu" веднъж и екранът ще покаже "01".
- Завъртете копчето, за да изберете меню "47" или "48".
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите менюто.
- Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете работа.

Почистване на кухини

(Фиг. 9 на страница 4)

Редовното почистване на кухината за удължаване на експлоатационния ѝ живот.

- В режим на изчакване натиснете „Автоматично меню“ веднъж, и след това на екрана ще се покаже „01“.
- Завъртете копчето, за да изберете менюто „49“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите.
- Завъртете копчето, за да настроите времето.
- Натиснете „Потвърждаване/Старт“, за да започнете почистването.

Бележи:

- Преди работа извършете остатъците от кухината и поддържайте резервоара за вода пълен.
- След края на чистенето трябва да премахнете петната с парцал.

Почистване на варовикови отлагания

Най-добре е да почиствате изпарителния канал веднъж месечно.

- В режим на изчакване натиснете „Автоматично меню“ веднъж, и след това на екрана ще се покаже „01“.
- Завъртете копчето, за да изберете меню „50“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да започнете.

Бележи:

- Извадете водния резервоар, добавете около 10g хранителна лимонена киселина, напълнете с чиста вода, за да я разтворите, и върнете водния резервоар обратно. Поставете суха кърпа от лявата страна на кухината на фурната, на парахода. След това затворете вратата на фурната.
- Когато индикаторът за недостиг на вода "X" светне, изпразнете резервоара за вода, подсушете кухината на фурната и почистете кърпата. Напълнете резервоара с вода и поставете отново кърпата под изхода за пара. Натиснете "Потвърди/Старт", за да продължите с почистването.

Дезинфекция

- В режим на изчакване натиснете „Автоматично меню“ веднъж, и след това на екрана ще се покаже „01“.
- Завъртете копчето, за да изберете менюто „51“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите менюто.
- Завъртете копчето, за да зададете времето за готвене.
- Натиснете „Потвърдете/Започнете“, за да започнете работата.

Сушене на кухини

- В режим на готовност натиснете "Auto Menu" веднъж и тогава екранът ще покаже "01".
- Завъртете копчето, за да изберете меню „52“.
- Натиснете „Потвърди/Старт“, за да потвърдите менюто.
- Завъртете копчето, за да зададете времето за готвене.

- Натиснете „Потвърдете/Започнете“, за да започнете работата.

Таблица на автоматичното меню

№.	Меню	Времето за готвене по подразбиране	Захранване	Напомняне
01	Пилешко бутче с меден сос	40 минути	Готвене с горещ въздух при 200°C	Звънецът ще прозвучи за да ви напомни да обърнете храната.
02	Печен сладък картоф	50 минути	Готвене с въздух 230°C	-
03	Изпечени скариди със сол и подправки	9 минути	Готвене с горещ въздух при 200°C	-
04	Скара наденица	13 минути	Готви с горещ въздух на 160°C	Звънецът ще прозвучи за да ви напомни да обърнете храната.
05	Пържени картофи	20 минути	Готвене с горещ въздух при 200°C	-
06	Пилешко филе	20 минути	Готвене с горещ въздух 190°C	Звънецът ще прозвучи за да ви напомни да обърнете храната.
07	Хрупкаво месо	20 минути	Фритюрник с горещ въздух 220°C	-
08	Пилешки хапки	23 минути	Фритюрник с горещ въздух 220°C	-
09	Медени кестени	15 минути	Готвене с горещ въздух при 200°C	Звънецът ще прозвучи за да ви напомни да обърнете храната.
10	Фъстъци	23 минути	Готви с горещ въздух на 160°C	
11	Скариди темпура	7 минути	Готвене с горещ въздух при 200°C	-



12	Японски тонкачу на Gillette	25 минути	Фритюрник с горещ въздух 220°C	-
13	Печени копърки	20 минути	Готвене с въздух 230°C	-
14	Хрупкави топки от скариди с мляко и овес	12 минути	Готвене с въздух 180°C	-
15	Орлеанско печено пилешко крило	19 минути	Грил 220°C с предварително загряване	-
16	Ребра с чесън	25 минути	Грил 180°C с предварително загряване	-
17	Грилован калмар със сос	14 минути	Грил 210°C с предварително загряване	-
18	Сьомга с ниско съдържание на сол	7 минути	Грил 210°C с предварително загряване	-
19	Печен свински корем с ниско съдържание на мазнини	12 минути	Грил 200°C с предварително загряване	-
20	Грилован телешки стек с розмарин	10 минути	Конвекция 230°C с предварително загряване	-
21	Задушен лаврак	12 минути	Задушаване 130°C	-
22	Печен лаврак във фолио	20 минути	Конвекция 230°C с предварително загряване	-
23	Яйчен крем на пара	12 минути	Пара 100°C	-
24	Задушени ребра	20 минути	Задушаване 130°C	-
25	Задушени миди	14 минути	Пара 100°C	-
26	Задушени бебешки зеленчуци с чесън	13 минути	Пара 100°C	-
27	Рулца от скариди на пара с нори	15 минути	Пара 100°C	-
28	Задушени аспержи	9 минути	Задушаване 130°C	-

