

SHARP

Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Fontos
Svarīgi
Tähelepanu

Svarbu
Important
Važno
Важно
Увага
Важлива
інформація



R-270

KUCHENKA MIKROFALOWA - INSTRUKCJA OBSŁUGI
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
MIKROVALOVNA PEČICA - NAVODILA ZA UPORABO
MIKROVLNNÁ TROUBA - NÁVOD K OBSLUZE
MIKROVLNNÁ RÚRA S GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
MIKROVIĻŅU KRĀSNS - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
MIKROBANGŪ KROSNEĻĒ - VALDYMO VADOVAS
MIKROLAINEANI - KASUTUSJUHEND
CUPTOR CU MICROUND E - MANUAL DE UTILIZARE
MIKROVALNA PEČNICA - PRIRUČNIK ZA UPORABU
МИКРОВОЉНОВА ФУРНА - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
МИКРАХВАЛЕВАЯ ПЕЧ - ИНСТРУКЦИЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦИЯ
МИКРОХВИЛЬОВА ПИЧ - ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

800 W (IEC 60705)

PL

GR

SI

CZ

SK

HU

LV

LT

EE

RO

HR

БГ

BY

UA



PL

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.

Ważne: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.

GR

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας περιέχει σημαντικές πληροφορίες, τις οποίες θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Σημαντικό: Ενδέχεται να υπάρξει σοβαρός κίνδυνος για την υγεία, αν δεν ακολουθήσετε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, ή αν τροποποιηθεί ο φούρνος έτσι ώστε να λειτουργεί με την πόρτα ανοικτή.

SI

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.

Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

CZ

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

Důležité: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

SK

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

Dôležité: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

HU

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá előtt!

Fontos: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

LV

Šī lietošanas instrukcija ietver svarīgu informāciju, kuru pirms mikroviļņu krāsns lietošanas jums vajadzētu uzmanīgi izlasīt.

Svarīgi: Šīs lietošanas instrukcijas neievērošana vai krāsns pārveidošana tā, lai tā darbotos ar atvērtām durvīm, var nopietni apdraudēt veselību.





LT

Šiame valdymo vadove rasite svarbią informaciją, kurią, prieš naudodamiesi mikrobangų krosnele, turite atidžiai perskaityti.

Svarbu: Jūsų sveikatai gali kilti rimtas pavojus, jei nesivadovausite šiuo valdymo vadovu ar krosnelė veiks su atidarytomis durelėmis.

ET

Käesolev juhend sisaldab olulist teavvet, mis tuleks teil enne oma mikrolaineahju kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda.

Tähtis: käesoleva juhendi eiramine või ahju muutmine selliselt, et see töötab ka avatud ukse korral, võib kujutada tervisele tõsist ohtu.

RO

Acest manual de utilizare conține informații importante, care trebuie citite cu atenție înainte de utilizarea cuptorului cu microunde.

Important: Nerespectarea instrucțiunilor descrise în acest manual sau modificarea cuptorului pentru a funcționa cu ușa deschisă poate duce la rănirea utilizatorului.

HR

Ovaj priručnik za upotrebu sadrži važne informacije koje je potrebno pročitati prije upotrebe mikrovalne pećnice.

Važno: ako ne poštujuete upute navedene u ovom priručniku za upotrebu ili ako pećnicu koristite s otvorenim vratima, izlažete se ozbiljnoj opasnosti po zdravlje.

BG

Това ръководство за употреба съдържа информация, която трябва да прочетете внимателно, преди да започнете да използвате Вашата микровълнова фурна.

Важно: може да има сериозен риск за здравето, ако не се спазва настоящата инструкция или фурната е преправена така, че да работи и при отворена врата.

BY

Гэтая інструкцыя па эксплуатацыі змяшчае важную інфармацыю, якую неабходна ўважліва прачытаць перад выкарыстоўваннем мікрахвалевай печы.

Увага: Ваша здароўе можа падвергнуцца сур'ёзнай рызыцы, калі гэтая інструкцыя не выкануўваецца, або печ працуе з адкрытымі дзвярыма.

UA

Ця інструкція з експлуатації містить важливу інформацію, яку Вам слід уважно прочитати, перш ніж розпочати експлуатацію мікрохвильової печі.

Важливо: Наслідком недотримання вказівок, наведених у цій інструкції з експлуатації, а також модифікації печі з метою її експлуатації з відчиненими дверцятами може бути серйозний ризик для здоров'я.





Uwaga: Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem. Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

A. Informacje dla użytkowników (prywatnych gospodarstw domowych) dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów. Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z autoryzowaną sprzedawcą firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

SPIS TREŚCI

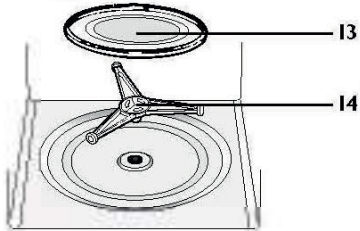
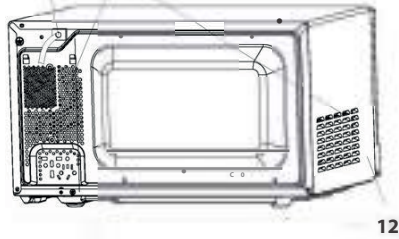
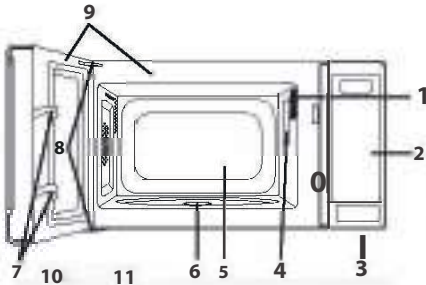


KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	3
PANEL STEROWANIA	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5-12
INSTALACJA	13-14
SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI	15
POZIOMY MOCY MIKROFAL	16
PRZED PRYZYSTĄPIENIEM DO PRACY	16
OBSŁUGA KUCHENKI	17-18
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI	19
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI	20
CZAS ROZMRAŻANIA	21
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE	21
TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE	22
UŻYTECZNE FUNKCJE	23-25
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL	26-27
PRZYDATNE NACZYNIA	28
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA	29
PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA	30
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	31
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	32
GWARANCJA	33-34
DANE TECHNICZNE	34

PL



KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



KUCHENKA

1. Lampka oświetlająca
2. Panel sterowania
3. Przycisk otwierania drzwiczek
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Komora operacyjna
6. Gniazdo napędowe
7. Zatrzaski drzwiczek
8. Zawiasy drzwiczek
9. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
10. Kabel zasilający
11. Otwory wentylacyjne
12. Obudowa

WYPOSAŻENIE:

Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

13. Talerz obrotowy
 14. Podstawa talerza obrotowego
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić na spodzie kuchenki, a następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy na podstawie.
 - Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.

UWAGI:

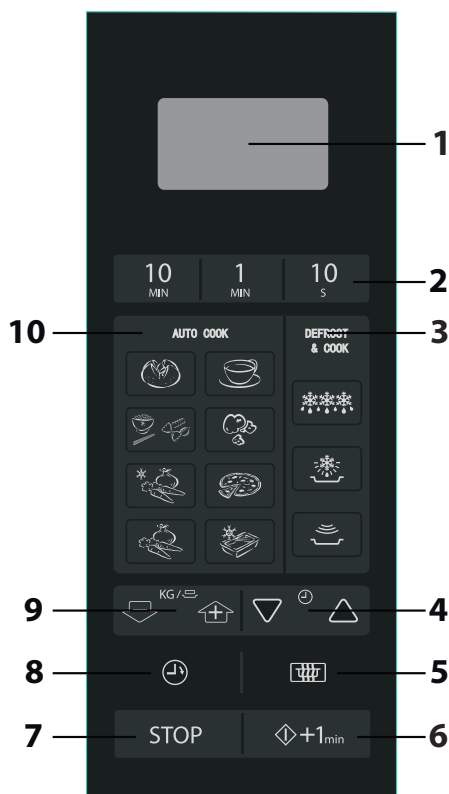
- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Źle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.
- W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy skontaktować się ze autoryzowanym sprzedawcą lub serwisem produktów firmy SHARP podając **NAZWĘ CZĘŚCI I NUMER MODELU**.

OSTRZEŻENIE:



Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, talerz obrotowy i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ CYFROWY
2. Przyciski CZAS
3. Przycisk GOTOWANIA i ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI
4. Przyciski ZMNIEJSZANIA/ZWIĘKSZANIA DZASU
5. Przycisk POZIOM MOCY
6. Przycisk START/AUTO MINUTA
7. Przycisk STOP/KASUJ
8. Przycisk TIMER KUCHENNY
9. Przyciski WAGI
10. Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

PL



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
2. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
3. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dotykać talerza obrotowego bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może być gorący.
4. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
5. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli odbywa się to pod nadzorem, bądź udzielono im instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one istniejące zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, o ile nie są starsze niż 8 lat i nie odbywa się to pod nadzorem osoby starszej.
6. Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.
7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.
9. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

10. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.
11. Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, należy zainstalować nowy kabel tego samego typu. Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.
12. **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
13. Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.
14. Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nieroztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
15. Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-28).
16. W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.
17. Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie, naczynia bardzo się nagrzewają.
18. Otwierając drzwiczki i wyjmując naczynia z kuchenki należy używać grubych rękawic, żeby zapobiec poparzeniom. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj na wystygnięcie urządzenia, akcesoriów i naczyń. Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

19. Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, nie otwieraj drzwiczek, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.
20. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszystkie pozostałości jedzenia.
21. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.
22. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
23. Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
24. Instrukcje dotyczące czyszczenia uszczelek drzwiczek, komory operacyjnej i sąsiednich elementów znajdziesz na stronie PL-31.
25. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach:
 - przez personel kuchenny w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - w pensjonatach.
26. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie silnie się nagrzewa w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, żeby uniknąć dotykania gorących elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub przez cały czas je pilnować.
27. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy uważać, żeby nie dotykać gorących części wewnątrz kuchenki.
28. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.

**Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:**

- 1. Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.**
2. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.
3. Napięcie sieci musi wynosić 230-240 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 13 A.
4. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
5. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
6. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
7. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
8. Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.
9. W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
10. Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
11. Usuwaj z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.
12. Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.
13. Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

14. Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
15. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.
16. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem, ciast lub budyniu.
17. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

1. OSTRZEŻENIE:

Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
 - b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
 - c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
 - d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
 - e) Kabel zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.
2. Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób.
 3. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.
 4. Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach. Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-31.
 5. Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:

1. W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
2. Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.
3. Kabela zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy.
4. Kabel nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
5. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
6. Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchenke ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

1. Nigdy nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników. Przed użyciem należy zdjąć pokrywki i wieczka. Szczelnie zamknięte pojemniki mogą wybuchnąć wskutek wzrostu ciśnienia, nawet po wyłączeniu kuchenki.
2. Przy podgrzewaniu płynów w kuchenke należy zachować szczególną ostrożność. Stosuj naczynia o szerokim wylocie, aby pęcherzyki pary mogły swobodnie uchodzić.

Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
3. Wskazane jest włożenie do naczynia szklanej pałeczki lub podobnego przedmiotu na czas ogrzewania.
4. Po zakończeniu ogrzewania płyn należy pozostawić co najmniej 20 sekund w kuchenke, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

3. Przed gotowaniem należy przekłuć skórkę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.

Żeby uniknąć poparzeń:

1. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytaków do garnków lub rękawic kuchennych.
2. Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.
3. **W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.**
4. Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.
5. Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

1. Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki.
2. Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:

1. Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.
2. Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.
3. Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:

1. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki, o ile nie jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Uruchomienie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
2. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.
3. Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofałę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.
4. Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

UWAGA:

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem. Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała powstałe wskutek zaniedbań w przeprowadzeniu poprawnych połączeń elektrycznych. Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwi-czek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofał na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

ZESTAW DO INSTALACJI W ZABUDOWIE

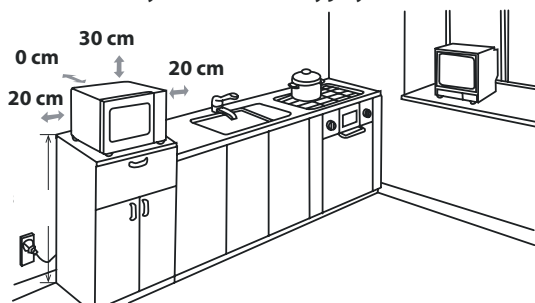
Dla urządzenia nie jest dostępny zestaw do instalacji w zabudowie. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do użytkowania na blacie szafki.





INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia. Sprawdź uważnie, czy na kuchence nie ma śladów uszkodzeń.
2. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
3. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
 - Pomiedzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
 - Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 - Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
 - Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
 - Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



4. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

- Nie pozwól, aby doszło do styczności wody z kablem zasilającym lub wtyczką.
- Poprawnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Nie podłączaj innych urządzeń do tego samego gniazdka korzystając z rozgałęziacza.
- Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, musi on zostać wymieniony przez upoważnionego pracownika serwisu firmy SHARP lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego zawsze trzymaj za nią, a nigdy za kabel, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia kabla i połączeń wewnątrz wtyczki.
- Jeśli we wtyczce zastosowanej w kuchence możliwa jest wymiana kabla, wykonaj tę operację poprawnie rozmontowując wtyczkę, gdy nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu. Nie należy ucinać kabla.
- Jeśli we wtyczce nie jest możliwa wymiana kabla, a nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu, odetnij wtyczkę sieciową.



OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ



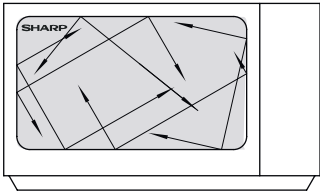
SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI

Mikrofały to fale energii, podobne do fal wykorzystywanych w sygnałach telewizyjnych i radiowych.

Energia elektryczna przetwarzana jest na promieniowanie mikrofalowe, które źródło mikrofal kieruje na środkową część spodu komory operacyjnej. Następnie układ mieszający mikrofal równomiernie rozprzodza promieniowanie mikrofalowe do wszystkich narożników komory operacyjnej.

Komora operacyjna wykonana jest z metalu, a na drzwiczkach znajduje się drobna metalowa siatka, ponieważ mikrofały nie przenikają przez metal.

Podczas gotowania mikrofały w losowy sposób odbijają się od bocznych ścianek komory operacyjnej.



Mikrofały mogą przenikać przez pewne materiały, np. szkło i plastik, aby podgrzewać potrawy. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28).

Zawarta w produktach spożywczych woda, cukier i tłuszcz wchłaniają mikrofały, które wprawiają je w drgania. Ciepło powstaje w wyniku tarcia, w ten sposób jak przy pocieraniu rąk.

Zewnętrzne obszary potrawy są ogrzewane przez promieniowanie mikrofal. Następnie dzięki przewodnictwu ciepło przemieszcza się do środka, podobnie jak w tradycyjnych sposobach gotowania. Bardzo ważne jest obracanie, przestawianie lub zamieszanie potrawy, żeby zapewnić równomierne podgrzanie.

Po zakończeniu procesu kuchenka automatycznie zatrzyma wytwarzanie mikrofal.

Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprzodzenie ciepła wewnątrz.

POZIOMY MOCY MIKROFAL



Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY	Procent
WYSOKI	X1	P100
	X2	P90
ŚREDNIO WYSOKI	X3	P80
	X4	P70
ŚREDNI	X5	P60
	X6	P50
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	X7	P40
	X8	P30
NISKI (ROZMRAŻANIE)	X9	P20
	X10	P10

WAŻNE: Kuchenka będzie gotować przy poziomie mocy mikrofal P100, dopóki nie naciśniesz przycisku **POZIOM MOCY**.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom P100/90 (WYSOKA moc = 800/720 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

Poziom P80/70 (ŚREDNIO WYSOKA moc = 640/560 W) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

- Opisywana kuchenka posiada 10 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, wprowadź żądany czas procesu. Następnie naciśnij przycisk POZIOM MOCY, dopóki nie wyświetli się żądany czas.

• Poziom mocy
Różne poziomy mocy są osiągnięte poprzez cykliczne włączanie i wyłączenie promieniowania mikrofal.

W trakcie korzystania z poziomów mocy innych niż P100 możesz usłyszeć pulsowanie energii podczas gotowania i rozmrażania.

- Sprawdzanie poziomu mocy mikrofal:

W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk POZIOM MOCY. W czasie naciśnięcia przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.

Poziom P60/50 (ŚREDNIA moc = 480/400 W) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

Poziom P40/30 (ŚREDNIO NISKA moc = ustawienie rozmrażania z mocą 320/240 W) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

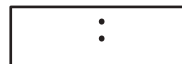
Poziom P20/10 (NISKA moc = 160/80 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY



Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.

1. Na wyświetlaczu pojawi się:



UWAGA: Należy pamiętać, że opisywany model NIE wskazuje aktualnej godziny.



OBSŁUGA KUCHENKI

Otwieranie drzwiczek:

Żeby otworzyć drzwiczki, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.

Przerywanie pracy kuchenki:

Jeśli chcesz zatrzymać pracę kuchenki podczas gotowania, naciśnij raz przycisk **STOP/KASUJ** lub otwórz drzwiczki. Jeśli chcesz anulować program gotowania, naciśnij dwukrotnie przycisk **STOP/KASUJ**.

Kuchenka umożliwia gotowanie i rozmrażanie żywności przy pomocy automatycznych programów lub ustawień ręcznych.

Funkcje automatycznego gotowania i rozmrażania umożliwiają gotowanie i rozmrażanie przy pomocy zaprogramowanych ustawień z odpowiednio dobranymi czasami. Np. funkcje **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** i **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

Funkcje ręcznego gotowania i rozmrażania pozwalają na gotowanie/rozmrażanie żywności i ilości nieuwzględnionych w programach automatycznych.

Poniżej przedstawiono przykłady ręcznego gotowania i rozmrażania.

Opis funkcji automatycznego gotowania i rozmrażania znajduje się na stronach PL-19 - PL-22.

GOTOWANIE RĘCZNE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P10 do P100 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund przy poziomie mocy mikrofal P70.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal P70, naciskając cztery razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk **1 MIN**, a następnie trzy razy przycisk **10 S**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



x4

P70



x2



x3

2:30



x1

2:30

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.



RĘCZNE ROZMRAŻANIE

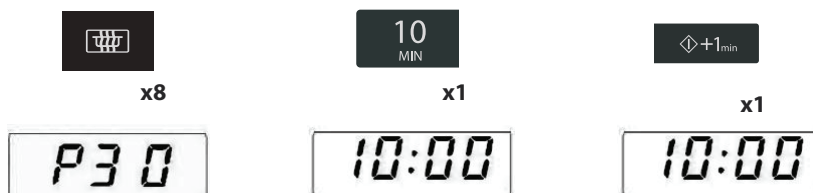
- Wprowadź czas rozmrażania i ustaw poziom mocy mikrofal P10 lub P30 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas rozmrażania.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

PL

Przykład:

Rozmrażanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P30.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

UWAGI:

- Po uruchomieniu kuchenki lampa oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 90 sekund (99:90).
- Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas trwania procesu powoduje automatyczne zatrzymanie wskazań zegara na wyświetlaczu. Pomiar czasu procesu zostanie wznowiony po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/AUTO MINUTA**.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.



AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie wymienionych potraw. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na wykorzystanie 3 popularnych programów.

Jeśli chcesz przygotować wołowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 1. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO1**.

Jeśli chcesz przygotować baraninę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 2. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO2**.

Jeśli chcesz przygotować wieprzowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 3. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO3**.

Przykład 1: Przygotowanie wołowiny o wadze 1,2 kg (od temperatury lodówki) z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.

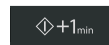
1. Naciśnij jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



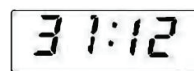
x1



x12



x1



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

Przykład: Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

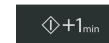
1. Wybierz żadaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



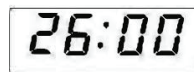
x1



x12



x1



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI



ZAKRES WAGOWY:




- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.
- Funkcja rozmrażania działa tylko dla zakresów wagowych podanych w tabelach.

UWAGI:

- Jeśli konieczne będzie przeprowadzenie czynności przez użytkownika (na przykład przewrócenie potrawy na drugą stronę), kuchenka zasygnalizuje to dźwiękiem, a odpowiednia informacja będzie widoczna na wyświetlaczu. Wykonaj odpowiednią czynność i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.

PL

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI

MENU	ZAKRES WAGOWY	PROCEDURA GOTOWANIA
Pieczeń wołowa 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.
Pieczeń barania 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.
Pieczeń wieprzowa 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.



CZAS ROZMRAŻANIA

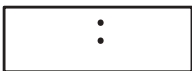
Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1



x1



x1



UWAGA: Po upływie połowy czasu rozmrażania system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności obrócenia potrawy, aby zapewnić równomierne rozmrożenie. Po zakończeniu operacji naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby wznowić rozmrażanie.



AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie potraw wymienionych na panelu sterowania i w tabelach na stronie PL-22. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.



Przykład: Gotowanie 0,3 kg ryżu przy pomocy programu automatycznego gotowania **RYŻU MAKARONU**.

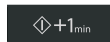
1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **RYŻ, MAKARON**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żądaną wagę.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1



x2



x1

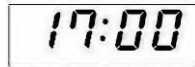


TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



WYBÓR PROGRAMU: Program można wybrać bezpośrednio na panelu sterowania, naciskając przycisk odpowiedniego programu.

Programy automatycznego gotowania:

Produkt	Uwaga
Ziemniaki w mundurkach (porcja o wadze 230 g)	1. W przypadku napojów i ziemniaków parametry nie odgrywają roli, tylko liczba porcji. 2. Jeśli chcesz przygotować popcorn, naciśnij jeden raz przycisk POPCORN , żeby przygotować 100 g prażonej kukurydzy. Następnie naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA , żeby rozpocząć proces. Jeśli domyślny czas procesu dla 100 g popcornu nie jest odpowiedni, naciśnij dwa razy przycisk POPCORN , a następnie użyj przycisków numerycznych, żeby wprowadzić odpowiedni czas procesu. Naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA , żeby rozpocząć proces. 3. W przypadku przygotowania ryżu, makaronu i potraw mrożonych system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności przeprowadzania czynności przez użytkownika. Następnie naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA , żeby wznowić proces.
Podgrzanie herbaty/kawy (200 ml/1 filiżanka)	
Ryż, makaron (g)	
Prażona kukurydza (domyślnie 100 g)	
Zamrożone warzywa (g)	
Pizza (g)	
Świeże warzywa (g)	
Zamrożone potrawy (g)	

ZAKRES WAGOWY:

- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.

UWAGI:

- Jeśli w trakcie automatycznego gotowania konieczne jest zamieszanie potrawy, proces zostanie przerwany i kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetli się pozostały czas gotowania. Po zamieszanu potrawy naciśnij przycisk **START/ AUTO MINUTA**, żeby wznowić proces.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

PL



UŻYTECZNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE:

Funkcja umożliwia kontynuację i nieprzerwane gotowanie z 2 różnymi etapami.

Przykład:

Gotowanie: przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100 (etap 1) przez 16 minut przy poziomie mocy mikrofal P30 (etap 2)

ETAP 1

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając jeden raz przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.



ETAP 2

3. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
4. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**, a następnie sześć razy przycisk **1 MIN**.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie przez 16 minut będzie kontynuować gotowanie przy poziomie mocy mikrofal P30.

UWAGA: Jeśli zostanie wybrany poziom mocy mikrofal P100 jako poziom końcowy, wprowadzenie poziomu mocy nie jest konieczne.

2. Funkcja AUTO MINUTA (automatyczne ustawianie minut):

Funkcja **AUTO MINUTA** pozwala:

- Gotować z na poziomie mocy mikrofal P100 i czasem będącym krotnością 1 minuty.
- Wydłużać czas gotowania będący krotnością 1 minuty w trybie ręcznego gotowania.

Przykład: Gotowanie potrawy przez 2 minuty przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie naciśnięcie dwa razy przycisku **START/AUTO MINUTA**.

UWAGA:

- Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

Przykład:





UŻYTECZNE FUNKCJE



3. Funkcja ZMNIEJSZANIA (▼) i ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU:

Przyciski **ZMNIEJSZANIA (▼) CZASU** i **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU** umożliwiają:

- Zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania/rozmrzania w trakcie pracy kuchenki (tylko w trybie gotowania ręcznego).

PL

WYKORZYSTANIE FUNKCJI ZMNIEJSZANIA I ZWIĘKSZANIA CZASU W TRYBIE RĘCZNEGO GOTOWANIA

Naciśnij przycisk **ZMNIEJSZANIA (▼)** lub **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU**, żeby zmniejszyć lub zwiększyć czas gotowania/rozmrzania o krotność 1 minuty podczas pracy kuchenki. Całkowity czas procesu można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

Przykład: Gotowanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P50, a następnie zmniejszenie czasu procesu o 2 minuty.

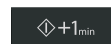
1. Wprowadź poziom mocy mikrofal, naciskając sześć razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



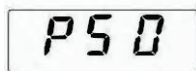
x6



x1

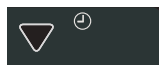


x1

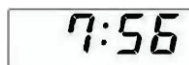


4. Zmniejsz czas gotowania naciskając dwukrotnie przycisk **ZMNIEJSZANIA CZASU**.

Czas gotowania zostanie zmniejszony o 2 minuty a odliczanie będzie kontynuowane.



x2





UŻYTECZNE FUNKCJE

4. TIMER KUCHENNY

TIMER KUCHENNY może być wykorzystywany jako minutnik lub wspomagać nadzorowanie czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmrzniętych potraw.

Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas procesu naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1



x5



x1

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Po osiągnięciu zera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 90 sekund. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP/KASUJ**.

UWAGA: Funkcji **TIMERA KUCHENNEGO** nie można użyć w trakcie gotowania.



PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL



Promieniowanie mikrofalowe pozwala na szybsze gotowanie potraw niż w przypadku tradycyjnej obróbki. Z tego powodu zalecane jest stosowanie się do określonych porad gwarantujących osiągnięcie pożądaných rezultatów.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że stosowane naczynia nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28.)
- Nie należy umieszczać gorących potraw/naczyń na zimnym talerzu obrotowym lub zimnych potraw/naczyń na gorącym talerzu obrotowym.
- Nie odchodź od kuchenki w trakcie jej wykorzystywania.
- Płynów i potraw nie wolno podgrzewać w zamkniętych słoikach/pojemnikach, ponieważ powstałe wewnątrz ciśnienie może spowodować ich eksplozję.
- Popcorn należy przygotowywać wyłącznie w przeznaczonych do tego opakowaniach (postępuj według instrukcji producenta). Nie wolno używać oleju, o ile nie zostało to wyraźnie zalecane przez producenta, i gotować dłużej niż podano w instrukcji.



PL

OSTRZEŻENIE:



Zawsze przestrzegaj instrukcji zawartych w instrukcji obsługi firmy SHARP. Jeśli zostanie przekroczony maksymalny zalecany czas gotowania lub zostaną użyte zbyt wysokie ustawienia mocy, potrawy mogą ulec przegrzaniu, spaleniu, co w skrajnych przypadkach może spowodować pożar i uszkodzenie kuchenki.

Porady dotyczące gotowania

Ustaw	Umieść najgrubsze części potrawy na zewnątrz - np. udka kurczaka. Żywność umieszczona na brzegu naczynia otrzymuje więcej energii, a co za tym idzie gotuje się szybciej.	
Przykryj	Niektóre potrawy lepiej gotują się w mikrofalówce pod przykryciem - postępuj według odpowiednich zaleceń. Użyj oddychającej folii do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej przykrywki.	
Nakłuj	Żywność posiadająca skorupkę, skórę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję. Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kielbasy.	
Zamieszaj, obróć i przestaw	UWAGA: Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo lub na miękko. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania.	
Odstaw	Żeby zapewnić równomierne gotowanie, należy mieszać, obracać i przestawiać żywność w trakcie procesu gotowania. Zawsze należy mieszać i przekładać żywność od zewnątrz do środka. Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz.	





PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL

Charakterystyka potrawy	
Skład	Potrawy o dużej zawartości tłuszczu lub cukru (tj. budyń, kruche babeczki) wymagają krótszego czasu podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. Kości w mięsie przewodzą ciepło, powodując szybsze gotowanie się potraw. Należy zadbać o równomierne gotowanie potraw.
Gęstość	Gęstość potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciastka i chleb, gotują się szybciej niż ciężkie, gęste potrawy, takie jak pieczenie i mięsa duszone.
Waga	Gęstość promieniowania mikrofalowego pozostaje taka sama, niezależnie od ilości gotowanej żywności. Czas procesu należy zwiększyć odpowiednio do zwiększonej ilości potrawy umieszczonej w kuchence. Np. cztery ziemniaki będą gotowały się dłużej niż dwa.
Rozmiar	Małe ilości jedzenia gotują się szybciej niż większe, ponieważ mikrofałe mogą wtedy wnikać ze wszystkich stron do samego środka. Żeby gotowanie zachodziło równomiernie, wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Kształt	Żywność o nieregularnych kształtach, taka jak piersi lub udka z kurczaka, gotują się dłużej w grubszych częściach. Żeby zapewnić równomierne gotowanie, umieść grubsze części od zewnętrznej strony talerza, gdzie dostarczona zostanie im większa energia. Potrawy o okrągłych kształtach są równomierniej gotowane niż potrawy o kanciastych formach.
Temperatura potrawy	Początkowa temperatura żywności wpływa na wymagany czas gotowania. Schłodzone potrawy będą gotowały się dłużej od jedzenia o temperaturze pokojowej. Np. ciasto zrobione ze schłodzonych składników (np. margaryny) będzie gotowało się dłużej niż ciasto zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Temperatura pojemnika nie jest właściwym wskaźnikiem temperatury żywności lub napojów. Przetnij potrawy z nadzieniem, np. pączki z dżemem, żeby uwolnić ciepło lub parę.



Twarz i ręce: Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych podczas wyjmowania potraw i naczyń z kuchenki. Podczas otwierania drzwiczek odsuń się pozwalając na rozproszenie się ciepła i pary. Podczas zdejmowania przykrycia (takiego jak folia plastikowa), otwierania toreb do pieczenia lub opakowań od popcornu, należy skierować parę z daleka od twarzy i rąk.



Sprawdź temperaturę jedzenia i napojów mieszając je przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania dzieciom lub osobom starszym. Butelki dla niemowląt i słoiki z jedzeniem dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, żeby uniknąć poparzenia.





PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmrzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczynia. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń. Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

PL

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Komentarze
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✓ / ✗	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Naczynia powodujące rumienienie potraw	✓	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanego czasu nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓ / ✗	Porcelana, ceramika, ceramika glazurowana i porcelana kostna są zazwyczaj odpowiednie, z wyjątkiem naczyń posiadających metaliczne ozdoby.
Naczynia szklane, np. Pyrex®	✓	Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu delikatnych naczyń szklanych, ponieważ mogą się stłuc lub pęknąć w wyniku nagłego podgrzania.
METAL	✗	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Plastik/polistyren, np. naczynia z barów szybkiej obsługi	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre naczynia mogą się odkształcić, stopić lub stracić kolor przy wysokich temperaturach.
Folia plastikowa	✓	Nie należy dotykać potraw i folię należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary.
Torby do zamrażania/pieczenia	✓	Torby należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary. Upewnij się, że torby nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. Nie należy ich wiązać materiałami plastikowymi lub metalowymi, ponieważ mogą się stopić lub zapalić w wyniku wyładowań.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✓	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Naczynia słomiane i drewniane	✓	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✗	Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.



OSTRZEŻENIE:

Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.





PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Rozmrażanie żywności przy pomocy kuchenki mikrofalowej jest najszybszym sposobem rozmrażania.

Jest to łatwy proces, ale należy przestrzegać poniższych instrukcji, żeby zapewnić całkowite rozmrożenie potraw.

Przestaw	Żywność ustawiona na brzegach talerza rozmraża się szybciej od żywności umieszczonej w środku. Z tego względu istotne jest przestawianie produktów do 4 razy podczas rozmrażania. Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. Zapewni to równomierne rozmrożenie żywności.
Rozdziel	Produkty mogą być sklezione po wyjęciu z zamrażarki. Ważne jest, żeby rozdzielić je tak szybko jak to możliwe podczas procesu rozmrażania. Np. plasterki bekonu, filety z kurczaka.
Osoń	Niektóre fragmenty rozmrażanych potraw mogą się nagrzewać. Żeby temu zapobiec i uchronić je przed zagotowaniem, można je okryć małymi kawałkami folii, która odbija promieniowanie mikrofalowe. Np. nóżki i skrzydełka kurczaka.
Odstaw	Wymagane jest odstawienie jedzenia w celu całkowitego rozmrożenia. Proces rozmrażania nie jest zakończony od razu po wyjęciu potrawy z kuchenki. Jedzenie należy przykryć, odstawić i odczekać pewien czas do całkowitego rozmrożenia.
Obróć	Kluczową czynnością jest 3-4-krotne obracanie jedzenia podczas rozmrażania. Pozwoli to zapewnić całkowite rozmrożenie.

UWAGI:

- Usuń wszelkie opakowania przed rozmrażaniem.
- Przy rozmrażaniu żywności należy korzystać z poziomu mocy mikrofal ŚREDNIO NISKI lub NISKI.

PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA



Przy podgrzewaniu potraw przestrzegaj poniższych zaleceń, żeby zapewnić gruntowne podgrzanie przed podaniem.

<p>Dania na talerzu</p>	<p>Zdejmij drób i mięso - podgrzej je osobno. Patrz poniżej. Umieść mniejsze kawałki jedzenia na środku talerza, a większe i grubsze na brzegu. Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. W połowie czasu podgrzewania zamieszaj/przestaw produkty. UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	
<p>Mięso w plastrach</p>	<p>Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Przynajmniej raz przestaw produkty, żeby zapewnić równomierne podgrzanie. UWAGA: Upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	
<p>Kawałki drobiu</p>	<p>Umieść najgrubsze kawałki na brzegu talerza, przykryj oddychającą folią do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Po upływie połowy czasu obróć produkty na drugą stronę. UWAGA: Upewnij się, że drób jest dokładnie podgrzany przed podaniem.</p>	
<p>Mięso duszone</p>	<p>Przykryj oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Mieszaj często, żeby zapewnić równe podgrzanie. UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	

PL

Żeby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas podgrzewania, należy wybrać poziom mocy odpowiedni dla danego rodzaju jedzenia. Np. miszkę warzyw można podgrzać przy mocy WYSOKIM, natomiast lasagne zawierającą składniki, których nie można zamieszać, należy podgrzewać przy poziomie mocy ŚREDNIM.

UWAGI:

- Wyjmij jedzenie z folii lub metalowych opakowań przed podgrzewaniem.
- Na czas podgrzewania ma wpływ kształt, rozmiar, waga i temperatura żywności, a także wymiary, kształt i materiał naczynia.



Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szybkach, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

- Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. kruchych ciast lub budyniu.
- Nigdy nie podgrzewaj oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania i pożaru.
- Nie wolno podgrzewać puszkowanych ziemniaków w kuchence mikrofalowej. Postępuj według zaleceń producenta umieszczonych na puszcze.



W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WNĘTRZE KUCHENKI

- Należy czyścić wnętrze kuchenki po każdym użyciu.
- Do czyszczenia wnętrza kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Resztki jedzenia i płynów osadzają się na ściankach kuchenki. Nadmierna ilość nagromadzonego tłuszczu i resztek jedzenia może doprowadzić do przegrzania, powstania dymu lub nawet wywołania pożaru przy następnym uruchomieniu kuchenki.
- **Ostonę źródła mikrofal** należy utrzymywać w stałej czystości. Oszona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia). **UWAGA:** Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Oszona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.
- Z żywności podczas gotowania uwalniana jest para, która może powodować kondensację wewnątrz kuchenki i drzwiczek. Należy wycierać kuchenkę do sucha. Kondensacja może wspomagać powstawanie rdzy we wnętrzu kuchenki.
- Nie pozwól na nagromadzenie się tłuszczu i nieczystości przy zamknięciu drzwiczek i obszarach wokół drzwiczek. W przeciwnym wypadku drzwiczki mogą się nie zamykać poprawnie, co doprowadzi do wydostawania się mikrofal na zewnątrz (postępuj według instrukcji czyszczenia).
- Talerz obrotowy i podstawa talerza obrotowego powinny być czyszczone po każdym użyciu przy pomocy łagodnego roztworu do zmywania, a następnie suszone. Zapobiegnie to gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia. Talerz obrotowy można myć w zmywarce do naczyń.
- **KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.**
Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

OBUDOWA

- Do czyszczenia obudowy kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Panel sterowania należy wycierać do sucha przy otwartych drzwiczkach, co dezaktywuje kuchenkę.

UWAGI:

- Nigdy nie należy używać środków czyszczących w aerozolu, preparatów do kuchenek i twardych drapaczek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
- Należy uważać, żeby woda z mydłem nie przedostała się przez małe otwory w ściankach kuchenki. Nadmierna ilość wody w otworach może spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



PL

Jeśli kuchenka pracuje nieprawidłowo, możesz w prosty sposób sprawdzić jej działanie zanim wezwiesz serwis. Pozwoli to uniknąć zbędnego kontaktowania się z personelem serwisu w przypadku niewielkiego problemu.

Przeprowadź następujące proste czynności kontrolne:

Umieść w kuchenke filiżankę z wodą na talerzu obrotowym i dokładnie zamknij drzwiczki. Zaprogramuj kuchenkę na gotowanie przez 1 minutę wykorzystując poziom mocy mikrofal WYSOKI.

1. Czy lampka oświetleniowa świeci podczas gotowania?
2. Czy talerz obrotowy obraca się?
3. Czy wentylator pracuje? (Sprawdź przykładając dłoń do wylotów wentylacyjnych.)
4. Czy po upływie 1 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy?
5. Czy woda w filiżance jest gorąca?

Jeśli odpowiedź na którekolwiek z powyższych pytań brzmi „NIE”, sprawdź, czy zasilanie kuchenki jest prawidłowo podłączone lub bezpiecznik nie prze-rwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli nie występuje żadna z powyższych przyczyn, zapoznaj się z tabelą rozwiązywania problemów.

UWAGA:

Jeśli gotujesz jedzenie dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal.

Tryb pracy	Standardowy czas
Praca przy poziomie mocy mikrofal WYSOKIM	20 minut

OSTRZEŻENIE:

Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy i czynności serwisowe są niebezpieczne i powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP. Jest to bardzo ważne, ponieważ naprawa lub serwisowanie może wymagać demontażu osłon, które chronią przed promieniowaniem mikrofal.

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropeł wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Krople wody mogą kapać z urządzenia.
- Naprawy i modyfikacje urządzenia: Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do obudowy i lampki oświetleniowej: Nie wolno zdejmować obudowy urządzenia. Jest to bardzo niebezpieczne, ponieważ wewnętrzne elementy kuchenki znajdują się pod wysokim napięciem. Dotknięcie ich grozi śmiercią. Opisywana kuchenka nie została wyposażona w osłonę umożliwiającą dostęp do lampki oświetleniowej. W przypadku przepalenia lampki użytkownik nie powinien próbować wymienić jej samodzielnie, lecz skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy SHARP.

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Wokół drzwiczek odczuwalne jest wyciekanie powietrza na zewnątrz.	Podczas pracy kuchenki powietrze przepływa w komorze operacyjnej. Drzwiczki nie zapewniają hermetycznego uszczelnienia. Dlatego powietrze może wydostawać się na zewnątrz poprzez drzwiczki.
Para wodna skrapla się w kuchenke, więc krople wody mogą kapać na zewnątrz poprzez drzwiczki.	Zazwyczaj komora operacyjna jest chłodniejsza od potrawy przeznaczonej do gotowania. Dlatego wytworzona para wodna skrapla się na chłodniejszej powierzchni. Ilość wytworzonej pary wodnej zależy od zawartości wody w potrawie przeznaczonej do gotowania. Niektóre produkty spożywcze, np. ziemniaki, oznaczają się wysoką zawartością wilgoci. Skroplona para wodna, pozostająca wewnątrz szklanej części drzwiczek, powinna zniknąć po kilku godzinach.
Migotanie lub iskrzenie wewnątrz komory operacyjnej podczas gotowania.	Iskrzenie pojawia się podczas gotowania, jeśli metalowy przedmiot znajdzie się w pobliżu ścianki komory operacyjnej. Może to doprowadzić do zadrapania powierzchni komory operacyjnej, ale nie powinno powodować innych uszkodzeń kuchenki.
Iskrzące ziemniaki.	Dokładnie usuń wszystkie „oczka” z ziemniaków, a następnie nakłuj ziemniaki. Ułóż bezpośrednio na talerzu obrotowym, albo w naczyniu żaroodpornym lub podobnym.
Chociaż wyświetlacz jest podświetlony, panel sterowania nie działa po naciśnięciu przycisku.	Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte.
Kuchenka gotuje zbyt wolno.	Upewnij się, że został wybrany prawidłowy poziom mocy mikrofal.
Kuchenka głośno pracuje.	Podczas gotowania/rozmrzania promieniowanie mikrofal jest włączane i wyłączane naprzemiennie.
Zewnętrzna obudowa jest bardzo gorąca.	Obudowa może być gorąca i nie wolno jej dotykać - dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.