29	Задушени броколи	10 мин	Пара 100°C	-
30	Задушен ориз с груби зърна	35 мин	Задушаване 130°C	-
31	Салата с гриловани скариди и авокадо	8 минути	Грил 210°C с предварително загряване	-
32	Омлет със стриди	16 мин.	Конвекция 200°C с предварително загряване	Звънецът ще прозвучи да ви напомни да обърнете храната.
33	Претоплете пърженото пиле	20 минути	Готвене с горещ въздух на 180°C	-
34	Таро и саго	28 минути	Микровълнова 100% +80%	Звънецът ще прозвучи да ти напомня да добавиш съставки и готвене ще се паузира автоматично.
35	Бисквити с чай Ърл Грей	25 минути	Фритюрник с горещ въздух 140°C с предварително загряване + Фритюрник с горещ въздух 160°C	-
36	Европейски хляб с киноа и ядки	26 минути	Скара 190°C с предварително загряване	-
37	Португалски яйчен тарт	23 минути	Въздушно пържене 180°C с предварително загряване + Конвекция 220°C	-
38	Шифонова торта	50 минути	Готвене с въздух 150°C с предварително загряване + Готвене с въздух 130°C + Готвене с въздух 140°C	-



39	Бисквитки с червени боровинки	23 минути	Фритюрник 140°C с предварително загряване + Фритюрник 160°C	-
40	Бисквити Маргарита	31 минути	Готвене с въздух 140°C с предварително загряване + Конвекция 160°C	-
41	Италианска пица	16 минути	Конвекция 180°C с предварителен загряване + Конвекция 200°C	-
42	Пълнозърнест хляб	25 минути	Конвекция 200°C	-
43	Ягодово мъфинче	30 минути	Готвене в горещ въздух на 170°C с предварително загряване	-
44	Портокалови мадлени	16 минути	Готвене в еър фрайър на 180°C с предварително загряване	-
45	Размразяване	100-1500g	-	-
46	Ферментация	30 минути	Ферментация 25°C- 45°C	-
47	Стой топло	2 часа	60°C	-
48	Дезодориране на камерата	5 минути	Вентилатор	-
49	Почистване на кухината	10 минути	Пара 100°C	-
50	Почистване на варовик	20 минути	-	-
51	Дезинфекция	15 минути	Пара 100°C	-
52	Сушене на кухня	30 минути	Готвене с горещ въздух 130°C	-

Забележка: Таблицата с менюта, показана тук, е само за справка. Специфичните характеристики могат да варират в зависимост от действителния модел.

Ръководство за кухненски съдове

По-долу е дадено общо ръководство, което да ви помогне да изберете подходящи прибори:

Кухненски прибор	Режим на микровълнова фурна	Конвекция/Грил/Еър фрай	Режим на комбиниране	Забележка
Топлоустойчиво стъкло	✓	✓	✓	
Нестъклено стъкло, което не е устойчиво на топлина	x	x	x	
Топлоустойчиви керамики	✓	✓	✓	
Пластмасови съдове, безопасни за микровълнова печка	✓	x	x	Не е подходящо за висока температура.
Кухненска хартия	✓	x	x	Кратка продължителност само за затопляне. Присъствено използване.
Метална табла	x	✓	x	Възниква дъгов разряд, ако се използва в микровълнова печка.
Метална стойка	x	✓	x	
Алуминиево фолио и контейнери	x	✓	x	
✓:Подходящ за използване в съответния режим. Моля, следвайте инструкциите на производителя и отстранете капака. Не използвайте, ако повърхността е напукана или повредена. x: Не е подходящ за използване в съответния режим.				

Може да има някои неметални прибори, които не са безопасни за използване в микровълнова фурна. При съмнение можете да тествате въпросния прибор, като следвате процедурата по-долу.

Тест на прибори:

1. Напълнете контейнер, подходящ за микровълнова фурна, с 1 чаша студена вода (250 мл) заедно с въпросния прибор.
2. Гответе на максимална мощност за 1 минута.
3. Внимателно усетете прибора. Ако празният съд е топъл, не го използвайте за готвене в микровълновата фурна.

Забележка: Не превишавайте 1 минута време за готвене.



Почистване & поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и го оставете да се охлади преди съхранение, почистване & поддръжка.
- Не използвайте водна струя или парочистачка за почистване и не потапяйте уреда във вода, тъй като частите ще се намокрят и може да възникне електрически удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може неблагоприятно да повлияе върху живота му и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и премахват от уреда. Ако уредът не се почиства правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с разтвор от мек сапун.
- От съображения за хигиена уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на водата с електрическите компоненти.
- Винаги махайте всички приставки преди почистване, в противен случай те ще се задържат на вала и ще бъдат трудни за премахване по-късно.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вата, метални прибори или други остри и заострени предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Няма части, които са безопасни за миене в съдомиялна машина.
- Ако не поддържате фурната в чисто състояние, това може да доведе до влошаване на повърхността, което може да засегне неблагоприятно живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.
- Стъкления въртящ диск може да бъде изваден за почистване. Внимавайте много при почистването на стъклената въртяща се плоча, за да избегнете повреди. Почистете го с топла, сапунена вода.
- По дъното на кухнята трябва да се почиства редовно поради хигиенни причини.
- Лампата във фурната е сменяема. Но това трябва да се извършва от упълномощен техник.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Цялата поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и оторизирани техници или препоръчани от производителя.

Транспорт и съхранение

- Преди съхранение винаги проверявайте дали уредът е изключен от електрозахранването и напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.

- Не местете уреда, докато е в експлоатация. Изключете уреда от електрозахранването при преместване и го дръжте в долната част.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не функционира правилно, моля, проверете таблицата по-долу за решение. Ако все още не можете да решите проблема, моля свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не се включва.	Щепселът не е свързан правилно с електрически контакт. Таймерът е настроен на „0“ позиция. Вратата не е напълно затворена.	Проверете щепсела на захранването, за да се уверите, че е свързан правилно. Задайте таймера за желаното време за готвене. Уверете се, че вратата е затворена и заключена.
	Изгаряне на предпазител или работа на прекъсвач.	Сменете предпазителя или нулирайте автоматичния прекъсвач (поправено от професионални лица на доставчика)
Неправилно размразяване	Мощността на микровълновата настройката е зададена на по-ниска. Храната е по-студена от обичайно.	-
	Използвани са материали, които трябва да се избягват.	Използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна.
	Времето за готвене и нивото на мощност не е подходящо.	Използвайте правилното време за готвене и ниво на мощност.
	Храната не е обърната подвиват или разбърквани.	Обърнете или разбъркайте храната.
Неравномерно сготвено хране; Недостатъчно сготвени храни	Мощността на микровълновата е настроена на по-ниска.	-
	Използвани са материали, които трябва да се избягват.	Използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна.
	Храната не е напълно размразена.	Размразете напълно храната.
	Времето за готвене и нивото на мощност не е подходящо.	Използвайте правилното време за готвене и ниво на мощност.



	Храната не се обръща или разбърква.	Разбърквайте или обръщайте храната от време на време по време на готвене.
Преготвени храни	Мощността на микровълновата настройката е зададена на по-високо ниво. Времето за готвене и нивото на мощност не е подходящо.	Използвайте правилното време за готвене и ниво на мощност.
Микровълновата печка е искрена и дъгови разряди се случва.	Използвани са материали, които трябва да се избягват.	Използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна.
	Фурната се използва без храна в нея.	Не е позволено да се използва фурната без храна вътре. Много е опасно.
	Остатъци от разлята храна в кухнята.	Почистете кухнята с влажна кърпа.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносители не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.



- **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонттировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!

Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.

- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.

- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.

- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.

- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.

- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.

- Никогда не переносите прибор за шнур.

- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.

- Не вставляйте предметы в корпус прибора.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным



персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.

- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности



ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!

Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время использования. Прикасайтесь только к панели управления, ручкам, переключателям, ручкам таймера или ручкам регулировки температуры.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жир и масло сильно нагреваются во время работы. Будьте в курсе этого.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случае повреждения уплотнений дверцы или дверцы духовой шкафа нельзя эксплуатировать до тех пор, пока он не будет отремонтирован компетентным лицом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасно для любого лица, кроме компетентного лица, выполнять какие-либо работы по обслуживанию или ремонту, которые связаны с снятием любой крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к задержке прорывного кипения, поэтому при обращении с контейнером необходимо соблюдать осторожность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Содержимое кормящих бутылочек и

банка для детского питания необходимо перемешать или встряхнуть, а также проверить температуру перед потреблением, чтобы избежать ожогов.