GWARANCJA

Polski

Importer: Vestel Poland Sp.z o.o., ul. Poleczki33, 02-822 Warszawa
Vestel UK Waterside Drive, Langley, Berkshire, SL3 6EZ, UNITED KINGDOM

1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym i zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginalne dowodu zakupu.

2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu (wady produkcyjnej) i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
 - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - 2.2.2 Autoryzowany Serwis SHARP stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakąkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis SHARP w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku nie stwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.
- 3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (filtry, kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie; uszczelki itp.) oraz koszty ich wymiany.

4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. filtry, uszczelki, bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.



GWARANCJA



5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis SHARP).
- 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
- 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.

6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawieszają uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

PL

INFORMACJA O NAJBLIŻSZYM SERWISIE

tel. 22 272 74 44

(opłata zgodna ze stawkami operatora)

DANE TECHNICZNE



Typ kuchenki:	R-270
Napięcie zasilające	: Prąd zmienny jednofazowy, 230-240 V, 50 Hz
Pobór mocy: Mikrofalę	: 1200 W
Prąd wejściowy: Mikrofalę	: 5,2 A
Moc wyjściowa: Mikrofalę	: 800 W (IEC 60705)
Kategoria grzewcza	: E
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz* (grupa 2/klasa B)
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	: 450X260X342
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm	: 315 x 210 x 329
Pojemność kuchenki	: 20 litrów**
Jednorodne gotowanie	: Talerz obrotowy o średnicy 245 mm
Ciężar	: ok. 12 kg

* Opisowane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011. Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.

Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.

Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.

** Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej.

Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie swoich produktów firma SHARP zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.

Żadna część niniejszej publikacji nie może być odtwarzana, zapisywana w systemach odczytywania ani przesyłana w jakiegokolwiek postaci, elektronicznej, mechanicznej, fotokopii, nagrania, tłumaczenia lub w inny sposób bez uprzedniej zgody firmy SHARP Vestel UK.

Rysunki, dane techniczne i informacje zamieszczone za naszą zgodą w niniejszej publikacji były aktualne w momencie przekazania do druku. Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do zmiany danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.





Προσοχή: Το προϊόν σας είναι σημαδεμένο με αυτό το σύμβολο. Αυτό σημαίνει ότι χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να αναμιχθούν με κοινά οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει σύστημα ξεχωριστής περισυλλογής για αυτά τα προϊόντα.

A. Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (ιδιωτική οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Προσοχή: Αν θέλετε να απορρίψετε αυτή τη συσκευή παρακαλώ μη χρησιμοποιείτε κανονικούς κάδους απορριμμάτων.

Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός πρέπει να μεταχειρίζεται μεμονωμένα και σύμφωνα με τη νομοθεσία που απαιτεί κατάλληλη μεταχείριση, αποκατάσταση και ανακύκλωση χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Σύμφωνα με την εφαρμογή από τα κράτη-μέλη, τα νοικοκυριά εντός των μελών της ΕΕ μπορούν να επιστρέφουν τον χρησιμοποιημένο ηλεκτρολογικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό σε προσδιορισμένες εγκαταστάσεις συλλογής χωρίς επιβάρυνση*.

Σε ορισμένες χώρες* ο τοπικός μεταπράτης μπορεί να παραλάβει το παλιό σας προϊόν χωρίς επιβάρυνση αν αποκτήσετε ένα παρόμοιο καινούριο.

*) Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές για περαιτέρω λεπτομέρειες.

Αν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός σας έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, παρακαλούμε να τα απορρίψετε χωριστά σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις.

Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσετε στην επιβεβαίωση ότι τα απόβλητα υποβάλλονται την απαραίτητη επεξεργασία, αποκατάστασης και ανακύκλωσης και ότι έτσι αποφεύγονται εν δυνάμει αρνητικές επιδράσεις στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που μπορούν αλλιώς να προκληθούν εξαιτίας της ανάρμωσης μεταχείρισης αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Για την Ελβετία: Οι χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές μπορούν να επιστραφούν χωρίς χρέωση στο κατάστημα ακόμη και αν δεν θέλετε να αγοράσετε καινούργιο προϊόν. Περισσότερα σημεία περισυλλογής αναγράφονται στις αρχικές ιστοσελίδες των www.swico.ch ή www.sens.ch.

Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (επαγγελματική χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Αν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς και θέλετε να το απορρίψετε:

Επικοινωνήστε με τον τοπικό προμηθευτή της SHARP που θα σας πληροφορήσει για την ανάληψη του προϊόντος. Μπορεί να χρεωθείτε για τα έξοδα που θα προκύψουν από την ανάληψη και την ανακύκλωση. Μικρά προϊόντα (και μικρά ποσά) μπορούν να αναληφθούν από τοπικές υπηρεσίες περισυλλογής. Για την Ισπανία: Επικοινωνήστε με το σύστημα περισυλλογής που έχει θεσπιστεί ή την τοπική αρχή για την ανάληψη του χρησιμοποιημένου προϊόντος σας.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



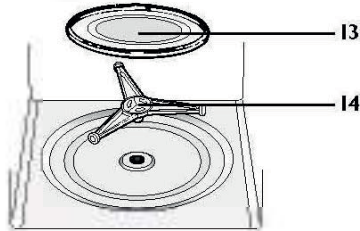
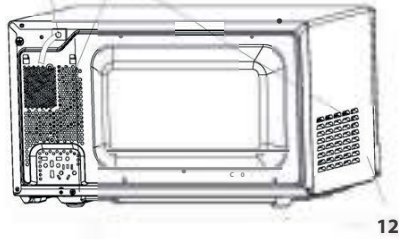
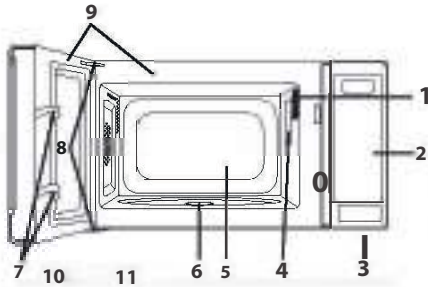
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	3
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	4
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	5-12
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	13-14
ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	15
ΕΠΙΠΕΔΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	16
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	16
ΠΩΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ	17-18
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ	19
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΒΑΡΟΣ	20
ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ	21
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	21
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	22
ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	23-25
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.....	26-27
ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ.....	28
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ.....	29
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ	30
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	31
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	32
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	33

GR





ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



ΦΟΥΡΝΟΣ

1. Λάμπα φούρνου
2. Πίνακας ελέγχου
3. Κουμπί ανοίγματος πόρτας
4. Κάλυμμα κυματοδηγού (ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ)
5. Εσωτερικό φούρνου
6. Σύνδεσμος
7. Μανταλώσεις
8. Μεντεσέδες πόρτας
9. Σφραγίσματα της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
10. Καλώδιο ρεύματος
11. Ανοίγματα εξαερισμού
12. Εξωτερικό περιβλήμα

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι παρέχονται τα παρακάτω εξαρτήματα:

13. Περιστρεφόμενος δίσκος
 14. Στήριγμα κυλίνδρου
- Τοποθετήστε το στήριγμα κυλίνδρου στον σύνδεσμο που υπάρχει στον πάτο της κοιλότητας, έπειτα τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στο στήριγμα κυλίνδρου, βεβαιώνοντας ότι είναι σταθερά τοποθετημένο.
 - Για να αποφύγετε ζημιά του περιστρεφόμενου δίσκου, βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα ή τα δοχεία σηκώνονται πλήρως από το χείλος του περιστρεφόμενου δίσκου, όταν τα απομακρύνετε από τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

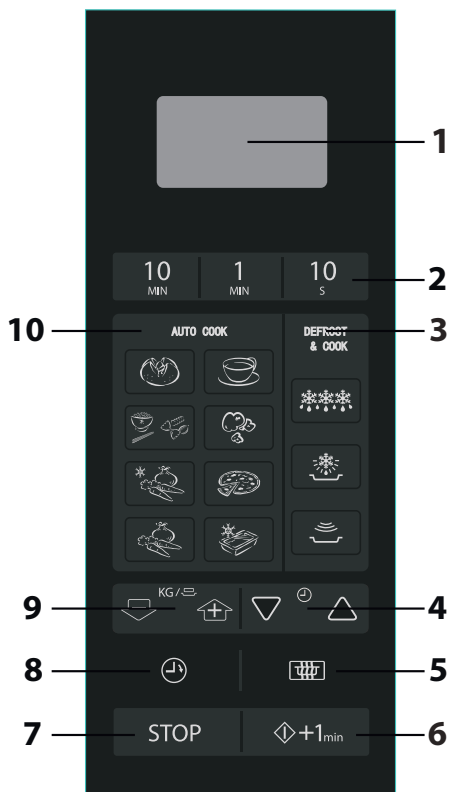
- Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι εύθραυστο. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου, για να εξασφαλίσετε ότι δεν θα πάθει ζημιά.
- Πάντα να λειτουργείτε το φούρνο με τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμα κυλίνδρου εφαρμοσμένα σωστά. Αυτό βοηθάει στο πλήρες, ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ένα κακώς εφαρμοσμένος περιστρεφόμενος δίσκος, ίσως να μην περιστρέφεται σωστά και θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού ή αντίστροφα. Η κατεύθυνση περιστροφής μπορεί να αλλάζει κάθε φορά που εκκινείτε το φούρνο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.
- Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, παρακαλείστε να αναφέρετε τόσο το **ΟΝΟΜΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ** όσο και τον **ΑΡΙΘΜΟ ΜΟΝΤΕΛΟΥ** στον εμπορικό αντιπρόσωπο ή στο εγκεκριμένο από τη SHARP κέντρο σέρβις.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, η κοιλότητα του φούρνου, ο περιστρεφόμενος δίσκος και τα σκεύη μπορεί να γίνουν πάρα πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να αποφύγετε εγκαύματα, πάντα χρησιμοποιείτε χοντρά γάντια φούρνου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ
2. ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΑ κουμπιά
3. Κουμπιά ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ
4. Κουμπιά ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ/ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
5. Κουμπιά ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
6. Κουμπιά ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ
7. Κουμπιά ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ
8. Πλήκτρο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
9. Κουμπιά ΒΑΡΟΣ
10. Κουμπιά ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

GR

GR-4



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

1. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο σε πάγκο. Δεν έχει σχεδιαστεί για ενσωμάτωση σε μονάδα κουζίνας. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε ντουλάπι.
2. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί κατά το μαγείρεμα. Τοποθετήστε ή στερεώστε το φούρνο έτσι ώστε το κάτω μέρος του φούρνου να απέχει 85εκ. ή περισσότερο από το πάτωμα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για να την αποφυγή εγκαυμάτων σε αυτά.
3. **ΠΡΟΕΔΙΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αγγίζετε τον περιστρεφόμενο δίσκο αμέσως μετά το μαγείρεμα, καθώς μπορεί να είναι θερμός.
4. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ένα ελάχιστος χώρος πάνω από το φούρνο 30 cm.
5. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και εφόσον καταλαβαίνουν τους κινδύνους που περιλαμβάνονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη.
6. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Επιτρέπετε σε παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο εφόσον τους έχετε παράσχει επαρκείς οδηγίες έτσι ώστε να είναι ικανά να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και εφόσον καταλαβαίνουν τους κινδύνους που ενυπάρχουν στην εσφαλμένη χρήση του.
8. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να μένουν μακριά.
9. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η πόρτα ή τα σφραγίσματα της πόρτας έχουν υποστεί βλάβη, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από κάποιο αρμόδιο άτομο.
10. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζε-





τε ή τροποποιείτε το φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλον εκτός από κάποιο αρμόδιο άτομο, να εκτελέσει οποιαδήποτε εργασία σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση του καλύμματος το οποίο προστατεύει από την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

11. Εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο. Αυτή η αλλαγή πρέπει να γίνει από ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.
12. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υγρά και άλλα φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία εφόσον είναι πιθανό να εκραγούν.
13. Η θέρμανση αναψυκτικών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη έκρηξη βρασμού, επομένως πρέπει να δίνεται προσοχή στο χειρισμό του δοχείου.
14. Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους. Τα βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια, ειδάλλως τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.
15. Τα σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ώστε να εξασφαλίζεται πως είναι κατάλληλα για χρήση με το φούρνο. Ανατρέξτε στη σελίδα GR-28. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη και δοχεία κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων στις λειτουργίες μικροκυμάτων.
16. Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατάναλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.
17. Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου, τα σκεύη και τα εξαρτήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά την διάρκεια της λειτουργίας.
18. Πρέπει να φροντίζετε ώστε να μην αγγίζετε αυτές τις περιοχές. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντα χοντρά γάντια φούρνου. Πριν από τον καθαρισμό,



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- βεβαιώννεστε πως αυτά δεν είναι ζεστά. Κατά τη θέρμανση φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρατηρείτε το φούρνο καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.
19. Εάν δημιουργηθεί καπνός, σβήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και κρατήστε την πόρτα κλειστή ώστε να καταπνίξετε οποιεσδήποτε φλόγες.
 20. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και απομακρύνετε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.
 21. Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
 22. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρούς μεταλλικούς ξύστες για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα του φούρνου, εφόσον μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του τζαμιού.
 23. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
 24. Ανατρέξτε στις οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό για τα σφραγίσματα της πόρτας, τις κοιλότητες και τα γειτνιάζοντα μέρη στη σελίδα GR-31.
 25. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλο εργασιακό περιβάλλον.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής.
 - αγροικίες.
 - σε ξενώνες και παρόμοιο περιβάλλον
 26. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να δείχνετε προσοχή για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
 27. Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή θερμαίνεται. Θα πρέπει να δείχνετε προσοχή για την αποφυγή επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο.
 28. Τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να μένουν μακριά.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



GR

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς:

- 1. Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Επίπεδα ισχύος που είναι υπερβολικά υψηλά, ή χρόνοι μαγειρέματος εξαιρετικά μεγάλοι, μπορούν να υπερθερμάνουν τα φαγητά και να έχουν ως αποτέλεσμα πυρκαγιά.**
- 2. Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ώστε η μονάδα να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.**
- 3. Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230V-240V~, 50Hz, με ασφάλεια γραμμής διανομής έντασης 13A, ή αυτόματο διακόπτη έντασης 13A.**
- 4. Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνο αυτή τη συσκευή.**
- 5. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα. Κοντά σε ένα συμβατικό φούρνο, για παράδειγμα.**
- 6. Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία.**
- 7. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.**
- 8. Μετά τη χρήση, καθαρίστε το κάλυμμα του κυματοδηγού, το εσωτερικό του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμα κυλίνδρου. Αυτά πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπη. Το συσσωρευμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να ξεκινήσει να καπνίζει ή να πιάσει φωτιά.**
- 9. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού.**
- 10. Μην μπλοκάρετε τα ανοίγματα εξαερισμού.**
- 11. Αφαιρέστε όλα τα μεταλλικά σφραγίσματα, τα σύρματα, κτλ., από το φαγητό και από τις συσκευασίες φαγητού. Τα ηλεκτρικά τόξα που μπορεί να δημιουργηθούν σε μεταλλικές επιφάνειες, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.**
- 12. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να θερμάνετε λάδια για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν ελέγχεται και το λάδι μπορεί να αρπάξει φωτιά.**
- 13. Για να φτιάξετε ποπ-κορν, χρησιμοποιείτε μόνο ειδικούς παρασκευαστές μικροκυμάτων για ποπ-κορν.**
- 14. Μην αποθηκεύετε φαγητό ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο.**

GR-8





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

15. Ελέγξτε τις ρυθμίσεις αφού ξεκινήσετε το φούρνο για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος λειτουργεί όπως επιθυμείτε.
16. Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μαγειρεύετε ή ξαναζεσταίνετε φαγητό με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, λουκάνικα, πίτες ή χριστουγεννιάτικη πουτίγκα.
17. Ανατρέξτε στις αντίστοιχες υποδείξεις στο εγχειρίδιο λειτουργίας.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού

1. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν έχει υποστεί βλάβη ή εάν δυσλειτουργεί. Ελέγξτε τα ακόλουθα πριν τη χρήση:

- α) Την πόρτα· σιγουρευτείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένη και δεν είναι στραβωμένη.
- β) Τα μάνταλα ασφαλείας και τους μεντεσέδες· ελέγξτε για να σιγουρευτείτε ότι δεν είναι σπασμένα ή χαλαρά.
- γ) Τα σφραγίσματα τις πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης· βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- δ) Το εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στην πόρτα· βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν βαθουλώματα.
- ε) Το καλώδιο παροχής ρεύματος και το βύσμα· βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί βλάβη.

2. Μη λειτουργείτε το φούρνο με ανοιχτή την πόρτα ή μην αλλάζετε τα μάνταλα ασφαλείας της πόρτας με οποιονδήποτε τρόπο.
3. Μη λειτουργείτε το φούρνο όταν υπάρχει κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στα μάνταλα και τις επιφάνειες σφράγισης.
4. Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιοσδήποτε αποθέσεις τροφής. Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα 'Καθαρισμός και Συντήρηση' στη σελίδα GR-31.
5. Άτομα με ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΕΣ πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη για προφυλάξεις σχετικά με τους φούρνους μικροκυμάτων.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας

1. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρέσετε το εξω-





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



GR

- τερικό κάλυμμα.
2. Ποτέ μη χύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφάλειας της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση διαρροής υγρού, σβήστε και αποσυνδέστε το φούρνο αμέσως, και καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.
 3. Μη βυθίζετε το καλώδιο ή το βύσμα παροχής ρεύματος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
 4. Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου εργασίας.
 5. Κρατήστε το καλώδιο παροχής ρεύματος μακριά από θερμές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του πίσω μέρους του φούρνου.
 6. Μην επιχειρείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου μόνοι σας, και μην επιτρέπετε σε κάποιον ο οποίος δεν είναι ηλεκτρολόγος εξουσιοδοτημένος από τη SHARP να κάνει κάτι τέτοιο. Εάν η λάμπα του φούρνου παρουσιάσει βλάβη, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας ή ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού:

1. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία. Αφαιρέστε τα σφραγίσματα και τα καπάκια πριν τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν εξαιτίας της συσσώρευσης πίεσης ακόμα και όταν ο φούρνος έχει σβήσει.
2. Προσέχετε όταν βάζετε στα μικροκύματα υγρά. Χρησιμοποιείτε δοχεία με φαρδύ στόμιο ώστε να επιτρέπεται η διαφυγή των φυσαλίδων.

Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, όπως μπιμπερό, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο όταν αυτό θερμανθεί, και στην πρόκληση εγκαυμάτων.

Για να αποφύγετε ξαφνική έκρηξη αναβράζοντος υγρού και πιθανό ζεμάτισμα:

1. Μην χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζεσταμα/ξαναζέσταμα.
3. Προτείνεται να βάζετε μία γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο (όχι μεταλλικό) στο υγρό ενώ αναθερμαίνεται.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

4. Αφήστε το υγρό να ηρεμήσει για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα στο φούρνο στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποφύγετε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό.
3. Πριν το μαγείρεμα, διατρυπήστε τη φλούδα/πέτσα φαγητών όπως οι πατάτες, τα λουκάνικα και τα φρούτα, ειδάλλως μπορεί να εκραγούν.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων

1. Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου όταν απομακρύνετε το φαγητό από το φούρνο για να αποφύγετε εγκαύματα.
2. Πάντα να ανοίγετε τα δοχεία, τους παρασκευαστές ποπ-κορν, τις σακούλες μαγειρέματος για φούρνο, κτλ, μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και έκρηξη βρασμού.
3. **Για την αποφυγή εγκαυμάτων, πάντοτε να δοκιμάζετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να ανακατεύετε πριν το σερβίρισμα. Να δείχνετε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία του φαγητού και των πόσιμων υγρών που δίνονται σε βρέφη, παιδιά ή ηλικιωμένους. Η θερμοκρασία του δοχείου δεν δείχνει την αληθινή θερμοκρασία του φαγητού ή του ποτού. Πάντα να ελέγχετε τη θερμοκρασία του φαγητού.**
4. Να στέκεστε πάντα πίσω από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και θερμότητα που διαφεύγουν.
5. Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεστάνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαύματα.

Για να αποφύγετε κακή χρήση από παιδιά

1. Μη γέρνετε πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην κάντε κούνια πάνω της.
2. Τα παιδιά πρέπει να μαθαίνουν όλες τις σημαντικές οδηγίες ασφάλειας: χρήση πιαστρών, προσεκτική αφαίρεση καλυμμάτων φαγητού· να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συσκευασίες (π.χ. αυτοθερμαινόμενα υλικά) που είναι σχεδιασμένες να κάνουν το φαγητό τραγανό, μιας και μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστές.

Άλλες προειδοποιήσεις

1. Ποτέ μην τροποποιείτε το φούρνο με κανένα τρόπο.
2. Μη μετακινείτε το φούρνο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



3. Αυτός ο φούρνος είναι μόνο για προετοιμασία σπιτικού φαγητού και μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα φαγητού. Δεν είναι κατάλληλος για εμπορική ή εργαστηριακή χρήση.

Για να συμβάλλετε στην ομαλή χρήση του φούρνου σας και να αποφύγετε βλάβη:

1. Μη λειτουργείτε ποτέ το φούρνο ενώ είναι άδειος, εκτός εάν αυτό συστήνεται στο εγχειρίδιο λειτουργίας. Ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο φούρνο.
2. Κατά τη χρήση σκεύους ψησίματος ή αυτοθερμαινόμενου υλικού, να τοποθετείτε πάντα ένα θερμομονωτικό στοιχείο από κάτω, όπως πιάτο πορσελάνης, για τη αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του λόγω θερμικής καταπόνησης. Δεν πρέπει να υπερβαίνεται ο χρόνος προθέρμανσης που προσδιορίζεται στις οδηγίες των σκευών.
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, τα οποία ανακλούν τα μικροκύματα και ενδέχεται να προκαλέσουν τη δημιουργία ηλεκτρικού τόξου. Χρησιμοποιείτε μόνο τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του που είναι σχεδιασμένα για αυτό το φούρνο. Μη λειτουργείτε το φούρνο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Μην τοποθετείτε τίποτα στο εξωτερικό περίβλημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Εάν δεν είστε βέβαιος για τον τρόπο σύνδεσης του φούρνου σας, συμβουλευτείτε έναν εξουσιοδοτημένο, ειδικευμένο ηλεκτρολόγο τεχνικό. Ο κατασκευαστής ή ο αντιπρόσωπος δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για ζημιά που προκλήθηκε στο φούρνο ή για ατομικό τραυματισμό που προκλήθηκε λόγω μη τήρησης της σωστής διαδικασίας ηλεκτρολογικής σύνδεσης. Ενδέχεται να σχηματίζονται περιστασιακά υδρατμοί ή σταγόνες νερού στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τα σφραγίσματα της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαφυγής μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.

ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΙΤ

Δεν διατίθεται ενσωματωμένο κιτ για αυτό το φούρνο. Ο φούρνος αυτός έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο πάνω σε πάγκο.

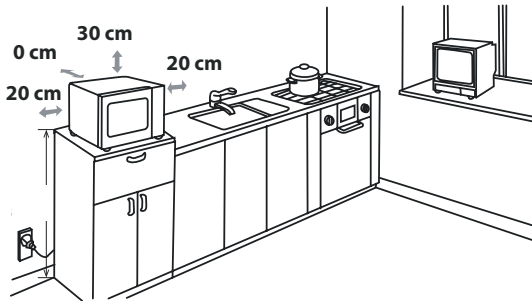
GR





ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό της κοιλότητας του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που βρίσκεται στην επιφάνεια του καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων. Ελέγξτε για τυχόν σημάδια φθοράς του φούρνου.
2. Τοποθετήστε το φούρνο πάνω σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια που αντέχει το βάρος του φούρνου και επιπλέον το βαρύτερο αντικείμενο που είναι πιθανό να θερμανθεί μέσα στο φούρνο. Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.
3. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια με επαρκή ελεύθερο χώρο για τις οπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να καλύπτεται από τοίχο.
 - Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20cm ανάμεσα στο φούρνο και οποιουσδήποτε γειτονικούς τοίχους.
 - Αφήστε ελάχιστο χώρο τουλάχιστον 30 cm πάνω από το φούρνο.
 - Μην αφαιρείτε τα πόδια από τη βάση του φούρνου.
 - Η φραγή των ανοιγμάτων εισόδου και/ή εξόδου αέρα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο φούρνο.
 - Τοποθετήστε το φούρνο όσο το δυνατόν μακρύτερα από ραδιόφωνα και τηλεοράσεις. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στη λήψη από το ραδιόφωνο ή την τηλεόρασή σας.



4. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί κατά το μαγείρεμα. Τοποθετήστε ή στερεώστε το φούρνο έτσι ώστε το κάτω μέρος του φούρνου να απέχει 85εκ. ή περισσότερο από το πάτωμα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για να την αποφυγή εγκαυμάτων σε αυτά.
5. Συνδέστε με ασφάλεια το βύσμα τροφοδοσίας του φούρ-



νου σε μια γειωμένη οικιακή ηλεκτρική πρίζα.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε το φούρνο σε σημεία όπου παράγεται θερμότητα, υδρατμοί ή υψηλά επίπεδα υγρασίας (για παράδειγμα, κοντά σε ή πάνω από συμβατικό φούρνο) ή κοντά σε υλικά που αναφλέγονται (για παράδειγμα, κουρτίνες). Μην φράσσετε ή εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το φούρνο.

GR

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- Μην επιτρέπτε την επαφή του καλωδίου ή του βύσματος τροφοδοσίας ισχύος με νερό.
- Τοποθετήστε το βύσμα σωστά στην πρίζα.
- Μη συνδέετε άλλες συσκευές στην ίδια πρίζα με πολύπριζο.
- Αν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος, πρέπει να αντικατασταθεί από εγκεκριμένο τμήμα σέρβις της Sharp ή από αντίστοιχο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Κατά την αφαίρεση του βύσματος από την πρίζα, κρατάτε πάντοτε το βύσμα, μην κρατάτε ποτέ το καλώδιο, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος και στις συνδέσεις εντός του βύσματος.
- Αν το βύσμα που έχει προσαρμοστεί στο φούρνο σας είναι τέτοιου τύπου που μπορεί να αποσυναρμολογηθεί, και εφόσον η ηλεκτρική πρίζα στο σπίτι σας δεν είναι συμβατή με το παρεχόμενο βύσμα, αφαιρέστε σωστά το βύσμα (μην το αποκόψετε).
- Αν το βύσμα που έχει προσαρμοστεί στο φούρνο σας δεν μπορεί να αποσυναρμολογηθεί, και εφόσον η ηλεκτρική πρίζα στο σπίτι σας δεν είναι συμβατή με το παρεχόμενο βύσμα, αποκόψτε το βύσμα τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ



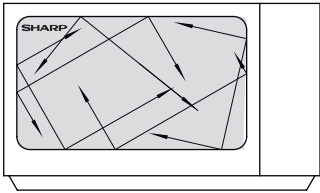
ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Τα μικροκύματα είναι κύματα ενέργειας, παρόμοια με εκείνα που χρησιμοποιούνται για τα τηλεοπτικά ή ραδιοφωνικά σήματα.

Η ηλεκτρική ενέργεια μετατρέπεται σε ενέργεια μικροκυμάτων, η οποία κατευθύνεται στο μέσο της βάσης της κοιλότητας μέσω ενός οδηγού κυμάτων. Στη συνέχεια η διάταξη ανάδευσης των μικροκυμάτων κατανέμει την ενέργεια μικροκυμάτων σε κάθε γωνία της κοιλότητας ομοιόμορφα.

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διέλθουν μέσα από μέταλλο, γι' αυτό και η κοιλότητα του φούρνου είναι κατασκευασμένη από μέταλλο και διαθέτει ένα λεπτό μεταλλικό πλέγμα στην πόρτα.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος τα μικροκύματα ανακλώνται τυχαία στις πλευρές της κοιλότητας του φούρνου.



Τα μικροκύματα μπορούν να διέλθουν μέσα από ορισμένα υλικά, όπως το γυαλί και το πλαστικό, θερμαίνοντας το φαγητό. (Ανατρέξτε στην ενότητα 'Καταλληλά μαγειρικά σκευή' στη σελίδα GR-28).

Το νερό, η ζάχαρη και το λίπος στο φαγητό απορροφούν τα μικροκύματα με αποτέλεσμα να πάλλονται. Έτσι προκαλείται θερμότητα λόγω τριβής, ακριβώς όπως τα χέρια σας θερμαίνονται αν τα τρίβετε μεταξύ τους.

Οι εξωτερικές περιοχές του φαγητού θερμαίνονται μέσω της ενέργειας μικροκυμάτων και, στη συνέχεια, η θερμότητα μεταφέρεται επαγωγικά στο κέντρο, όπως συμβαίνει και στο συμβατικό μαγείρεμα. Είναι σημαντικό να γυρίζετε, αναδιευθετείτε ή να αναδεύετε το φαγητό για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο ζέσταμα.

Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ο φούρνος σταματά αυτόματα την παραγωγή μικροκυμάτων.

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, αφού επιτρέπει στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.



ΕΠΙΠΕΔΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ



Επίπεδο ενέργειας	Πιέστε το κουμπί ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	Ποσοστό
ΥΨΗΛΟ	X1	P100
	X2	P90
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	X3	P80
	X4	P70
ΜΕΣΑΙΟ	X5	P60
	X6	P50
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (Απόψυξη)	X7	P40
	X8	P30
ΧΑΜΗΛΟ (Απόψυξη)	X9	P20
	X10	P10

- Ο φούρνος σας έχει 10 επίπεδα ενέργειας, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ενέργειας για το μαγείρεμα, εισαγάγετε τον απαιτούμενο χρόνο και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ, ώπου να εμφανιστεί στην οθόνη το επιθυμητό επίπεδο.
- **Επίπεδο ενέργειας**
Τα επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων αλλάζουν εξαιτίας της ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της ενέργειας μικροκυμάτων. Όταν χρησιμοποιείτε επίπεδα ενέργειας διαφορετικά από το P100 θα μπορείτε να ακούσετε την ενέργεια μικροκυμάτων να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται παλμικά ενώ το φαγητό μαγειρεύεται ή αποψύχεται.
- **Ελέγξτε τα επίπεδα ενέργειας**
Για να ελέγξετε το επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**. Το επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων θα εμφανίζεται όσο διάστημα πιέσετε με το δάκτυλό σας το πλήκτρο **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**. Ο φούρνος συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση παρ' όλο που η οθόνη εμφανίζει το επίπεδο ισχύος.

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το προεπιλεγμένο επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων είναι το P100 εκτός και αν πιέσετε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:

P100/90 - (ΥΨΗΛΗ έξοδος = 800/720W) χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή αναθέρμανση π.χ. για φαγητά κατσαρόλας, ζεστά ποτά, λαχανικά κ.τ.λ.

P80/70 - (ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ έξοδος = 640/560W) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερβιρισμένα σε πιάτο, όπως επίσης για ευαίσθητα φαγητά όπως μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα χωρίς να ψήνεται υπερβολικά στις πλευρές.

P60/50 - (ΜΕΣΑΙΑ έξοδος = 480/400W) για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς τρόπους, π.χ. πιάτα βοδινού, προτείνεται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας για να βεβαιωθείτε πως το κρέας θα είναι μαλακό.

P40/30 - (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 320/240W Ρύθμιση απόψυξης) για να αποψύξετε, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας, για να βεβαιωθείτε πως το φαγητό θα αποψυχθεί ομοιόμορφα. Αυτή η ρύθμιση είναι επίσης ιδανική για σιγοβρασμένο ρύζι, μακαρόνια, ντάμπλινγκ και μαγείρεμα κρέμας αβγού.

P20/10 - (ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 160/80W) για απλή απόψυξη, π.χ. τούρτες ή πάστες.

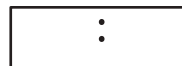
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Συνδέστε το φούρνο.

1. Η οθόνη του φούρνου θα δείξει:

1.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σημειώστε πως το μοντέλο αυτό ΔΕΝ διαθέτει λειτουργία ρολογιού.



ΠΩΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

Άνοιγμα της πόρτας:

Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιέστε το κουμπί ανοίγματος της πόρτας.

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου:

Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό που βρίσκεται μέσα σε κατάλληλο δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή τοποθετήστε το απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ**.



Διακοπή λειτουργίας του φούρνου:

Εάν θέλετε να σταματήσετε το φούρνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** ή ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Αν θέλετε να ακυρώσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** δύο φορές.

STOP

Ο φούρνος σας σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να αποψύχετε φαγητό χρησιμοποιώντας αυτόματα προγράμματα, ή να μαγειρεύετε και να αποψύχετε φαγητό χειροκίνητα.

Το αυτόματο μαγείρεμα και απόψυξη σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε και να αποψύχετε με χρήση προκαθορισμένων προγραμμάτων όπου οι χρόνοι έχουν ήδη υπολογιστεί για εσάς, π.χ. ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ, ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ και ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ.

Το χειροκίνητο μαγείρεμα και η απόψυξη σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε/αποψύχετε φαγητά και βάρη φαγητών που δεν περιλαμβάνονται στα αυτόματα προγράμματα.

Τα ακόλουθα είναι παραδείγματα χειροκίνητου μαγειρέματος και απόψυξης.

Για αυτόματο μαγείρεμα και απόψυξη ανατρέξτε στις σελίδες GR-19 - 22.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και εφαρμόστε επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων P10 ως P100 για μαγείρεμα ή απόψυξη (ανατρέξτε στη σελίδα GR-16).
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, αν είναι δυνατόν, 2 -3 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
- Μετά το μαγείρεμα, καλύψτε το φαγητό και αφήστε το να ηρεμήσει, εάν συστήνεται.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων P70.

1. Εισαγάγετε το επίπεδο ενέργειας πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** 4 φορές για 70P.
2. Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας δύο φορές το κουμπί **1 MIN** δύο φορές και στη συνέχεια το κουμπί **10 SEC** 3 φορές.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** για να αρχίσει το μαγείρεμα.



Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου ψησίματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ



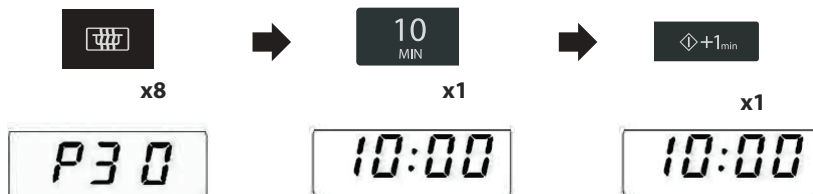
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Εισάγετε το χρόνο απόψυξης και χρησιμοποιήστε επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων P10 ή P30 για να αποψύξετε (ανατρέξτε στη σελίδα GR-16).
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, όπου δυνατόν, 2-3 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
- Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινοφόλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:

Για να αποψύξετε για 10 λεπτά σε ενέργεια μικροκυμάτων P30.

1. Εισάγετε το επίπεδο ενέργειας πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ 8** φορές.
2. Εισάγετε το χρόνο απόψυξης πιέζοντας το κουμπί **10 MIN.** μία φορά.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** για να αρχίσει η απόψυξη.



Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει και ο περιστρεφόμενος δίσκος θα αρχίσει να στρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.
- Ο φούρνος σας μπορεί να προγραμματιστεί για μέχρι 99 λεπτά, 90 δευτερόλεπτα (99,90).
- Όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη σταματάει αυτόματα. Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινάει να μετράει ξανά αντίστροφα όταν η πόρτα κλείσει και πατηθεί το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ**.
- Για να ελέγξετε τα επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**. Όσο αγγίζετε το κουμπί, εμφανίζεται το επίπεδο ενέργειας.



ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

Η λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** επιτρέπει το μαγείρεμα ή την απόψυξη των γευμάτων που έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων (παράτιθενται). Ακολουθήστε το παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χειρισμού αυτών των λειτουργιών. Η λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** επιτρέπει το μαγείρεμα 3 δημοφιλών μενού. Κατά το μαγείρεμα μοσχαρίσιου κρέατος, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** x 1 Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [COO1].

Κατά το μαγείρεμα αρνιού, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** x2 Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [COO2].

Κατά το μαγείρεμα χοιρινού, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** x 3 Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [COO3].

Παράδειγμα 1: Για μαγείρεμα μοσχαρίσιου κρέατος βάρους 1,2kg από τη συντήρηση με τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ**.

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** μία φορά.
2. Εισαγάγετε το βάρος πιέζοντας τα πλήκτρα **ΒΑΡΟΣ** ώσπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** μία φορά για να αρχίσει το μαγείρεμα.



Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.

Παράδειγμα 2: Για απόψυξη κομματιών κρέατος βάρους 1,2 κ. χρησιμοποιώντας την **ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ**.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** μία φορά.
2. Εισαγάγετε το βάρος πιέζοντας τα πλήκτρα **ΒΑΡΟΣ** ώσπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** μία φορά για να αρχίσει η απόψυξη.



Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΒΑΡΟΣ



ΕΥΡΟΣ ΒΑΡΟΥΣ:

- Το βάρος του φαγητού πρέπει να στρογγυλοποιείται προς τα πάνω ή προς τα κάτω στην πιο κοντινή εκατοντάδα γραμμαρίων, για παράδειγμα, τα 0,65kg σε 0,7kg. ή τα 0,34kg. σε 0,3kg.
- Περιορίζεστε να αποψύχετε βάρος εντός του εύρους (ανατρέξτε στους παρακάτω πίνακες).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Όταν χρειάζεται κάποια ενέργεια (για παράδειγμα, να αναποδογυρίσετε το φαγητό), ο φούρνος σταματάει, ακούγονται τα ηχητικά σήματα, ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος και μια ένδειξη αναβοσβήνουν στην οθόνη. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα πιέστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ**.
- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.

GR

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

ΜΕΝΟΥ	ΕΥΡΟΣ ΒΑΡΟΥΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Ψητό βοδινό 	0,1kg, 2,0kg,	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετήστε το κρέας σε πυρίμαχο σκεύος πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.• Αναποδογυρίστε το κρέας όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.• Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας τυλιγμένο σε αλουμινόφυλλο για 10 λεπτά.
Ψητό αρνί 	0,1kg, 2,0kg,	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετήστε το κρέας σε πυρίμαχο σκεύος πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.• Αναποδογυρίστε το κρέας όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.• Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας τυλιγμένο σε αλουμινόφυλλο για 10 λεπτά.
Ψητό χοιρινό 	0,1kg, 2,0kg,	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετήστε το κρέας σε πυρίμαχο σκεύος πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.• Αναποδογυρίστε το κρέας όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.• Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας τυλιγμένο σε αλουμινόφυλλο για 10 λεπτά.

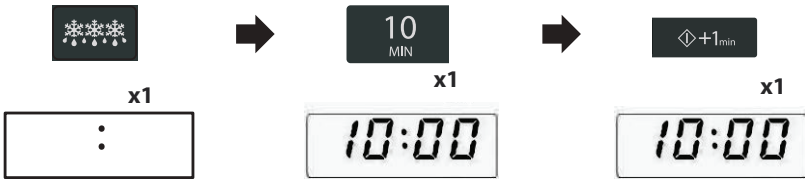


ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ

Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στην ταχεία απόψυξη φαγητού ενώ σας επιτρέπει να επιλέξετε την κατάλληλη διάρκεια απόψυξης, ανάλογα με τον τύπο φαγητού. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της λειτουργίας αυτής.

Παράδειγμα: απόψυξη του φαγητού για 10 λεπτά.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ** μία φορά.
2. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί **10 MIN** μία φορά.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** για έναρξη του μαγειρέματος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απόψυξης το σύστημα θα κάνει παύση και θα παράγει ηχητικό σήμα ως υπενθύμιση για να ανοποδογυρίσετε το φαγητό ώστε να διασφαλιστεί ομοιόμορφη απόψυξη. Όταν αυτό ολοκληρωθεί, πατήστε στην περιοχή **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** για συνέχιση της απόψυξης.



ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** επιτρέπει το μαγείρεμα των φαγητών που παρατίθενται στον πίνακα ελέγχου και τον πίνακα στη σελίδα GR-22. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον χειρισμό αυτής της λειτουργίας.



Παράδειγμα: Για μαγείρεμα 0,3kg ρυζιού χρησιμοποιώντας το Αυτόματο μαγείρεμα για **ΡΥΖΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΡΥΖΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ** μία φορά.
2. Εισαγάγετε το βάρος πιέζοντας τα πλήκτρα **ΒΑΡΟΣ** ώσπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** για να αρχίσετε το μαγείρεμα.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕΝΟΥ: Μπορείτε να επιλέξετε απευθείας το Μενού στον πίνακα πλήκτρων πατώντας το σχετικό κουμπί.