- **НЕ** открывайте дверь во время работы, это приведет к воздействию микроволн.
- Используйте только те столовые приборы, которые подходят для использования в микроволновых печах.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью из-за возможного возгорания.
- Если замечен дым, выключите или отсоедините прибор от сети и держите дверь закрытой, чтобы задуть пламя.
- Яйца в скорлупе и целые сваренные вкрутую яйца не следует нагревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после окончания нагрева.
- **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ, ЕСЛИ В КАМЕРУ ПЕЧИ НЕ ПОМЕЩЕНА ЕДА.**
- **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТО УСТРОЙСТВО НА ЛЮБОЙ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ.**

Предполагаемое использование

- Этот прибор предназначен для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и в коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен только для нагрева и размораживания пищевых продуктов с использованием подходящей посуды. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Использование устройства для любых других целей будет считаться неправильным обращением с прибором. Пользователь несет единоличную ответственность за неправильное использование устройства.

Установка заземления

Этот прибор классифицируется как **защита класса I** и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током, предоставляя провод для отвода электрического тока.

Этот прибор оснащен сетевым шнуром с заземляющей вилкой или электрическими соединениями с заземляющим проводом. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис.1 на странице 3)

1. Ручка
2. Стеклопанель
3. Панель управления
4. Ручка (повернуть/нажать)
5. Резервуар для воды
6. Коробка для сточных вод

Замечание: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.



Панель управления

(Рис.2 на странице 3)

7. Микроволновка
8. Жарить в аэрогриле
9. Гриль
10. Конвекция
11. Пар
12. Подтвердить/начать
13. Авто меню
14. Таймерные часы
15. Стоп отмена

Запасные части продукта

(Рис.3 на странице 3)

16. Противень для выпечки. Поместите в слот полости.
17. Стеллаж для выпечки. Разместите непосредственно на нижней поверхности полости или на противне для выпечки.
18. Корзина для выпечки. Поместите в слот полости, используйте для приготовления на воздухе.

Советы: Противень: Используйте для приготовления на пару овощей, выпечки шоколадного печенья, жарки на воздухе лосося и комбинированной жарки на воздухе курицы.

Стеллаж для выпечки: Используйте для приготовления курицы в початках на пару и вареного лобстера.

Корзина для выпечки: Используйте для приготовления наггетсов, картофеля фри и другой хрустящей пищи. (Ручная стирка)

Справочная таблица аксессуаров

	Противень	Решётка для выпечки	Корзина для выпечки
Микроволновка	X	X	X
Гриль	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓
Жарка на воздухе	✓	✓	✓
Пар	✓	✓	✓
Авто меню [01-33, 35-44, 46-49, 51-52]	✓	✓	✓
Авто меню [34, 45, 50]	X	X	X

Подготовка перед использованием

- Удалите всю защитную упаковку и обёртку.
- Проверьте, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми аксессуарами. В случае неполной или поврежденной доставки, пожалуйста, немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Очистите аксессуары и прибор перед использованием (См. ==> Очистка & Обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью высох.
- Поместите прибор на горизонтальную, стабильную и термостойкую поверхность, защищённую от попадания воды.
- Сохраните упаковку, если планируете хранить ваш прибор в будущем.

- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего обращения.

Примечание: Из-за производственных остатков прибор может издавать слабый запах во время первых нескольких использований. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкция по эксплуатации

- Поместите микроволновую печь на плоскую, устойчивую, термостойкую и сухую горизонтальную поверхность. Оставьте пространство для достаточной циркуляции воздуха:
 - над микроволновкой : 30 см
 - сзади: 20 см
 - с обеих сторон : 20 см
- Подключите вилку питания к подходящей электрической розетке.

Заметки:

- Не размещайте микроволновую печь в местах, где образуется тепло, влага или высокая влажность, или рядом с горючими материалами.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден и не проходит под микроволновкой или над горячими или острыми поверхностями.
- Штепсельная вилка должна быть легко доступна, чтобы её можно было быстро отключить в экстренной ситуации.

Использование водяного бака

Способ добавления воды (Рис.4 на странице 4)

На Вывос: Держите резервуар для воды и тяните прямо на себя.

Метод 1

Снимите резиновую крышку, добавьте необходимое количество очищенной воды, закройте резиновую крышку и убедитесь в плотности прилегания. (Рис.5 на странице 4)

Метод 2

Снимите крышку с воды, чтобы очистить, или слейте оставшуюся воду. (Рис.6 на странице 4)

Метод очистки водяного бака

- Снимите крышку с воды, чтобы очистить, или слейте оставшуюся воду. (Рис.7 на странице 4)
- Промойте внутреннюю часть бака для воды и бака для сточных вод. (Рис. 8 на странице 4)

Примечание: Заполните водяной бак до максимума перед приготовлением на пару.

Режим ожидания

После подключения духовки к электросети, на дисплее отображается «0», раздаётся звуковой сигнал, и духовка переходит в режим ожидания.