Μενού αυτόματου μαγειρέματος:

Φαγητό	Σημείωση
Πατάτα με φλούδα (έκαστη 230g)	1. Για ποτά και πατάτες, οι παράμετροι στην οθόνη δεν αναφέρονται σε βάρος αλλά σε αριθμό μερίδων. 2. Για ποπ κορν, αγγίξτε την περιοχή ΠΟΠΚΟΡΝ μία φορά για 100g ποπ κορν, αγγίξτε ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ για έναρξη: αν ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος για 100g ποπ κορν δεν κρίνεται κατάλληλος, απλώς αγγίξτε την περιοχή ΠΟΠΚΟΡΝ δύο φορές, και αγγίξτε την αριθμητική περιοχή για να εισαγάγετε κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ για έναρξη. 3. Για ρύζι, ζυμαρικά και καταψυγμένα γεύματα, κατά το μαγείρεμα, το σύστημα κάνει παύση και ακούγονται ηχητικά σήματα ως υπενθύμιση για να παρέμβει ο χρήστης. Στη συνέχεια, αγγίξτε ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ για συνέχιση του μαγειρέματος.
Ξαναζέσταμα τσαγιού/καφέ (200ml /φλ.)	
Ρύζι ζυμαρικά (g)	
Ποπ κορν (προεπιλογή, 100g)	
Κατεψυγμένα λαχανικά	
Πίτσα (g)	
Φρέσκα Λαχανικά	
Καταψυγμένο γεύμα (g)	

ΕΥΡΟΣ ΒΑΡΟΥΣ:

- Το βάρος του φαγητού πρέπει να στρογγυλοποιείται προς τα πάνω ή προς τα κάτω στην πιο κοντινή εκατοντάδα γραμμαρίων, για παράδειγμα, τα 0,65kg σε 0,7kg. ή τα 0,34kg. σε 0,3kg.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Εάν υπάρχει η ανάγκη να ανακατεύετε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αυτόματου μαγειρέματος, ο φούρνος θα σταματήσει και θα ηχεί ένα ηχητικό σήμα, ταυτόχρονα ο εναπομείνας χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζεται στην οθόνη. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα αφού ανακατευτεί το φαγητό πιάστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ**.
- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα που θα έχετε όταν χρησιμοποιείτε το αυτόματο μαγείρεμα θα εξαρτώνται από παραμέτρους όπως το σχήμα και το μέγεθος της τροφής και τις προσωπικές προτιμήσεις όσον αφορά τα μαγειρικά αποτελέσματα. Εάν δεν είστε ευχαριστημένοι με το αποτέλεσμα του προγράμματος, παρακαλούμε ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος ώστε να ταιριάζει με τις απαιτήσεις σας.

GR



ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. ΔΙΑΔΟΧΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

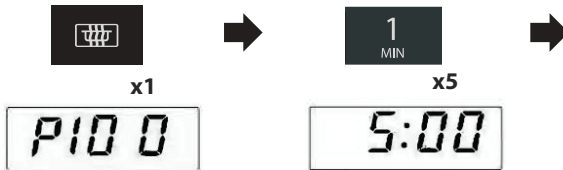
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνεχόμενη, αδιάλειπτη λειτουργία για 2 διαφορετικά στάδια.

Παράδειγμα:

Για μαγείρεμα: 5 λεπτά σε ενέργεια P100 (Στάδιο 1)
16 λεπτά σε ενέργεια P30 (Στάδιο 2)

ΣΤΑΔΙΟ 1

1. Εισάγετε το επίπεδο ενέργειας πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** μία φορά.
2. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί **1 MIN** 5 φορές.



ΣΤΑΔΙΟ 2

3. Εισάγετε το επίπεδο ενέργειας πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** 8 φορές.
4. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας μία φορά το κουμπί **10 MIN** και στη συνέχεια το κουμπί **1 MIN** 6 φορές.
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** μία φορά για έναρξη.



Ο φούρνος θα αρχίσει το μαγείρεμα για 5 λεπτά στο επίπεδο P100 και στη συνέχεια για 16 στο επίπεδο P30.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το επίπεδο P100 επιλεγθεί ως το τελικό επίπεδο ενέργειας, δεν είναι απαραίτητο να το εισαγάγετε.

2. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ:

Η επιλογή **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** προτείνεται:

- Για να μαγειρέψετε σε ενέργεια μικροκυμάτων P100 σε πολλαπλάσια του 1 λεπτού.
- Για να παρατείνετε τους χρόνους μαγειρέματος σε πολλαπλάσια του 1 λεπτού όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μη αυτόματου μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε σε επίπεδο P100 για 2 λεπτά, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** δύο φορές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί το πολύ έως 99 λεπτά και 90 δευτερόλεπτα.

Παράδειγμα:





ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



3. ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ (▼) και ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΣ (▲) ΧΡΟΝΟΣ:

Τα κουμπιά **ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ (▼) ΧΡΟΝΟΣ** και **ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΣ (▲) ΧΡΟΝΟΣ** σας επιτρέπουν να:

- Μειώσετε ή αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης ενώ ο φούρνος είναι σε χρήση (μόνο χειροκίνητο μαγείρεμα).

ΓΙΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΛΙΓΟΤΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΜΕ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Πατήστε το κουμπί **ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ (▼)** ή **ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΣ (▲) ΧΡΟΝΟΣ** για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή απόψυξης σε πολλαπλάσια του 1 λεπτού ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αυξηθεί μέχρι το πολύ 99 λεπτά, 90 δευτερόλεπτα.

GR

Παράδειγμα: μαγείρεμα σε επίπεδο P50 για 10 λεπτά και στη συνέχεια μείωση του χρόνου μαγειρέματος κατά 2 λεπτά:

1. Εισαγάγετε το επίπεδο ενέργειας πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** έξι φορές.



x6



2. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί **10 MIN** μία φορά.



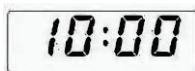
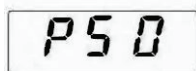
x1



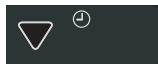
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** μία φορά για να αρχίσει το μαγείρεμα.



x1

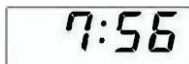


4. Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί **ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ** δύο φορές.



x2

Ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται κατά 2 λεπτά και συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση, για παράδειγμα:





ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

4. ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ:

Χρησιμοποιήστε το **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** ως χρονοδιακόπτη λεπτών ή για να παρακολουθήσετε το χρόνο που θα κάτσει το μαγειρεμένο/αποψυγμένο φαγητό.

Παράδειγμα:

Για να θέσετε το χρονόμετρο στα 5 λεπτά.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** μία φορά.
2. Εισάγετε τον επιθυμητό χρόνο πιέζοντας το κουμπί **1 MIN** 5 φορές.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΛΕΠΤΑ** μία φορά για έναρξη.



x1



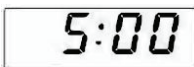
x5



x1



Η οθόνη θα εμφανίσει αντίστροφη μέτρηση. Όταν η οθόνη φτάσει στο μηδέν, ακούγεται το ηχητικό σήμα.



Μπορείτε να εισαγάγετε οποιονδήποτε χρόνο έως 99 λεπτά, 90 δευτερόλεπτα. Για να ακυρώσετε το **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** κατά τη διάρκεια μιας αντίστροφης μέτρησης, απλώς πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



Τα μικροκύματα μαγειρεύουν το φαγητό γρηγορότερα από το συμβατικό μαγείρεμα. Είναι επομένως ουσιαστικό ότι ακολουθούνται συγκεκριμένες τεχνικές για να διασφαλίσουν καλά αποτελέσματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, ελέγχετε το φούρνο εξαιτίας της πιθανότητας ανάφλεξης.
- Διασφαλίστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε ένα φούρνο μικροκυμάτων. (Βλέπε "Κατάλληλα Σκεύη" στη σελίδα GR-28)
- Μη τοποθετείτε ζεστά φαγητά/σκεύη σε κρύο περιστρεφόμενο δίσκο ή κρύα φαγητά/σκεύη σε ζεστό περιστρεφόμενο δίσκο.

Πολλές από τις ακόλουθες τεχνικές είναι παρόμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται στο συμβατικό μαγείρεμα.

- Πάντα να επιβλέπετε το φούρνο όταν είναι σε χρήση.
- Υγρά και φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, εφόσον η πίεση θα συσσωρευτεί στο εσωτερικό και μπορεί να προκαλέσει το δοχείο/βάζο να εκραγεί.
- Χρησιμοποιείτε ποπ-κορν για μικροκύματα μόνο εντός της συνιστώμενης συσκευασίας (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή). Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λάδι εκτός αν αυτό προσδιορίζεται από τον κατασκευαστή και ποτέ μη μαγειρεύετε για περισσότερο από ότι λένε οι οδηγίες.

GR

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:



Να ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο λειτουργίας της SHARP πάντα. Εάν υπερβείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος και τα επίπεδα ενέργειας είναι υπερβολικά υψηλά, το φαγητό μπορεί να υπερθερμανθεί, να καεί και σε ακραίες περιπτώσεις, να πιάσει φωτιά και να καταστρέψει το φούρνο.

Τεχνικές Μαγειρέματος

Τακτοποίηση

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου. Π.χ. Μπούτια Κοτόπουλου.
Τα φαγητά που είναι τοποθετημένα στην εξωτερική πλευρά του πιάτου θα λάβουν περισσότερη ενέργεια, οπότε μαγειρεύονται γρηγορότερα από αυτά που βρίσκονται στο κέντρο.



Κάλυψη

Συγκεκριμένα φαγητά ωφελούνται εάν καλύπτονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα, ακολουθήστε τις συστάσεις όπου αυτές δίνονται. Χρησιμοποιείτε αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.

Τρύπημα

Φαγητά με τσόφλι, φλούδα ή μεμβράνη πρέπει να τρυπιούνται σε αρκετά μέρη πριν το μαγείρεμα ή το ξαναζέσταμα μιας και θα συσσωρευτεί ατμός και μπορεί να προκαλέσει έκρηξη της τροφής. Π.χ. Πατάτες, Ψάρι, Κοτόπουλο, Λουκάνικα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αβγά στα τσόφλια τους, και μελάτα / σφιχτά βρασμένα αβγά δεν πρέπει να θερμαίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων μιας και μπορεί να εκραγούν, ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί.

Ανακάτεμα, γύρισμα, και τακτοποίηση πάλι

Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι ουσιαστικό να ανακατεύετε, γυρίζετε και να τακτοποιείτε και πάλι το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να τακτοποιείτε πάλι από την εξωτερική πλευρά προς το κέντρο.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, αφού επιτρέπει στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Χαρακτηριστικά Τροφών	
Σύνθεση	<p>Τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος ή ζάχαρη (π.χ. Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες) απαιτούν λιγότερο χρόνο θέρμανσης. Πρέπει να δίνεται προσοχή μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.</p> <p>Τα κόκαλα στην τροφή λειτουργούν ως αγωγός της θερμότητας και κάνουν το φαγητό να μαγειρεύεται γρηγορότερα. Πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε το φαγητό να μαγειρεύεται ομοιόμορφα.</p>
Πυκνότητα	<p>Η πυκνότητα του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Τα ελαφριά, πορώδη φαγητά, όπως τα κέικ ή το ψωμί, μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα βαριά, πυκνά φαγητά, όπως τα ψητά και τα φαγητά κατσαρόλας.</p>
Ποσότητα	<p>Ο αριθμός των μικροκυμάτων στο φούρνο σας παραμένει σταθερός, ανεξάρτητα από την ποσότητα της τροφής που μαγειρεύεται. Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξάνεται όσο η ποσότητα του φαγητού που τοποθετείται μέσα στο φούρνο αυξάνεται.</p> <p>Π.χ. Τέσσερις πατάτες θα πάρουν περισσότερο χρόνο να μαγειρευτούν από ότι δύο.</p>
Μέγεθος	<p>Μικρές τροφές και μικρά κομμάτια μαγειρεύονται γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα, εφόσον τα μικροκύματα τα διαπερνούν από όλες τις πλευρές προς το κέντρο. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα κάντε όλα τα κομμάτια ισομεγέθη.</p>
Σχήμα	<p>Φαγητά που είναι ακανόνιστα σε μέγεθος, όπως είναι το στήθος ή τα μπλούτια κοτόπουλου, χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν στα πιο παχιά σημεία. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια στην εξωτερική πλευρά του πιάτου όπου εκεί θα λάβουν περισσότερη ενέργεια.</p> <p>Τα στρογγυλά σχήματα μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα από τα τετράγωνα σχήματα όταν χρησιμοποιείται μαγείρεμα μικροκυμάτων.</p>
Θερμοκρασία τροφής	<p>Η αρχική θερμοκρασία του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Τα κρύα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα από ότι τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου.</p> <p>π.χ. Κέικ όπου χρησιμοποιήθηκαν κρύα συστατικά, (λ.χ. μαργαρίνη) χρειάζεται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα από ένα κέικ όπου χρησιμοποιήθηκαν συστατικά σε θερμοκρασία δωματίου.</p> <p>Η θερμοκρασία του δοχείου δεν δείχνει πραγματικά τη θερμοκρασία του φαγητού ή του ποτού. Να τεμαχίζετε τα γεμιστά φαγητά, για παράδειγμα ντόνατ με μαρμελάδα, ώστε να απελευθερώνεται θερμότητα ή ατμός.</p>



Πρόσωπο & Χέρια: Πάντα χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη από το φούρνο. Σταθείτε προς τα πίσω όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να επιτρέψετε στη θερμότητα και τους ατμούς να διασκορπιστούν. Όταν απομακρύνετε καλύμματα (όπως μεμβράνες), ανοίγετε σακούλες ψήσιματος ή συσκευασίες ποπ-κορν, οδηγήστε τον ατμό μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια.



Ελέγξτε τη θερμοκρασία του φαγητού και του ποτού και ανακατέψτε πριν σερβίρετε. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν σερβίρετε σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων παιδικών τροφών πρέπει να ανακατεύονται και να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση προς αποφυγή εγκαυμάτων.



ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ



Για να μαγειρέψετε/αποψύξετε φαγητό σε ένα φούρνο μικροκυμάτων, η ισχύς των μικροκυμάτων πρέπει να μπορεί να περάσει μέσα από το δοχείο και να διαπεράσει το φαγητό. Επομένως είναι σημαντικό να διαλέξετε κατάλληλα σκεύη μαγειρικής.

Τα στρωγγυλά/οβάλ πιάτα προτιμούνται σε σχέση με τα τετράγωνα/παραλληλόγραμμα, μιας και η τροφή στις γωνίες τείνει να παραμεγερύεται. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ποικιλία σκευών μαγειρικής όπως αναφέρεται παρακάτω.

GR

Μαγειρικά σκεύη	Ασφάλεια στα Μικροκύματα	Σχόλια
Φύλλο αλουμινίου Αλουμινένια δοχεία	✓ / ✗	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να προστατέψουν το φαγητό από την υπερθέρμανση. Κρατάτε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τους τοίχους του φούρνου, μιας και μπορεί να συμβεί ηλεκτρικό τόξο. Συσκευασίες αλουμινόχαρτου δεν προτείνονται εκτός και εάν αυτό προδιαγράφεται από τον κατασκευαστή π.χ. Microfoil [®] , να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πιάτα ψησίματος	✓	Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε τον χρόνο θέρμανσης που παρέχεται. Να είστε πολύ προσεκτικοί μιας και τα σκεύη αυτά θερμαίνονται πολύ.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Γυάλινα σκεύη π.χ. Pyrex [®]	✓	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστερίνη π.χ. συσκευασίες φαστ-φουντ	✓	Πρέπει να δίνετε προσοχή μιας και μερικά δοχεία μπορεί να στραβώσουν, λιώσουν ή αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες.
Μεμβράνη	✓	Δεν πρέπει να ακουμπά το φαγητό και πρέπει να είναι τρυπημένο ώστε να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει.
Σακούλες Ψύξης/Ψησίματος	✓	Πρέπει να τρυπιέται για να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει. Διασφαλίστε πως οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση με μικροκύματα. Μη χρησιμοποιείτε πλαστικές ή μεταλλικές δέστρες, εφόσον μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά εξαιτίας ηλεκτρικού τόξου.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	Χρησιμοποιείτε μόνο για θέρμανση ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή εφόσον η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✓	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✗	Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, ελέγχετε το φούρνο εξαιτίας της πιθανότητας ανάφλεξης.





ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Η απόψυξη φαγητού χρησιμοποιώντας το φούρνο μικροκυμάτων σας είναι η πιο γρήγορη μέθοδος από όλες.

Είναι μια απλή διαδικασία αλλά οι ακόλουθες οδηγίες είναι ουσιαστικές για να διασφαλίσουν ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

Ξανατακτοποίηση	<p>Τροφές που είναι τοποθετημένες προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου θα αποψυχθούν γρηγορότερα σε σχέση με τροφές στο κέντρο. Είναι επομένως ουσιώδες το φαγητό να ξανατακτοποιηθεί μέχρι και 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.</p> <p>Μετακινήστε στενά στριμωγμένα κομμάτια από το εξωτερικό προς το κέντρο και ξανατακτοποιήστε στις αλληλεπικαλυπτόμενες περιοχές. Αυτό θα διασφαλίσει ότι όλα τα κομμάτια του φαγητού θα αποψυχθούν ομοιόμορφα.</p> <p>Έτσι διασφαλίζεται ότι όλα τα μέρη του φαγητού αποψύχονται ομοιόμορφα.</p>
Διαχωρισμός	<p>Οι τροφές μπορεί να είναι κολλημένες μεταξύ τους όταν απομακρύνονται από την κατάψυξη. Είναι σημαντικό να ξεχωρίσετε τις τροφές όσο πιο γρήγορα γίνεται κατά τη διάρκεια της απόψυξης.</p> <p>π.χ. φέτες μπέικον, φιλέτα κοτόπουλου.</p>
Προστασία	<p>Μερικές περιοχές φαγητού που αποψύχονται μπορεί να ζεσταθούν. Για να αποψύγετε θερμανθούν περαιτέρω και να ξεκινήσουν να μαγειρεύονται, αυτές οι περιοχές μπορούν να προστατευθούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου, το οποίο αντανάκλα τα μικροκύματα, π.χ. στα πόδια και τις φτερούγες ενός κοτόπουλου.</p>
Αναμονή	<p>Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.</p> <p>Η απόψυξη δεν έχει ολοκληρωθεί με το που απομακρυνθεί το φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων. Το φαγητό πρέπει να σταθεί, καλυμμένο, για μια περίοδο χρόνου για να διασφαλιστεί ότι το κέντρο έχει αποψυχθεί εντελώς.</p>
Αναποδογύρισμα	<p>Είναι ουσιώδες όλα τα φαγητά να αναποδογυρίζονται τουλάχιστον 3 - 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Αυτό είναι σημαντικό για να διασφαλιστεί πλήρης απόψυξη.</p>

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τα περιτυλίγματα πριν την απόψυξη.
- Για να αποψύξετε φαγητό, χρησιμοποιήστε επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ ή ΧΑΜΗΛΟ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ



Για το ξαναζέσταμα των τροφών, ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές και οδηγίες για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό ζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

<p>Γεύματα σε πιάτο</p>	<p>Αφαιρέστε οποιοσδήποτε μερίδες κρέατος, και ζεστάνετε τις ξεχωριστά, βλέπε παρακάτω. Τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια τροφής στο κέντρο του πιάτου, τα μεγαλύτερα και παχύτερα προς τις άκρες. Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και αναθερμάνετε στο ΜΕΣΑΙΟ επίπεδο, ανακατέψτε/τακτοποιήστε ξανά στα μισά του ξαναζεσταμάτος. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.</p>	
<p>Κρέας σε φέτες</p>	<p>Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε στο ΜΕΣΑΙΟ επίπεδο. Τακτοποιήστε και πάλι τουλάχιστον άλλη μία φορά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη αναθέρμανση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το κρέας ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.</p>	
<p>Μερίδες πουλερικών</p>	<p>Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια των μερίδων προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε στο ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ επίπεδο. Αναποδογυρίστε στα μισά της αναθέρμανσης. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το πουλερικό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.</p>	
<p>Κατσαρόλας</p>	<p>Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή ένα κατάλληλο καπάκι και ξαναζεστάνετε στο ΜΕΣΑΙΟ επίπεδο. Ανακατεύετε συχνά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.</p>	

GR

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεσταίνετε, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. Ένα μπουλ λαχανικών μπορεί να ξαναζεσταθεί στο ΥΨΗΛΟ επίπεδο ενώ τα λαζάνια που περιέχουν συστατικά που δεν μπορούν να ανακατευτούν πρέπει να ξαναζεσταίνονται χρησιμοποιώντας ΜΕΣΑΙΟ επίπεδο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αφαιρέστε την τροφή από μεμβράνες ή μεταλλικά δοχεία πριν ξαναζεσταίνετε.
- Οι χρόνοι αναθέρμανσης επηρεάζονται από το σχήμα, το βάθος, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του φαγητού μαζί με το μέγεθος, το σχήμα και το υλικό του δοχείου.



Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεσταίνετε φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, πίτες με κιμά ή Χριστουγεννιάτικες πουτίγκες.

- Ποτέ μη ζεσταίνετε λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, μιας και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Οι πατάτες σε κονσέρβα δεν πρέπει να ζεσταίνονται ποτέ σε φούρνο μικροκυμάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή στην κονσέρβα.



Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Είναι σημαντικό να καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων σας μετά από κάθε χρήση.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο καθαριστικό διάλυμα, όπως υγρό πιάτων, με ζεστό νερό πάνω σε ένα μαλακό ύφασμα.
- Πιτσιλιές φαγητού και υγρών θα συσσωρευτούν στους τοίχους και στο πάνω μέρος του φούρνου. Εάν αφήσετε λιπαρά, λίπος και απομεινάρια φαγητού να συσσωρευτούν στο εσωτερικό του φούρνου, μπορεί να υπερθερμανθούν, να καπνίσουν ακόμα και να πιάσουν φωτιά την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο.
- Κρατάτε το **κάλυμμα του κυματοδηγού** συνέχεια καθαρό. Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι κατασκευασμένο από εύθραυστο υλικό και πρέπει να καθαρίζεται με φροντίδα (ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες καθαρισμού). **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το υπερβολικό μούλιασμα μπορεί να προκαλέσει αποσύνθεση του καλύμματος του κυματοδηγού. Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι αναλώσιμο μέρος και χωρίς τακτικό καθαρισμό, θα χρειαστεί αντικατάσταση.
- Το φαγητό θα απελευθερώνει ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και θα προκαλέσει συγκέντρωση υδρατμών μέσα στο φούρνο και την πόρτα. Είναι σημαντικό να στεγνώνετε το φούρνο. Η συσσώρευση υγρασία θα προκαλέσει σχηματισμό σκουριάς στο εσωτερικό του φούρνου.
- **Μην επιτρέπετε λίπη ή βρωμιά να συσσωρευτούν στα σφραγίσματα της πόρτας και σε περιοχές γύρω από την πόρτα. Αυτό μπορεί να εμποδίσει την πόρτα από το να κλείνει σωστά και μπορεί να προκαλέσει διαρροή μικροκυμάτων (ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού στην απέναντι σελίδα).**
- Διασφαλίστε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και το στήριγμα του κυλίνδρου καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση με ένα ήπιο υγρό καθαριστικό διάλυμα και στεγνώνουν. Αυτό θα εμποδίσει τη συσσώρευση λιπών και υπολειμμάτων τροφών. Τα εξαρτήματα είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.
- **ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΤΑΚΤΑ ΧΡΟΝΙΚΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΟΠΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ ΑΠΟΘΕΣΕΙΣ ΤΡΟΦΗΣ.**
Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ

- Σκουπίστε το εξωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων με ένα ήπιο καθαριστικό διάλυμα, όπως υγρό πιάτων, με ζεστό νερό πάνω σε ένα μαλακό ύφασμα.
- Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να καθαρίζεται και να στεγνώνεται με ανοιχτή την πόρτα, απενεργοποιώντας επομένως το φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά σπρέι, μαξιλάρια φούρνου ή διαβρωτικά συρματάκια εφόσον αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στην επιφάνεια του φούρνου.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Φροντίστε να μην αφήσετε σαπουνόνερο να στάξει μέσα από τις τρύπες των τοίχων του φούρνου και μέσα στο πάτωμα της κοιλότητας. Η διάχυση νερού μέσα από αυτές τις οπές μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο εσωτερικό του φούρνου.



ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Αν πιστεύετε πως ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, υπάρχουν ορισμένοι έλεγχοι που μπορείτε να διεξάγετε πριν καλέσετε έναν τεχνικό. Έτσι αποφεύγετε τις περιττές κλήσεις για σέρβις σε περίπτωση που το σφάλμα σχετίζεται με κάτι απλό.

Ακολουθήστε τον παρακάτω απλό έλεγχο:

Τοποθετήστε μισό φλιτζάνι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο και κλείστε την πόρτα. Επιλέξτε ΥΨΗΛΟ επίπεδο και προγραμματίστε τον φούρνο για μαγείρεμα για 1 λεπτό.

1. Ανάβει η λυχνία του φούρνου κατά το μαγείρεμα;
2. Περιστρέφεται ο δίσκος;
3. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας; (Ελέγξτε τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από τις σπές εξαερισμού.)
4. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα μετά από ένα λεπτό;
5. Ζεστάθηκε το νερό μέσα στο φλιτζάνι;

Αν απαντήσατε "ΟΧΙ" σε οποιαδήποτε ερώτηση, πρώτα ελέγξτε αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος κανονικά και ότι δεν έχει καεί ή ασφαλεία. Αν δεν υπάρχει αστοχία σε κανένα από τα δύο, ελέγξτε σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αν μαγειρεύετε φαγητό για περισσότερο από τον κανονικό χρόνο (βλ. πίνακα παρακάτω) χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία μαγειρέματος, ενεργοποιούνται αυτόματα οι μηχανισμοί ασφαλείας του φούρνου. Το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων θα μειωθεί.

Λειτουργία Μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος
ΥΨΗΛΟ επίπεδο μαγειρέματος με μικροκύματα	20 Λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Ποτέ μη ρυθμίζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε τον φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από τεχνικούς εκπαιδευμένους από την SHARP να εκτελούν εργασίες σέρβις ή επισκευής.

Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να σχετίζεται με την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από την ενέργεια μικροκυμάτων.

- Τα στεγανωτικά της πόρτας εμποδίζουν τη διαρροή μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν πρόκειται για αεροστεγανή σφράγιση. Είναι φυσιολογικό να παρατηρούνται σταγόνες νερού, φως ή θερμός αέρας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία αποδεσμεύουν ατμό και προκαλούν συμπύκνωση στο εσωτερικό της πόρτας, η οποία μπορεί να στάξει από τον φούρνο.
- Επισκευές και τροποποιήσεις: Μην επιχειρείτε να χειριστείτε τον φούρνο αν δεν λειτουργεί κανονικά.
- Εξωτερικό περίβλημα & Πρόσβαση στη λυχνία: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω τμημάτων υπό υψηλή τάση στο εσωτερικό τα οποία δεν πρέπει να αγγίζετε ποτέ, καθώς μπορεί να προκληθεί θάνατος. Ο φούρνος δεν διαθέτει κάλυμμα για πρόσβαση στη λυχνία. Αν η λυχνία παρουσιάσει βλάβη, μην επιχειρήσετε να την αντικαταστήσετε μόνοι σας. Καλέστε ένα κέντρο σέρβις εγκεκριμένο από τη SHARP.

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
Κυκλοφορεί ρεύμα αέρα γύρω από την πόρτα.	Όταν λειτουργεί ο φούρνος, στο εσωτερικό του κυκλοφορεί αέρας. Η πόρτα δεν είναι αεροστεγανή. Έτσι, ο αέρας μπορεί να διαφεύγει από την πόρτα.
Μέσα στον φούρνο σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών, που μπορεί να στάζουν από την πόρτα.	Το εσωτερικό του φούρνου συνήθως είναι ψυχρότερο από το φαγητό που μαγειρεύεται, οπότε ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται στην ψυχρότερη επιφάνεια. Η ποσότητα του ατμού που παράγεται εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό του φαγητού που μαγειρεύεται. Ορισμένα φαγητά, όπως οι πατάτες, έχουν υψηλή περιεχόμενη υγρασία. Η συμπύκνωση υδρατμών που παγιδεύεται μέσα από την πόρτα θα πρέπει να διαλυθεί μετά από μερικές ώρες.
Παρατηρούνται λάμψεις ή ηλεκτρικά τόξα στο εσωτερικό του φούρνου κατά το μαγείρεμα.	Ο σχηματισμός ηλεκτρικού τόξου παρατηρείται όταν ένα μεταλλικό αντικείμενο έρχεται κοντά στην κοιλότητα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τράχυνση στην επιφάνεια της κοιλότητας, αλλά κατά τα άλλα δεν προκαλεί βλάβη στον φούρνο.
Παρατηρείται ηλεκτρικό τόξο σε πατάτες.	Βεβαιωθείτε πως έχουν αφαιρεθεί όλα τα "μάτια" από τις πατάτες και πως είναι τρυπημένες. Τοποθετήστε τις απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο ή σε πυρίμαχο ή παρόμοιο σκεύος.
Η οθόνη είναι αναμμένη αλλά ο πίνακας ελέγχου δεν λειτουργεί κατά το πάτημά του.	Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλείσει κανονικά.
Το μαγείρεμα στον φούρνο είναι πολύ αργό.	Βεβαιωθείτε πως έχει επιλεγεί το σωστό επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο.	Παρατηρούνται παλμοί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης ενέργειας μικροκυμάτων κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη.
Το εξωτερικό περίβλημα είναι θερμό.	Το περίβλημα μπορεί να είναι θερμό στο άγγιγμα - κρατήστε τα παιδιά μακριά.



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου:	R-270
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος	: Μονής φάσης 230-240V, 50Hz
Κατανάλωση Ενέργειας: Μικροκύματα	: 1200W
Ρεύμα εισόδου: Μικροκύματα	: 5,2A
Ισχύς Εξόδου: Μικροκύματα	: 800W (IEC 60705)
Κατηγορία θέρμανσης	: E
Συχνότητα Μικροκυμάτων	: 2450MHz*(Ομάδα 2/Κλάση B)
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) mm	: 450 x 260 x 342
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** mm	: 315 x 210 x 329
Χωρητικότητα Φούρνου	: 20 λίτρα**
Ομοιομορφία Μαγειρέματος	: Διάμετρος περιστρεφόμενου δίσκου 245 χιλ.
Βάρος	: Περ. 12 kg.

- * Αυτό το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Προτύπου EN55011. Σύμφωνα με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης B. Ομάδα 2 σημαίνει ότι ο εξοπλισμός παράγει ηθελημένα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για θερμική επεξεργασία τροφής.
- ** Η εσωτερική χωρητικότητα υπολογίζεται με τη μέτρηση του μέγιστου πλάτους, βάθους και ύψους.
-Η πραγματική χωρητικότητα φαγητού είναι μικρότερη.

Ως μέρος της πολιτικής συνεχούς βελτίωσης, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιήσουμε τον σχεδιασμό και τις προδιαγραφές χωρίς προειδοποίηση.

Δεν επιτρέπεται η αναπαραγωγή, αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης ή η μετάδοση κανενός τμήματος αυτής της έκδοσης σε οποιαδήποτε μορφή, ψηφιακή, μηχανική, μέσω φωτοαντίγραφου, μέσω ηχογράφησης, μετάφρασης, ή άλλων μέσων, χωρίς πρότερη έγκριση από την SHARP Vestel UK

Οι εικόνες, τα τεχνικά στοιχεία και τα δεδομένα που περιέχονται σε αυτή την έκδοση είναι, στο βαθμό που γνωρίζουμε, σωστά κατά τον χρόνο της εκτύπωσης. Διατηρείται το δικαίωμα για αλλαγή προδιαγραφών ανά πάσα στιγμή, ως μέρος της πολιτικής μας συνεχούς ανάπτυξης και βελτίωσης.





Pozor: Na izdelku je posebna oznaka, ki pomeni, da rabljenih električnih in elektronskih izdelkov ne smete odlagati skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. na koncu življenjske dobe jih morate dostaviti v center za ločeno zbiranje.

Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji

Pozor: če želite odvreči to napravo, je ne odložite v običajen koš za smeti!

Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljenih električnih in elektronskih opreme.

Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta*.

V nekaterih državah* lahko star izdelek brezplačno prevzame tudi prodajalec, če kupite podoben nov izdelek.

*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

Če vaša rabljena električna ali elektronska oprema vsebuje baterije ali akumulator, tega prej posebej odložite v skladu z lokalnimi zahtevami.

S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali zagotoviti, da bodo odpadki ustrezno obravnavani, ponovno uporabljeni in reciklirani ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko izhajali iz neustreznega ravnanja z odpadki.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

Za Švico: uporabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka. Ostala zbirna mesta so navedena na spletni strani www.swico.ch ali www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji

Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:

Posvetujte se s SHARP-ovim trgovcem, ki vam bo posredoval informacije o prevzemu izdelka. To storitev vam lahko zaračuna, upoštevajoč stroške reciklaže. Manjše izdelke (in manjše količine) boste morda lahko oddali v lokalnem centru za ločeno zbiranje odpadkov. Za Španijo: O vračilu rabljenih izdelkov se posvetujte z uradom za zbiranje odpadkov ali z lokalnimi oblastmi.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.





VSEBINA

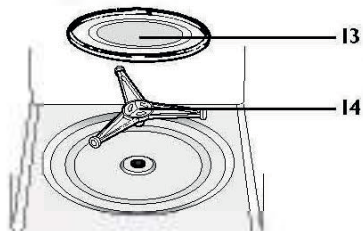
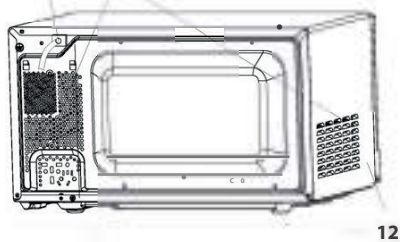
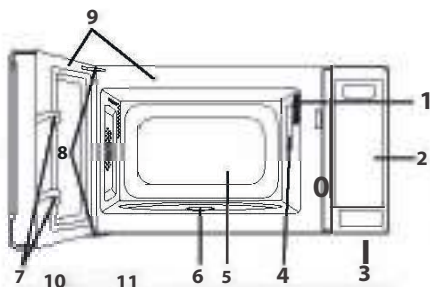


PEČICA IN PRIPOMOČKI	3
UPRAVLJALNA PLOŠČA	4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	5-12
NAMESTITEV	13-14
KAKO DELUJE PEČICA	15
NIVOJI MOČI MIKROVALOV	16
PRED UPORABO	16
KAKO UPORABLJATI PEČICO.....	17-18
AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE.....	19
TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO	20
HITRO ODTAJEVANJE	21
AVTOMATSKO KUHANJE	21
TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA	22
PRIROČNE FUNKCIJE	23-25
NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI.....	26-27
PRIMERNA POSODA ZA KUHANJE	28
NASVET ZA ODTAJEVANJE	29
NASVET ZA POGREVANJE	30
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	31
ODPRAVLJANJE TEŽAV	32
SPECIFIKACIJE	33

SI



PEČICA IN PRIPOMOČKI



PEČICA

1. Lučka pečice
2. Upravljalna plošča
3. Tipka za odpiranje vrat
4. Pokrov magnetrona (NE ODPSTRANJUJTE)
5. Prostor za kuhanje
6. Spoj
7. Varnostni zatiči vrat
8. Vratni tečajji
9. Tesnila vrat in tesnilne površine
10. Napajalni kabel
11. Prezračevalne odprtine
12. Ohišje pečice

PRIPOMOČKI:

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki:

13. Vrtljivi krožnik
14. Stojalo

- Stojalo postavite v ležišče na dnu pečice, nato postavite vrtljivi krožnik na stojalo in preverite, da je trdno na mestu.
- Da preprečite poškodbo vrtljivega krožnika, posodo pri odstranjevanju dvignite nad njegov rob.

OPOMBE:

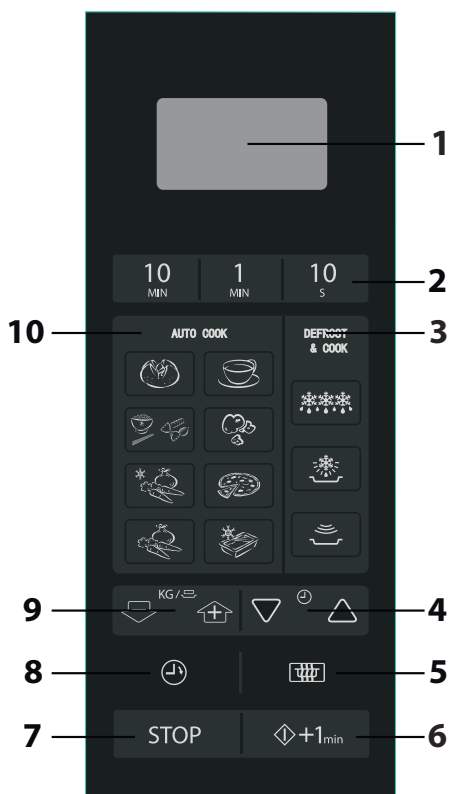
- Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne poškodujete.
- Pečico vedno uporabljajte tako, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo pravilno nameščena. To občasno preverite tudi med samim kuhanjem. Slabo nameščen vrtljivi krožnik lahko opleta, se ne vrtil pravilno ter lahko poškoduje pečico.
- Vrtljivi krožnik se lahko vrtil v smeri ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Smer vrtenja se spremeni ob vsakem vklopu pečice. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja.
- Če naročate pripomočke, trgovcu ali pooblaščenemu SHARP-ovemu zastopniku sporočite tako **NAZIV DELA** kot **ŠTEVILKO MODELA**.



OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, ohišje pečice, vrtljivi krožnik, pripomočki in posoda zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.

NADZORNA PLOŠČA



1. DIGITALNI ZASLON
2. Tipka URA
3. Tipka za KUHANJE in ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO
4. Tipka za POVEČANJE/ZMANJŠANJE ČASA
5. Tipka NIVO MOČI
6. Tipka START/AUTO MINUTE
7. Tipka STOP
8. Tipka ČASOVNIK
9. Tipka TEŽA
10. Tipka za AVTOMATSKO KUHANJE

SI



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI.

1. Ta pečica je namenjena samo uporabi na kuhinjskem pultu in ni namenjena vgradnji, zato je ne nameščajte v omarico.
2. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85 cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
3. **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vrtljivega krožnika takoj po kuhanju, saj je lahko vroč.
4. Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 30 cm prostora.
5. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, in zato razumejo vključena tveganja. Otroci, mlajši od 8 let, se z napravo ne smejo igrati in je ne smejo vzdrževati, razen če to počno pod nadzorom.
6. Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
7. **OPOZORILO:** Otroci lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi dovolj poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.
8. **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
9. **OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.
10. **OPOZORILO:** Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



11. Če je napajalni kabel naprave poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom. Zamenja ga lahko le pooblaščen serviser SHARP.
12. **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
13. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznelo silovito vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
14. Ne kuhajte jajc v lupini, celih trdo kuhanih jajc pa ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso razžvrkljana, predrite rumenjaki in beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.
15. Preverite kuhinjske pripomočke in se prepričajte, da so primerni za uporabo v pečici. Glejte stran SI-28. Uporabljajte le posodo in pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
16. Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
17. Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo.
18. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuharske rokavice. Pred čiščenjem naj se površine ohladijo. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
19. Če opazite dim, pečico izklopite ter pustite vrata zaprta, da se ogenj zaduši.
20. Pečico redno čistite in poskrbite, da se na površinah ne bodo kopičili ostanki živil.
21. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na ži-

15





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

vljenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.

22. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske na steklu, ki se lahko zaradi tega tudi razbije.
23. Ne uporabljajte čistilnika na paro.
24. Glejte navodila za čiščenje tesnil vrat, prostora za kuhanje in pripadajočih delov na strani SI-31.
25. Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
 - hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
 - kmečke hiše,
 - prostori za spanje in zajtrkovanje.
26. **OPOZORILO:** Med uporabo se naprava in njeni dosegljivi deli lahko zelo segrejejo. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, naj ob napravi ne bodo prisotni brez nadzora.
27. Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih površin v pečici.
28. Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.