Установка часов

- Нажмите и удерживайте «Таймер/Часы» в течение трех секунд. И «00 ЧАС 00 МИН» будет отображаться.
- Поверните ручку, чтобы установить цифры часов.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить минуты.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить. Часы



установлены.

Заметки:

- Часы показывают 24 часа. Если часы не установлены, они не будут работать при включении.
- Чтобы сбросить часы, повторите шаги с 1 по 5.

Приготовление в микроволновой печи

Сила	100%	80%	50%	30%	10%
Отображение	1000W	800W	500W	300Вт	100W

- В режиме ожидания нажмите «Микро» один раз, и на дисплее отобразится «1000W». Значение времени по умолчанию – 30 секунд.
- Поверните ручку, чтобы установить уровень мощности. Доступно 5 уровней мощности.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить уровень мощности.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Быстрое приготовление

В режиме ожидания нажмите «Подтвердить/Запуск» один раз, чтобы приготовить пищу на 100% мощности в течение 30 секунд.

Установка таймера на кухне

- Нажмите «Таймер/часы» один раз, и появится «00 МИН 00 СЕК».
- Поверните ручку, чтобы установить нужное время. Максимальное значение времени: «24 ЧАС 00 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить. Таймер начинает обратный отсчет.

Примечание: Таймер на кухне – это таймер.

Функция блокировки для детей

Вы можете использовать эту функцию, чтобы отключить кнопки на экране и предотвратить случайное включение духовки вашим ребенком.

Чтобы активировать замок:

В режиме ожидания нажмите и удерживайте «» в течение трех секунд. Раздается звуковой сигнал, и отображается значок блокировки.

Для деактивации блокировки:

В заблокированном состоянии нажмите и удерживайте «» в течение трех секунд. Раздается сигнал.

Жарьте в аэрогриле без предварительного нагрева

- В режиме ожидания нажмите «Air Fry» один раз, и отобразится температура по умолчанию «180°C» и время по умолчанию «30 МИН 00 СЕК».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, «100°C-230°C» доступны.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Жарка на воздухе с предварительным разогревом

- В режиме ожидания нажмите «Air Fry» дважды, и на дисплее отобразится температура по умолчанию «180°C».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, «100°C-230°C» доступны.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать предварительный нагрев.
- Когда предварительный нагрев завершится, отобразится «End». Откройте дверь и поместите еду в духовку. Затем закройте дверь.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовить.

Гриль (с поддержкой пара) без предварительного нагрева

- В режиме ожидания нажмите «Grill» один раз, и на дисплее отобразится температура по умолчанию «220°C» и время по умолчанию «30 МИН 00 СЕК».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, доступны «100°C-230°C».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Гриль (с паровой поддержкой) с предварительным нагревом

- В режиме ожидания дважды нажмите «Гриль», и на дисплее отобразится температура по умолчанию «220°C».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, доступны «100°C-230°C».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать предварительный нагрев.
- Когда предварительный нагрев завершится, отобразится «End». Откройте дверь и поместите еду в духовку. Затем закройте дверь.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовить.

Конвекция без предварительного нагрева

- В режиме ожидания нажмите «Conv.» один раз, и отображается температура по умолчанию «150°C» и время по умолчанию «30 МИН 00 СЕК».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, доступны «100°C-230°C».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Конвекция с предварительным нагревом

- В режиме ожидания нажмите «Conv.» дважды, и отобразится значение температуры по умолчанию «150°C».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, доступны «100°C-230°C».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать предварительный нагрев.



- Когда предварительный нагрев завершится, отобразится «End». Откройте дверь и поместите еду в духовку. Затем закройте дверь.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Функция пара

- В режиме ожидания нажмите «Steam» один раз, и на дисплее появится температура по умолчанию «100°C» и время по умолчанию «15 MIN 00 SEC».
- Поверните ручку, чтобы установить температуру, доступны «50°C-130°C».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «01 ЧАС 30 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовку.

Заметки:

- При приготовлении на пару процесс автоматически приостановится, когда уровень воды окажется недостаточным. И «» будет отображаться.
- Когда температура в камере превышает допустимый диапазон, на экране будет отображено "F01". Чтобы обеспечить надлежащую работу, функция не будет активирована. Температура в полости должна быть снижена. Вы можете открыть дверь, чтобы рассеять тепло. Эту функцию можно использовать снова после исчезновения «F01».

Автоматическое меню (с предварительным нагревом & без предварительного нагрева)

- В режиме ожидания нажмите "Auto Menu" один раз, и затем на экране отобразится "01".
- Нажимайте «Auto Menu» многократно или поворачивайте ручку, чтобы выбрать нужное меню. Доступны 52 автоматических меню.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Когда предварительный нагрев завершится, отобразится «End». Откройте дверь и поместите еду в духовку. Затем закройте дверь. (Для меню, которые не требуют предварительного нагрева, вы можете пропустить этот шаг.)
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать готовить.

Разморозить

- В режиме ожидания нажмите «Авто Меню» один раз, и на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «45».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить меню.
- Поверните ручку, чтобы установить вес пищи. Диапазон веса составляет 100 -1500 г.
- Нажмите «Подтвердить/Старт», чтобы начать разморозку.

Примечание: Зуммер прозвучит, чтобы напомнить вам перевернуть еду во время разморозки, и на дисплее появится «FLIP». Если не предпринимать никаких действий, печь продолжит работать.

Закваска

- В режиме ожидания нажмите «Авто Меню» один раз, и на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «46».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить меню.

- Поверните ручку, чтобы установить температуру. «25°C-45°C» доступны.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить температуру.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления. Максимальное значение времени — «12 Ч 00 МИН».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать работы.

Примечание: Когда температура в полости превышает допустимый диапазон, на экране отобразится «F01». Чтобы обеспечить надлежащую работу, функция не будет активирована. Температура в полости должна быть снижена. Вы можете открыть дверь, чтобы рассеять тепло. Эту функцию можно использовать снова после исчезновения «F01».

Сохранение тепла / Дезодорирование полости

- В режиме ожидания нажмите "Auto Menu" один раз, и затем на экране отобразится "01".
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «47» или «48».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить меню.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать работы.

Чистка полостей

(Рис. 9 на странице 4)

Регулярная чистка полости для увеличения срока её службы.

- В режиме ожидания нажмите «Auto Menu» один раз, и затем на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню "49".
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить.
- Поверните ручку, чтобы установить время.
- Нажмите «Подтвердить/Запустить», чтобы начать очистку.

Заметки:

- Перед эксплуатацией протрите остатки из полости и держите резервуар для воды полным.
- После окончания уборки необходимо вытереть пятна тряпкой.

Очистка от накипи

Лучше всего чистить испарительный канал раз в месяц.

- В режиме ожидания нажмите «Auto Menu» один раз, и затем на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «50».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать.

Заметки:

- Выньте резервуар для воды, добавьте около 10 г пищевой лимонной кислоты, заполните его чистой водой для растворения, и верните резервуар на место. Поместите сухое полотенце на левую сторону полости духовки, на паровой выход. Затем закройте дверцу духовки.
- Когда загорается индикатор нехватки воды "", опустошите резервуар для воды, высушите внутреннюю часть духовки и очистите полотенце. Заполните резервуар водой и снова разместите полотенце под выпускным отверстием для пара. Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы продолжить очистку.



Дезинфекция

- В режиме ожидания нажмите «Auto Menu» один раз, и затем на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «51».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить меню.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать работу.

Сушка полости

- В режиме ожидания нажмите «Авто Меню» один раз, и на экране отобразится «01».
- Поверните ручку, чтобы выбрать меню «52».
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы подтвердить меню.
- Поверните ручку, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите «Подтвердить/Начать», чтобы начать работу.

Автоматическая схема меню

Нет.	Меню	Стандартное время приготовления	Энергия	Напоминание
01	Куриное бедро с медовым соусом	40 минут	Жарить в аэрогриле при 200°C	Зазвонит зуммер чтобы напомнить вам перевернуть еду.
02	Запечённый сладкий картофель	50 минут	Готовьте в аэрогриле при 230°C	-
03	Запечённые креветки с пряной солью	9 минут	Жарить в аэрогриле при 200°C	-
04	Жареная колбаса	13 минут	Жарьте в воздухе при 160°C	Зазвонит зуммер чтобы напомнить вам перевернуть еду.
05	Французские картофельные дольки	20 минут	Жарить в аэрогриле при 200°C	-
06	Куриные филе	20 минут	Жарка на воздухе 190°C	Зазвонит зуммер чтобы напомнить вам перевернуть еду.
07	Хрустящее мясо	20 минут	Жарьте на воздухе при 220°C	-
08	Куриные нагетсы	23 минут	Жарьте на воздухе при 220°C	-