Da se izognete tveganju požara:

1. **Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.**
2. Električna vtičnica mora biti enostavno dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.
3. Potrebno je električno napajanje izmeničnega toka 230-240 V~, 50 Hz z najmanj 13A varovalko na napajalnem kablu ali 13A tokovnim prekinjalom.
4. Zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



5. Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.
6. Mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
7. Pečice ne shranjujte, niti ne uporabljate zunaj.
8. Po uporabi očistite pokrov magnetrona, prostor za kuhanje, vrtljivi krožnik in nosilec. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.
9. V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
10. Prezračevalnih odprtin ne zakrivajte.
11. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd., saj iskrenje kovinskih površin lahko povzroči ogenj.
12. Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtja. Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se tako lahko vžge.
13. Za pripravo pokovke uporabljajte le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
14. V pečici ne shranjujte hrane ali drugih stvari.
15. Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje tako kot želite.
16. Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer klobase v testu, pite ali božični puding.
17. Glejte ustrezne napotke v navodilih za uporabo.

Da se izognete tveganjem za poškodbe

1. OPOZORILO:

Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:

- a) Vrata; prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
- b) Tečaji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odviti.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- c) Tesnila vrat in tesnilne površine; prepričajte se, da niso poškodovane.
- d) V prostoru za kuhanje ali na vratih; prepričajte se, da ni vdrtin.
- e) Napajalni kabel in vtič; prepričajte se, da nista poškodovana.
2. Ne uporabljajte pečice pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zatičev vrat.
3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
4. Ne dovolite, da se na vratnem tesnilu in ob njem začne kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane. Sledite navodilom poglavja "Nega in čiščenje" na strani SI-31.
5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se o preventivnih ukrepih glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Da se izognete nevarnostim električnega udara

1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjšega ohišja.
2. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če pride do razlitja, nemudoma izklopite pečico in izvlomite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
3. Napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
4. Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
5. Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
6. Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

1. Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprte posode lahko eksplodirajo, saj se v njih nabere tlak, tudi ko je pečica že izklopljena.
2. Bodite še posebej pozorni, ko z mikrovalovi segrevate tekočine. Uporabite široko posodo, da lahko mehurčki izhajajo.

Tekočin nikoli ne segrevajte v ozkih posodah, kot so otroške stekleničke, saj lahko to povzroči, da vsebina ob segretju izbruhne iz posode in povzroči opekline.

Da preprečite nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

1. Hrane ne segrevajte predolgo.
 2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
 3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
 4. Tekočina naj v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da preprečite sunkovito vretje.
3. Pred pripravo hrane predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko počijo.

Da se izognete tveganjem za opekline

1. Ko hrano vzemate iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline.
2. Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Da se izognete opeklina, pred postrežbo vedno preverite temperaturo hrane, še posebej pa bodite previdni, ko pripravljate obroke dojenčkom, otrokom in starejšim. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.**





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da preprečite opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.

Da preprečite napačno uporabe pečice otrok

1. Ne naslanjajte se na vrata pečice.
2. Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporabi držal za lonce, predvidnem odstranjevanju pokrovov, pozornosti glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

Druga opozorila

1. Nikoli ne spreminjajte pečice na kakršen koli način.
2. Pečice med obratovanjem ne premikajte.
3. Ta pečica je namenjena le za domačo uporabo in je namenjena le pripravi hrane. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali raziskovalne namene.

Za brezhibno uporabo pečice in preprečevanje poškodb:

1. Nikoli ne uporabljajte prazne pečice, razen v primerih, ki jih navajajo navodila za uporabo. V nasprotnem primeru lahko pečico poškodujete.
2. Ko uporabljate posodo za posebno zapečenost hrane ali material, ki se samodejno segreva, na dno vedno postavite izolirni material, ki je odporen na vročino, kot je porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe vrtljivega krožnika zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.
3. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odsevajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. Uporabljajte le vrteči krožnik in podstavek krožnika, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Pečice nikoli ne uporabljate brez nameščenega vrtljivega krožnika.
4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



OPOMBA:

Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe zaradi neupoštevanja postopkov za pravi električni priklop. Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnim površinah se lahko občasno naberejo kapljice ali vodna para. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali je okvarjena.

15

VGRAJENI KOMPLET

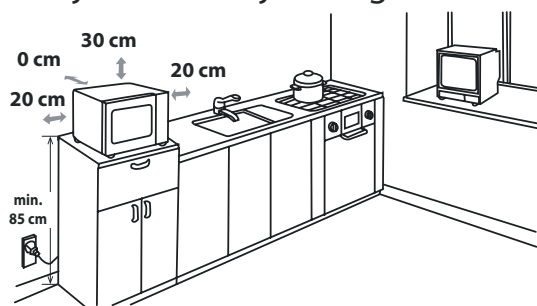
Za to pečico ni na voljo nobenega vgrajenega kompleta. Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu.





NAMESTITEV

1. Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.
2. Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki je dovolj močna za težo pečice in najtežje živilo, ki ga boste v njej kuhali. Pečice ne postavljajte v omarico.
3. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
 - Med pečico in steno je potrebno pustiti vsaj 20 cm prostora.
 - Nad pečico pustite najmanj 30 cm prostora.
 - Ne odstranite nog iz spodnjega dela pečice.
 - Če so dovod zraka in/ali izhodne odprtine blokirane, lahko pride do poškodb pečice.
 - Pečico postavite čim dlje od radijskih naprav in televizorjev. Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v delovanju vašega radia ali televizorja.



4. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
5. Vtič pečice varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.



NAMESTITEV



OPOZORILO: Pečice ne postavljajte na mesta, kjer prihaja do vročine ali visoke vlažnosti, (npr. poleg ali nad običajno pečico) ali poleg vnetljivih materialov (npr. zaves). Zračne odprtine ne smejo biti blokirane ali ovirane. Na vrh pečice ne postavljajte predmetov.

ELEKTRIČNI PRIKLOP

- Preprečite, da voda pride v stik z napajalnim kablom ali vtičem.
- Vtič na ustrezen način vstavite v vtičnico.
- Z istim vtičem ne povezujte drugih naprav.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen serviser Sharp ali usposobljen strokovni delavec, da se izognete tveganjem.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice vedno primite za vtič in ne za kabel, saj lahko s tem poškodujete kabel in notranje povezave.
- Če je vtič, povezan s pečico, obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem, ga ustrezno odstranite (ne odrežite).
- Če povezan vtič ni obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem ga odrežite.

SI



OPOZORILO: TA NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA





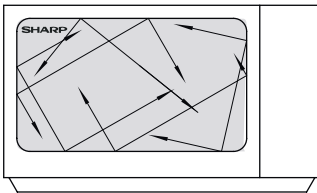
KAKO DELUJE PEČICA

Mikrovalovi so energetski valovi, podobni tistim v TV- in radijskih signalih.

Električna energija se pretvori v energijo mikrovalov, ki se usmerja v spodnji srednji del pečice prek magnetrona. Nato mešalnik mikrovalov enakomerno razporedi energijo mikrovalov v vsak kot pečice.

Mikrovalovi ne prehajajo skozi kovino, zato je ohišje pečice izdelano iz kovine in na vratih je fina kovinska mrežica.

Med kuhanjem se mikrovalovi naključno odbijajo od sten pečice.



Mikrovalovi lahko prehajajo skozi določene materiale, kot sta steklo in plastika, da tako segrejejo hrano. (Glejte 'Primerna posoda za pečico' na strani SI-28).

Voda, sladkor in maščobe absorbirajo mikrovalove, zaradi katerih te snovi vibrirajo. Zaradi tega se s trenjem ustvari toplota na enak način, kot se z drgnjenjem rok ogrejete.

Zunanje površine hrane segreva energija mikrovalov, nato se toplota pomakne v središče kondukcije, kot pri običajnem segrevanju. Zato je pomembno, da hrano za enakomerno kuhanje obračate, prerazporejate in mešate.

Ko je kuhanje končano, pečica samodejno preneha proizvajati mikrovalove.

Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.



NIVOJI MOČI MIKROVALOV



Nivo moči	Pritisnite tipko NIVO MOČI	Odstotki
VISOKO	X1	P100
	X2	P90
SREDNJE VISOKO	X3	P80
	X4	P70
SREDNJE	X5	P60
	X6	P50
SREDNJE NIZKO (odtajevanje)	X7	P40
	X8	P30
NIZKO (odtajevanje)	X9	P20
	X10	P10

POMEMBNO: Nivo moči mikrovalov je privzeto nastavljen na P100, razen če pritisnete tipko **POWER LEVEL** (NIVO MOČI)

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

P100/90 - (VISOKA jakost = 800/720 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.

P80/70 - (SREDNJE VISOKA jakost = 640/560 W) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstjše hrane, kot so pečenke, mesne štruce in obloženi obroki, pa tudi za občutljivejšo hrano, kot je npr. biskvit. Pri tej znižani nastavitvi se bo hrana kuhala enakomerno, ne da bi se ob straneh prekuhala.

- Vaša pečica ima 10 nivojev moči, kot je prikazano.
- Za izbiro nivoja moči za kuhanje vnesite želeni čas in pritisnite tipko za NIVO MOČI, dokler na zaslonu ni prikazan želeni nivo.

• Nivo moči

Nivo moči mikrovalov se spreminja glede na vklapljanje in izklapljanje

Ko uporabljate mikrovalovno pečico z močjo, ki ni P100, boste lahko slišali intervale vklapljanja in izklapljanja mikrovalovnega učinka, zaradi katerega se hrana kuha ali odmrzuje.

• Preverjanje nivoja moči mikrovalov

Če želite preveriti nivo moči mikrovalov med kuhanjem, pritisnite gumb **NIVO MOČI**. Dokler držite tipko **NIVO MOČI MIKROVALOV**, bo nivo moči prikazan. Odstevanje pečice se nadaljuje, kljub temu, da je prikazan nivo moči.

P60/50 - (SREDNJA jakost = 480/400 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.

P40/30 - (SREDNJE NIZKA jakost = 320/240 W, nastavev za odtajevanje). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

P20/10 - (NIZKA jakost = 160/80 W) za nežno odtajevanje, npr. kremnih rezin ali finega peciva.

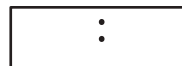
PRED UPORABO



Pečico vklopite.

1. Na zaslonu pečice bo prikazano:

1.



OPOMBA: Pomnite, da ta model NIMA funkcije ure.



KAKO UPORABLJATI PEČICO

Odpiranje vrat:

Vrata odprete tako, da pritisnete gumb za odpiranje vrat.

Zagon pečice:

Pripravite in postavite hrano v primerni posodi na vrtljivi krožnik ali jo postavite neposredno nanj. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/AUTO MINUTE**.



Izklop pečice:

Če želite pečico med kuhanjem izklopiti, enkrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR** ali odprite vrata pečice. Če želite preklicati program kuhanja, dvakrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR**.

STOP

Pečica vam omogoča kuhanje in odtajevanja hrane z uporabo vnaprej nastavljenih programov, oziroma z uporabo ročno nastavljenih programov.

Samodejno kuhanje in odtajevanje omogoča uporabo vnaprej nastavljenih programov, pri čemer so nastavljene idealne karakteristike, npr. **AUTO WEIGHT COOK** (AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO), **AUTO DEFROST** (AVTOMATSKO ODTAJEVANJE).

Ročno kuhanje in odtajevanja vam omogočata kuhanje/odtajevanje živil, katerih karakteristike niso zajete pri nastavitvi avtomatskih programov.

V nadaljevanju so prikazani primeri ročnega kuhanja in odtajevanja.

Za avtomatsko kuhanje in odtajevanje si oglejte primere na straneh SI-19--22.

ROČNO KUHANJE

- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivo moči mikrovalov od P10 do P100 za kuhanje (glej stran SI-16).
- Živila med kuhanjem 2-3 krat obrnite ali premešajte, kadar je to mogoče.
- Ko je hrana kuhana, jo po potrebi pokrijte in pustite nekaj časa stati.

Primer:

Za kuhanje 2 minut in 30 sekund pri moči mikrovalov P70.

1. Vnesite nivo moči tako, da 4-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI** za 70P.
2. Vnesite čas kuhanja, tako, da dvakrat pritisnete tipko **1 MIN**, nato trikrat tipko **10 SEC**.
3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.

KAKO UPORABLJATI PEČICO



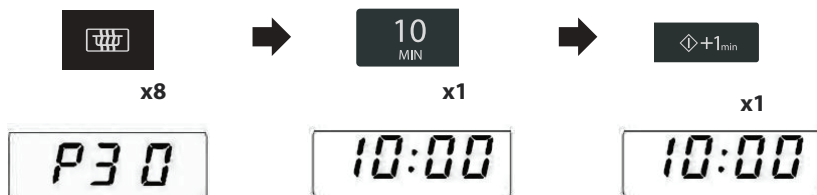
ROČNO ODTALJEVANJE

- Vnesite čas odtajevanja in uporabite nivo moči od P10 do P30 (glejte stran SI-16).
- Živilo med odtajevanjem 2 - 3 krat obrnite ali premešajte.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Primer:

Za odtajevanje 10 minut pri moči mikrovalov P 30.

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas odtajevanja.
3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

OPOMBE:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.
- Pečico lahko nastavite do 99 minut 90 sekund (99,90).
- Če med kuhanjem odprete vrata, se čas kuhanja na zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja se prične znova odšteti, ko vrata zaprete in pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite tipko **NIVO MOČI**. Vrednost bo prikazana, dokler boste držali tipko za nivo moči.



AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE omogoča kuhanje ali odtajevanje predhodno nastavljenih navedenih jedi. Sledite spodnjim navodilom za podrobnosti o delovanju teh funkcij

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO omogoča kuhanje 3 popularnih menijev.

Pri kuhanju govedine 1x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO1**.

Pri kuhanju jagnjetine 2x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO2**.

Pri kuhanju svinjine 3x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO3**.

1. primer: Za kuhanje zamrznjene govedine s težo 1,2 kg z uporabo funkcije **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.

1. Enkrat pritisnite tipko **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.



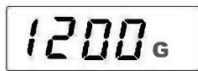
x1



2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.



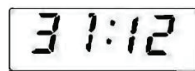
x12



3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

2. primer: Za odtajanje mesa, ki tehta 1,2 kg z uporabo **ODTAJEVANJA GLEDE NA TEŽO**.

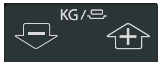
1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko za **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO**.



x1



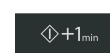
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.



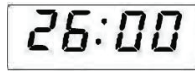
x12



3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas odtajevanja.

TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO






TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.
- Teže živil, ki so težja od predpisanih v tabelah, ne smete vnašati.

OPOMBE:

- Ko je treba izvesti določeno opravilo (npr. obrniti jed), se pečica izklopi in odda zvočni signal, preostali čas kuhanja in indikator pa začneta utripati. Za nadaljevanja kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO

MENI	TEŽE	POSTOPEK KUHANJA
Pečena govedina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.
Pečena jagnjetina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.
Pečena svinjina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.

SI

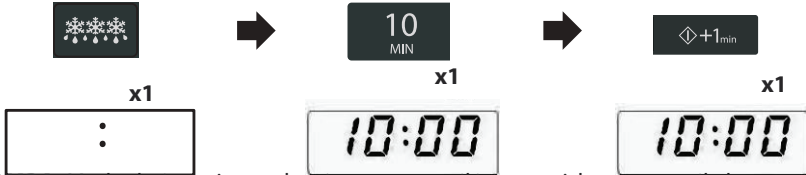


HITRO ODTAJEVANJE

Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o tej funkciji.

Primer: odtajevanje hrane v 10 minutah.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **HITRO ODTAJEVANJE**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas kuhanja.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



OPOMBA: Med odtajevanjem se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da morate hrano obrniti in tako zagotoviti enakomerno odtajevanje. Ko je postopek zaključen, pritisnite **START/AUTO MINUTE** za nadaljevanje odtajevanja.



AVTOMATSKO KUHANJE

AVTOMATSKO KUHANJE omogoča kuhanje hrane, navedene na upravljalni plošči in seznamu na strani SI-22. Za podrobnosti o delovanju te funkcije sledite spodaj opisanim primerom.



Primer: Za kuhanje 0,3 kg riža s funkcijo avtomatskega kuhanja **RICE PASTA (RIŽ TESTENINE)**.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **RICE PASTA**.
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA



IZBIRANJE MENIJA: Meni lahko z ustrežno tipko izberete neposredno s seznama.

Meniji avtomatskega kuhanja:

Živilo	Opomba
Neolupljen krompir (po 230 g)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Za pijače in krompir parametri na zaslonu niso za težo, temveč za število porcij. 2. Za pokovko se dotaknite ploščice POPCORN za pripravo 100 g pokovke, nato se dotaknite tipke START/AUTO MINUTE za začetek; če privzeti čas kuhanja za 100 g pokovke ni ustrezen, se dvakrat dotaknite ploščice POPCORN, nato pa s števkami vnesite primeren čas priprave, za začetek se dotaknite tipke START/AUTO MINUTE. 3. Za pripravo riža, testenin in zamrznjenih jedi se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da ukrepate, nato se dotaknite START/AUTO MINUTE za nadaljevanje kuhanja.
Pogrevanje čaja/kave (200 ml/skodelica)	
Riž in testenine (g)	
Pokovka (privzeto, 100 g)	
Zamrznjena zelenjava (g)	
Pica (g)	
Sveža zelenjava (g)	
Zamrznjeno meso (g)	

TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.

OPOMBE:

- Če je zahtevano mešanje živila med avtomatskim kuhanjem, se bo pečica izklopila in zvočni signal vas bo opomnil, da premešajte živilo, prikazovalnik pa bo medtem utripal in prikazoval preostanek časa. Za nadaljevanje kuhanja po mešanju pritisnite tipko **START/ AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati kuhanja pri avtomatskem kuhanju so odvisni od spremenljivk, kot so oblika in velikost posode, velikost živila in vaših zahtev glede kuhanja. Če niste zadovoljni z rezultatom kuhanja, si program nastavite po želji.



PRIROČNE FUNKCIJE

1. SEKVENČNO KUHANJE

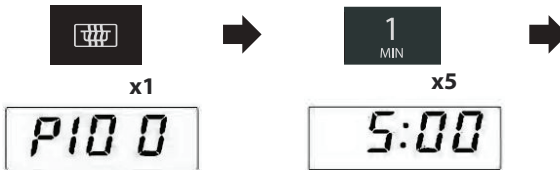
Ta funkcija omogoča neprekinjeno delovanje za 2 različni stopnji.

Primer:

Za kuhanje: 5 minut pri moči P100 (1. stopnja)
16 minut pri moči P30 (2. stopnja)

1. STOPNJA

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da enkrat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.
2. Vnesite čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN.**



2. STOPNJA

3. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
4. Vnesite čas kuhanja, tako da enkrat pritisnete tipko **10 MIN.**, nato pa 6-krat tipko **1 MIN.**
5. Za začetek delovanja enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Pečica bo 5 minut kuhala z močjo P100, nato pa 16 minut z močjo P30.

OPOMBA: Če je P100 izbran kot zadnji nivo moči, ni potrebno vnesti nivoja moči.

2. AUTO MINUTE:

Z **AUTO MINUTE** lahko:

- Kuhate z močjo mikrovalov P100 v intervalih po 1 minuto.
- Podaljšate čase kuhanja večkrat po 1 minuto pri uporabi načina ročnega kuhanja.

Primer: Za kuhanje s P100 za 2 minuti dvakrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.

OPOMBA:

- Čas priprave jedi lahko podaljšate za največ 99 minut 90 sekund.

Primer:



PRIROČNE FUNKCIJE



3. ZMANJŠANJE (▼) in POVEČANJE (▲) ČASA:

S tipkama za **ZMANJŠANJE (▼) ČASA** in **POVEČANJE (▲) ČASA** lahko:

- Podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja/odtajevanja, ko pečica deluje (le ročno kuhanje).

ZA UPORABO ZMANJŠANJA IN POVEČANJA ČASA Z ROČNIM KUHANJEM

Pritisnite tipko za **ZMANJŠANJE (▼)** ali **POVEČANJE (▲) ČASA** za zmanjšanje ali povečanje časa kuhanja ali odmrzovanja večkrat po 1 minuto, ko uporabljate pečico. Celotni čas kuhanja lahko povečate na največ 99 minut, 90 sekund.

Primer: kuhajte s P50 za 10 minut in nato zmanjšajte čas kuhanja za 2 minuti:

1. Vnesite nivo moči tako, da 6-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.



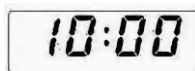
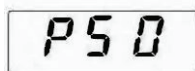
x6



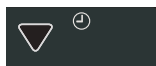
x1



x1

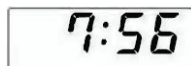


4. Čas kuhanja skrajšate tako, da dvakrat pritisnete tipko za **ZMANJŠANJE ČASA**.



x2

Čas kuhanja se skrajša za 2 minuti in se začne odšteti, npr.:



SI



PRIROČNE FUNKCIJE

4. KUHINJSKI ČASOVNIK:

KUHINJSKI ČASOVNIK uporabite kot minutni časovnik za spremljanje časa kuhanja/odtajevanja.