09	Медовые каштаны	15 минут	Жарить в аэрогриле при 200°C	Зазвонит зуммер чтобы напомнить вам перевернуть еду.
10	Арахис	23 минут	Жарьте в воздухе при 160°C	-
11	Креветка темпура	7 минут	Жарить в аэрогриле при 200°C	-
12	Японский жилет-тонкацу	25 минут	Жарьте на воздухе при 220°C	-
13	Жаренные корюшки	20 минут	Готовьте в аэрогриле при 230°C	-
14	Хрустящие шарики из креветок с молоком и овсянкой	12 минут	Готовить в аэрогриле при 180°C	-
15	Орлеанские жареные куриные крылышки	19 минут	Гриль 220°C с предварительным нагревом	-
16	Ребрышки с чесноком	25 минут	Гриль 180°C с предварительным нагревом	-
17	Жареный кальмар с соусом	14 минут	Гриль 210°C с предварительным нагревом	-
18	Лосось с низким содержанием соли	7 минут	Гриль 210°C с предварительным нагревом	-
19	Запеченная свиная грудка с низким содержанием жира	12 минут	Гриль 200°C с предварительным нагревом	-
20	Говяжий стейк на гриле с розмарином	10 минут	Конвекция 230°C с предварительным нагревом	-
21	Паровой морской окунь	12 минут	Пар 130°C	-



22	Запеченный морской окунь в фольге	20 минут	Конвекция 230°C с предварительным нагревом	-
23	Яичный заварной крем на пару	12 минут	Пар 100°C	-
24	Приготовленные на пару ребрышки	20 минут	Пар 130°C	-
25	Приготовленные на пару моллюски	14 минут	Пар 100°C	-
26	Тушеные молодые овощи с чесноком	13 минут	Пар 100°C	-
27	Рулетики с креветками и нори на пару	15 минут	Пар 100°C	-
28	Спаржа на пару	9 минут	Пар 130°C	-
29	На пару приготовленная брокколи	10 минут	Пар 100°C	-
30	Паровой рис с грубыми злаками	35 минут	Пар 130°C	-
31	Салат с жареными креветками и авокадо	8 минут	Гриль 210°C с предварительным нагревом	-
32	Омлет с устрицами	16 минут	Конвекция 200°C с предварительным разогревом	Зазвучит зуммер напомнить вам перевернуть еду.
33	Разогреть жареную курицу	20 минут	Воздуходувка 180°C	-

34	Таро и саго	28 минут	Микроволновка 100% +80%	Зазвучит зуммер чтобы напомнить вам добавить ингредиенты и приготовление автоматически приостановится.
35	Печенье с чаем Эрл Грей	25 минут	Приготовить на воздухе при 140°C с разогревом +Приготовить на воздухе при 160°C	-
36	Европейский хлеб с киноа и орехами*	26 минут	Гриль 190°C с предварительным нагревом	-
37	Португальский яичный тарт	23 минут	Готовьте в аэрогриле при 180°C с предварительным нагревом + Конвекция 220°C	-
38	Шифоновый торт	50 минут	Обжарка воздухом 150°C с предварительным нагревом + Обжарка воздухом 130°C + Обжарка воздухом 140°C	-
39	Клюквенное печенье	23 минут	Жарка в воздухе 140°C с предварительным нагревом + Жарка в воздухе 160°C	-
40	Печенье Маргарита	31 минута	Фритюрница 140°C с предварительным нагревом + Конвекция 160°C	-

41	Итальянская пицца	16 минут	Конвекция 180°C с предварительным нагревом + Конвекция 200°C	-
42	Цельно-зерновой хлеб	25 минут	Конвекция 200°C	-
43	Клубничный маффин	30 минут	Готовить в аэрогриле при 170°C с предварительным разогревом	-
44	Апельсиновые мадленки	16 минут	Жарить на воздухе при 180°C с предварительным нагревом	-
45	Разморозка	100-1500 г	-	-
46	Ферментация	30 минут	Ферментация 25°C-45°C	-
47	Согреться	2 часа	60°C	-
48	Дезодорирование полости	5 минут	Вентилятор	-
49	Очистка камеры	10 минут	Пар 100°C	-
50	Удаление накипи	20 минут	-	-
51	Дезинфекция	15 минут	Пар 100°C	-
52	Сушка полости	30 минут	Жарка воздухом 130°C	-

Примечание: Показанная таблица меню предназначена только для справки. Конкретные характеристики могут различаться в зависимости от модели.

Руководство по кухонным принадлежностям

Ниже приведено общее руководство, которое поможет вам выбрать подходящие утвари:

Кухонный инструмент	Режим микроволновки	Конвекция/Гриль/Фритюрница	Режим комбинации	Замечание
Жаропрочное стекло	✓	✓	✓	
Стекло, не устойчивое к нагреву	x	x	x	
Термостойкая керамика	✓	✓	✓	
Пластиковая посуда, безопасная для микроволновки	✓	x	x	Не подходит для высоких температур.
Кухонная бумага	✓	x	x	Кратковременное нагревание только. Посещено использование.
Металлический поднос	x	✓	x	Происходит искрение, если используется в микроволновой печи.
Металлическая стойка	x	✓	x	
Алюминиевая фольга и контейнеры	x	✓	x	

✓:Подходит для использования в соответствующем режиме. Пожалуйста, следуйте инструкциям производителя и снимите крышку. Не используйте, если поверхность потрескалась или повреждена.

x: Не подходит для использования в соответствующем режиме.

Могут быть некоторые неметаллические посуды, которые небезопасно использовать для микроволновки. Если есть сомнения, вы можете проверить инструмент, следуя приведенной ниже процедуре.

Тест утварью:

1. Наполните контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, 1 чашкой холодной воды (250 мл) вместе с рассматриваемым прибором.
2. Готовьте на максимальной мощности 1 минуту.
3. Аккуратно ощупайте посуду. Если пустой утварь теплая, не используйте её для приготовления в микроволновой печи.

Примечание: Не превышайте время приготовления в 1 минуту.



Чистка & обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор от источника питания и давайте ему остыть перед хранением, чисткой & техническим обслуживанием.
- Не используйте струю воды или пароочиститель для чистки и не погружайте прибор под воду, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не поддерживается в хорошем состоянии чистоты, это может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки пищи следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, это сократит его срок службы и может привести к опасной ситуации во время использования.

Уборка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка увлажненной мягким мыльным раствором.
- По соображениям гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Всегда удаляйте все насадки перед чисткой, иначе они могут застрять на валу и их будет сложно удалить позже.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте стальную вату, металлические приборы или какие-либо острые или заостренные предметы для чистки. Не используйте бензин или растворители!
- Никакие части нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Неудержание духовки в чистом состоянии может привести к ухудшению поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.
- Стекланный поворотный столик можно снять для чистки. Будьте осторожны при чистке стекланный поворотного стола, чтобы избежать повреждений. Очистите его теплой мыльной водой.
- Дно полости должно регулярно очищаться по гигиеническим причинам.
- Светильник внутри духовки подлежит замене. Но это должно быть сделано уполномоченным специалистом.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора, чтобы предотвратить серьезные несчастные случаи.
- Если вы видите, что прибор работает неправильно или возникла проблема, прекратите его использование, выключите и свяжитесь с поставщиком.
- Все работы по обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и авторизованными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением всегда убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не ставьте тяжелые предметы на прибор, так как

это может его повредить.

- Не перемещайте прибор во время его работы. Отключите прибор от электропитания при перемещении и держите его за нижнюю часть.

Устранение неполадок

Если прибор работает неправильно, пожалуйста, проверьте таблицу ниже для решения. Если вы по-прежнему не можете решить проблему, пожалуйста, свяжитесь с поставщиком/поставщиком услуг.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не включается.	Штепсельная вилка не правильно подключена к электрической розетке. Таймер установлен в положение «0». Дверь не полностью закрыта.	Проверьте вилку питания, чтобы убедиться, что она подключена правильно. Установите таймер на желаемое время приготовления. Убедитесь, что дверь закрыта и заперта на месте.
	Срабатывание предохранителя или автоматического выключателя.	Замените предохранитель или сбросьте автоматический выключатель (ремонт осуществляется профессиональным персоналом поставщика)
Неправильная разморозка	Мощность микроволновой печи установка установлена на минимум. Еда холоднее, чем обычный.	-
	Использовались материалы, которых следует избегать.	Используйте только посуду, пригодную для микроволновых печей.
	Время приготовления, и уровень мощности не подходит.	Используйте корректное время приготовления и уровень мощности.
	Еда не перевернута перевернута или перемешана.	Переверните или перемешайте еду.
Неправильно приготовлено продукты; Недоваренные продукты	Мощность микроволновой печи установлена на более низкий уровень.	-
	Использовались материалы, которых следует избегать.	Используйте только посуду, пригодную для микроволновых печей.
	Еда не полностью разморожена.	Полностью разморозьте продукты.
	Время приготовления, и уровень мощности не подходит.	Используйте корректное время приготовления и уровень мощности.



	Еда не переворачивается и не помещивается.	Переворачивайте или помещивайте еду время от времени во время готовки.
Переваренные продукты	Мощность микроволновой печи установка установлена на более высокое значение. Время приготовления, и уровень мощности не подходит.	Используйте корректное время приготовления и уровень мощности.
Микроволновая печь искрение и дуговая разрядка происходит.	Использовались материалы, которых следует избегать.	Используйте только посуду, пригодную для микроволновых печей.
	Духовка работает без пищи внутри.	Запрещено включать духовку без еды внутри. Это очень опасно.
	Остатки пролитой пищи остаются в полости.	Очистите полость влажным полотенцем.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологическую утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.







HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

HENDI Horeca SL

Polígono Campollano, Calle B, 120
02007 Albacete, España

Tel: +34 967 486193

Email: espana@hendi.eu

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1202, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări şi greşeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtiskanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.