Primer:

Za nastavitve časovnika za 5 minut.

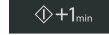
1. Enkrat pritisnete tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Vnesite želeni čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN**.
3. Za začetek delovanja enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



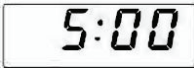
x5



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas. Ko odštevanje pride do nič, se bo oglasil zvočni signal.



Lahko vnesete čas do 99 minut, 90 sekund. Če želite preklicati **KUHINJSKI ČASOVNIK** med odštevanjem, enostavno pritisnete tipko **STOP/CLEAR**.

OPOMBA: Funkcije **KUHINJSKEGA ČASOVNIKA (KITCHEN TIMER)** ne morete uporabiti med kuhanjem.



NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI



Kuhanje z mikrovalovi je krajše od običajnega kuhanja. Pri tem je bistvenega pomena, da uporabite pravilne tehnike in tako dosežete zeleni rezultat.

Veliko teh tehnik je zelo podobnih tistim, ki jih uporabljate pri običajnem kuhanju.

NASVETI ZA KUHANJE:



- Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
- Poskrbite, da bodo posode, ki jih boste uporabljali primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. (Glejte "Primerni pripomočki" na strani SI-28).
- Nikoli ne postavljajte hladnih živil/posod na vroč vrtljivi krožnik.
- Med kuhanjem spremljajte stanje pečice in živil.
- Tekočini in živil ne smete segrevati v zaprtih posodah ali skledah, saj tlak, ki nastaja pri segrevanju lahko povzroči poškodbe posode ali notranjosti pečice.
- Pokovko pripravljajte le v predpisanih posodah (sledite navodilom proizvajalca). Nikoli ne uporabljajte olja, razen, če tako predpisuje proizvajalec in nikoli ne podaljšajte predpisanega časa kuhanja.

SI



OPOZORILO:
Vedno sledite navodila v navodilih za uporabo SHARP.
Če prekoračite priporočene normative, se hrana lahko pregreje, zažge in v ekstremnih primerih celo vžge, kar lahko poškoduje pečico.

Tehnike kuhanja

Uredite	Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, npr. piščančje palčke. Živila, ki so obrnjena proti zunanemu delu posode, bodo prejela več energije, kot tista na sredini.	
Pokrijte	Določena živila se bolje kuhajo, če so pokrita, zato sledite priporočilom. Uporabite perforirani pokrov za uporabo v mikrovalovnih pečicah ali predpisano folijo.	
Prebodite	Živila z lupino, kožo ali membrano morate na več mestih prebosti, da bo lahko uhajala nastala sopara in živila ne bo razneslo. npr. krompir, ribe, piščanec, klobase.	
Premešajte, obrnite in razporedite	Za dosego enakomerno kuhanih živil, slednja med kuhanjem mešajte, obrnite in razporedite. Mešajte vedno od zunanjega dela proti notranjosti.	
Postavite	Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.	

OPOMBA: Jajc v lupini in trdo/mehko kuhanih jajc ne smete nikoli pripravljati v mikrovalovni pečici, saj slednja lahko raznese, tudi po končanem kuhanju.





NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI

Karakteristike živil	
Sestavine	Živila z visoko vsebnostjo maščob ali sladkorja (npr. božični puding, sesekljano meso) zahtevajo krajši čas priprave. Zato morate paziti, da se pri kuhanju ne zažgejo. Kosti omogočajo hitrejšo segrevanje hrane. Zato bodite pazljivi, da se bo hrana segrevala enakomerno.
Gostota	Gostota živil vpliva na čas kuhanja. Lažja, porozna živila, kot so kosi kruha, se kuhajo hitreje kot težja, gostejša, kot sta npr. pečenka ali enolončnica.
Količina	Število mikrovalov v vaši pečici ostaja isto, ne glede na to, kakšno količino živila pripravljate. Zato morate pri večjih količinah predvideti daljši čas kuhanja. npr. štiri krompirji se bodo kuhali dlje, kot dva.
Velikost	Manjši kosi živil se bodo skuhalo hitreje od večjih, saj mikrovalovi lahko prodrejo vanje hitreje. Za enakomerno kuhanje zato izberite približno enake kose.
Oblika	Živila nepravilnih oblik, kot so piščančja bedra ali perutničke se kuhajo dlje, kot živila tankih oblik. Za zagotovitev enakomernega kuhanja postavite debelejšo dele tako, da so obrnjeni proti zunanemu delu posode, saj bodo tam prejela več energije. Živila okroglih oblik se bodo kuhala veliko enakomerneje, kot živila pravokotnih oblik.
Temperatura živila	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Ohlajena hrana se bo kuhala dalj časa kot hrana pri sobni temperaturi. npr. pecivo, ki ga izdelate iz ohlajenih sestavin (npr. margarine) se bodo kuhala dlje, kot tista, ki jih pripravite iz sestavin, ogretyh na sobno temperaturo. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače. V jed zato zarezite in po občutku ocenite stanje, hkrati pa sprostite nakopičeno sopro.



Obraz in dlani: Za odstranjevanje živil iz pečice vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Pri odpiranju vrat pečice ne stojte pri pečici in zagotovite, da se bo odvečna toplota počasi odvedla iz notranjosti. Pri odstranjevanju pokrovov (ali folij), odpiranju vreč za pečenje ali embalaže pokovke, se lahko sprosti sopro in vas opeče po dlaneh ali obrazu.



Pred serviranjem preverite temperaturo jedi in pijač. Če kuhate za majhne otroke ali ostarele, pred strežbo preverite temperaturo jedi. Vsebinske stekleničke za hranjenje morate pred hranjenjem temeljito premešati, saj tako preprečite morebitne opekline.





PRIMERNI PRIPOMOČKI



Za kuhanje/odtajevanje živil v mikrovalovni pečici morajo mikrovalovi enakomerno prehajati skozi stene posode in vstopati v notranjost živila, ki ga pripravljate. Zato morate obvezno uporabljati predpisano posodo.

Priporočamo uporabo okroglih/ovalnih posod, saj se v oglatih posodah toplota zadržuje v vogalih in se hrana lahko prekuha. Uporabite lahko spodaj navedeno posodo.

Pripomočki za kuhanje	Varnost pri uporabi mikrovalovne pečice	Razlaga
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	Dele živil lahko pred pregrevanjem zavarujete z aluminijasto folijo. Slednja naj bo med kuhanjem vsaj 2 cm oddaljena od sten pečice, sicer lahko pride do iskenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®; vsekakor sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitve	✓	Vedno sledite navodilom proizvajalca. Ne prekoračite predpisanega časa segrevanja. Pazite, saj se te posode lahko zelo segrejejo.
Kitajski porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklene posode, npr. Pyrex®	✓	Če uporabljate steklene posode, pazite, da zaradi prehitrega segrevanja živil ne počijo.
Kovina	✗	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskenja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✓	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Folija	✓	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✓	Potrebno jih je prebosti, da para lahko uide. Uporabljajte folije, ki so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskenje.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✓	Za vpijanje vlage uporabite postopek segrevanja. Pazite, zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Pletene in lesene posode	✓	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi.
Reciklirani papir in časopis	✗	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskenje, ki lahko privede do požara.

15



OPOZORILO:

Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.





NASVET ZA ODTALJEVANJE

Odtajevanje živil v mikrovalovni pečici je najhitrejša metoda za odtajevanje.

Gre za enostaven postopek, za zagotavljanje temeljite odtalitve pa morate upoštevati naslednja navodila.

Razporedite	Živila, ki so postavljena proti zunanjemu delu posode, se bodo odtalila hitreje, kot tista na sredini. Zato jih morate med odtajevanjem vsaj 4-krat premešati. Kose jedi ločite in jih enakomerno razporedite po posodi. To bo zagotovilo, da se bodo vsi kosi jedi odtalili enakomerno.
Ločite	Jedi, ki ste jih vzeli iz zamrzovalnika, se med odtajevanjem lahko sprimejo. Zato jih morate med odtajevanjem čim večkrat ločiti in razporediti. npr. rezine slanine, piščančje fileje.
Pokrijte	Posamezni deli živil se med odtajevanjem lahko segrejejo. Za preprečevanje njihovega kuhanja, te predele lahko prekrijete z aluminijasto folijo, ki odbija mikrovalove. npr. kose piščančjih beder ali peruti.
Postavite	Po odtajevanju priporočamo, da jedi nekaj časa počivajo Jed po odstranitvi iz mikrovalovne pečice še ni do konca odtaljena. Zato mora nekaj časa stati, da se toplota po njej enakomerno razporedi.
Obrnite	Med odtajevanjem morate jed vsaj 3 - 4 krat obrniti. To je za učinkovito odtajevanje ključnega pomena.

OPOMBE:

- Pred odtajevanjem odstranite vso embalažo in ovoje.
- Za odtajevanje uporabite mikrovalovno pečico pri nivoju moči SREDNJE NIZKO ali NIZKO.



NASVET ZA POGREVANJE



Pri pogrevanju jedi sledite spodaj navedenim nasvetom in priporočilom in tako zagotovite temeljito pogrevanje pred serviranjem.

<p>Sestavljeni obroki</p>	<p>Ločite kose živil in jih razporedite, kot je prikazano spodaj. Manjše koščke jedi razporedite po sredini posode, večje in debelejše pa po robu. Posode za pripravo jedi v mikrovalovni pečici pokrijte s folijo ali pokrovom in jed segrejte pri moči SREDNJE, premešajte in razporedite ter pogrevajte naprej. OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrele.</p>	
<p>Meso, narezano na rezine</p>	<p>Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici in pogrevajte pri moči SREDNJE. Nato kose razporedite in jih do konca pogrejte. OPOMBA: Poskrbite, da bo meso pred serviranjem dobro pogreto.</p>	
<p>Koščki perutnine</p>	<p>Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, jo pokrijte s folijo za kuhanje v mikrovalovni pečici in segrevajte pri moči SREDNJE VISOKO. Med pogrevanjem jed obrnite. OPOMBA: Poskrbite, da se bo perutnina pred serviranjem dobro pogrela.</p>	
<p>Enolončnice</p>	<p>Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici ali drugim primernim pokrovom in pogrevajte pri moči SREDNJE. Med pogrevanjem jed stalno mešajte. OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrele.</p>	

SI

Za doseg najboljših rezultatov pri pogrevanju, izberite ustrezno moč mikrovalov glede na vrsto živila. npr. posodo z zelenjavo lahko pogrevate pri moči VISOKO, lazanko, ki je med pogrevanjem ne morete mešati, pa pogrevajte pri moči SREDNJE.

OPOMBE:

- Pred pogrevanjem jedi odstranite iz embalaže.
- Čas pogrevanja je odvisen od oblike, debeline, količine in temperature jedi, hkrati pa nanj vpliva tudi oblika posode in material iz katerega je izdelana.



Nikoli ne pogrevajte tekočin v posodah z ozkim vratom, saj bi vsebina med pogrevanjem lahko začela vreti in izhajati, pri tem pa bi vas opekla.

- Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri pogrevanju jedi z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer rezine mesa ali božični puding.
- Nikoli ne pogrevajte olja ali maščob, saj to lahko privede do pregrevanja ali požara.
- Vloženega krompirja ne smete pogrevati v mikrovalovni pečici, vedno sledite navodilom proizvajalca.



Stekleničke za hranjenje in lončki za hranjenje dojenčkov morate po pogrevanju temeljito pretrsti in preveriti temperaturo, sicer lahko povzročite opekline.



ČIŠČENJE in VZDRŽEVANJE

NOTRANJOST PEČICE

- Pomembno je, da po vsaki uporabi očistite notranjost pečice.
- Obrišite notranjost pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Na stenah in stropu pečice se bodo kopičili ostanki hrane ali tekočin. Če se na notranjih površinah pečice nakopičijo maščobe in ostanki hrane, se slednji med kuhanjem pregrejejo, povzročijo dim in celo požar.
- Poskrbite, da bo **pokrov magnetrona** vedno čist. Pokrov magnetrona je iz občutljivega materiala, zato morate biti pri čiščenju izjemno pazljivi (upoštevajte zgoraj navedena navodila). **OPOMBA:** Prekomerno močenje lahko povzroči poškodbe pokrova magnetrona. Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.
- Med kuhanjem bodo živila oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz. Zelo pomembno je, da notranjost pečice po kuhanju na suho obrišete s krpo. Kondenz lahko povzroči korozijo notranjih delov pečice.
- **Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začele kopičiti maščobe in nečistoče. To bi lahko preprečilo pravilno zapiranje vrat, slabo tesnjenje in uhajanje mikrovalov (sledite navodilom za čiščenje).**
- Zagotovite, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo vedno očiščena po vsaki uporabi. To bo preprečilo kopičenje maščob in ostankov živil. Pripomočke lahko tudi čistite v pomivalnem stroju.
- **PEČICO REDNO ČISTITE IN POSKRbite, DA SE NA POVRŠINAH NE BODO KOPICILI OSTANKI ŽIVIL. slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na življenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.**

OHIŠJE PEČICE

- Obrišite zunanost mikrovalovne pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Nadzorno ploščo očistite in obrišite, pri čemer naj bodo vrata odprta, da se pečica ne bo aktivirala.

OPOMBE:

- Po pečici nikoli ne pršite čistilnih sredstev, pene za čiščenje pečice ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj slednji lahko poškodujejo površino pečice.
- Ne uporabljajte čistilnika na paro.
- Pazite, da voda ne bo prodrla v notranjost pečice skozi majhne luknjice v stenah ali spodnji plošči pečice. To lahko poškoduje notranje dele pečice.

ODPRAVLJANJE NAPAK



Če mislite, da pečica ne deluje pravilno, lahko sami opravite nekaj preprostih pregledov, preden pokličete serviserja. Tako boste zmanjšali število nepotrebnih servisnih klicev, če je napaka preproste narave. Opravite naslednji preprost pregled:

Postavite skodelico vode na vrtljivi krožnik in zaprite vrata. Izberite moč VISOKO in nastavite pečico na kuhanje za 1 minuto.

1. Ali se lučka med kuhanjem vklopi?
2. Ali se vrtljivi krožnik vrti?
3. Ali ventilator deluje? (Preverite tako, da postavite roko nad zračne odprtine ventilatorja.)
4. Ali se po 1 minuti oglasi zvočni alarm?
5. Ali je voda v skodelici vroča?

Če je odgovor na katero koli vprašanje "NE", najprej preverite, ali je pečica pravilno priključena in da ni pregorela varovalka. Če tu ni okvare, preverite spodnjo tabelo.

OPOMBA:

Če kuhate hrano dlje od standardno predpisanega časa (glejte tabelo) v istem načinu kuhanja, se bodo samodejno aktivirali varnostni mehanizmi pečice. Nivo moči mikrovalov se bo znižal, oziroma se bo grelni element žara vklopil in izklopil.

Način kuhanja	Standardni čas
Kuhanje z močjo mikrovalov VISOKO	20 minut

OPOZORILO:

Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo lahko izvede le pooblaščen SHARPOV serviser.

To je pomembno, ker servis lahko vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo.

- Tesnilo vrat zaustavi puščanje mikrovalov med delovanjem pečice, vendar ni zračno nepredušno. Tvorjenje vodnih kapljic, svetlobe ali toplega zraka okrog vrat pečice je normalno. Hrana z visoko količino vlage bo oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz.
- Popravila in spremembe: Ne poizkušajte uporabljati pečice, če ta ne deluje pravilno.
- Zunanje ohišje in dostop do lučke: Nikoli ne odstranjajte zunanjega ohišja, saj je to zelo nevarno zaradi delov v notranjosti, ki so pod visoko napetostjo, zato se jih ne smete nikoli dotakniti, ker je to lahko smrtno nevarno. Vaša pečica ni opremljena s pokrovom za dostop do lučke. Če se lučka okvari, je ne poskušajte zamejnati sami, pokličite pooblaščenega serviserja podjetja SHARP.

TEŽAVA	REŠITEV
Okrog vrat se ustvarja prepah.	Ko pečica deluje, zrak kroži po notranjosti. Vrata ne ustvarijo nepredušnosti, zato lahko zrak uhaja skozi vrata.
V pečici nastaja kondenz, ki lahko uhaja skozi vrata.	Notranjost pečice je običajno hladnejša od hrane, ki jo kuhate, zato bo proizvedena para pri kuhanju na hladnejši površini kondenzirala. Količina proizvedene pare je odvisna od vsebnosti vode v hrani, ki jo kuhate. Nekatera živila vsebujejo veliko vlage, kot npr. krompir. Kondenz znotraj steklenih vrat morate očistiti po nekaj urah.
Bliskanje ali iskrenje v notranjosti med kuhanjem.	Do iskrenja pride, če kovinski predmet med kuhanjem pride v tesen stik s prostorom za kuhanje v pečici. Zaradi tega lahko postane ta prostor bolj hrapav, vendar ga ne more poškodovati.
Krompir se iskri.	Prepričajte se, da ste "očesa" krompirja odstranili in krompir prebodli, ga postavili neposredno na vrtljivi krožnik ali v plitvo oz. podobno posodo, odporno proti vročini.
Zaslon je osvetljen, vendar se upravljalna plošča ne odziva na dotik.	Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.
Pečica kuha prepočasi.	Prepričajte se, da ste izbrali pravi nivo moči.
Pečica proizvaja hrup.	Mikrovalovna energija se med kuhanjem/odmrzovanjem VKLAPLJA in IZKLAPLJA.
Zunanje ohišje je vroče.	Ohišje lahko postane vroče na dotik - zato naj bo na varni razdalji od otrok.



SPECIFIKACIJE

Ime modela:	R-270
Napajanje z izmeničnim tokom	: Enofazna napetost 230-240 V, 50 Hz
Poraba energije: Mikrovalovi	: 1200W
Vhodni tok: Mikrovalovi	: 5,2A
Izhodna moč: Mikrovalovi	: 800W (IEC 60705)
Kategorija segrevanja	: E
Frekvenca mikrovalov	: 2450 MHz* (skupina 2/razred B)
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm	: 450 x 260 x 342
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm	: 315 x 210 x 329
Prostornina pečice	: 20 litrov**
Raznoliko kuhanje	: Premer vrtljivega krožnika 245 mm
Teža	: Pribl. 1,2 kg

* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.

Skupina 2 pomeni, da naprava namensko proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.

Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvih.

** Notranja prostornina je izračunana z izmero maksimalne širine, globine in višine.

Dejanska prostornina za hrano je manjša.

V okviru politike nenehnih izboljšav si pridružujemo pravico, da spremenimo dizajn in specifikacije brez predhodnega obvestila.

Nobenega dela te publikacije ni dovoljeno kopirati, shranjevati v podatkovnih sistemih ali prenašati v kakršni koli obliki; elektronski, mehanski, s fotokopijami, snemanjem, prevajanjem ali na druge načine, brez predhodnega dovoljenja družbe SHARP Vestel UK. Ilustracije, tehnični podatki in podatki v tej publikaciji so, glede na naše najboljše vedenje, v času tiska pravilni. Na podlagi naše politike o nenehnem izboljševanju in razvoju si kadar koli in brez obvestila pridružujemo pravico do sprememb specifikacij.





Upozornění: Váš produkt je označený tímto symbolem. To znamená, že použité elektrické a elektronické produkty nesmí být smíšeny s běžným domácím odpadem. Pro tyto produkty existují speciální sběrná místa.

A. Informace pro uživatele ohledně likvidace (domácnosti)

1. V Evropské unii

Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nevyhodte ho do běžného odpadkového koše!

S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními se musí zacházet zvlášť a v souladu s legislativou, která vyžaduje správné ošetření, opětné zužitkování a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení.

Po implementaci členskými státy mohou soukromé domácnosti v státech EU bezplatně* odevzdat svá použitá elektrická a elektronická zařízení na příslušná sběrná místa.

V některých krajínách* někteří maloprodejci přijmou bezplatně váš starý produkt, pokud si zakoupíte podobný nový produkt.

*) Pro další podrobnosti kontaktujte prosím své místní orgány.

Pokud má vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení baterie nebo akumulátory, tyto předem zvlášť zlikvidujte v souladu s místními požadavky.

Správnou likvidací vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad přejde potřebným ošetřením, opětným zužitkováním a recyklací, a tím se předejde potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a zdraví člověka, k čemu by v opačném případě mohlo dojít z důvodu nesprávné manipulace s odpadem.

2. V jiných zemích mimo EU

Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.

Pro Švýcarsko: Použitá elektrická nebo elektronická zařízení se dají bezplatně vrátit obchodníkovi, a to i v případě, že nezakoupíte nový produkt. Další sběrná místa jsou uvedena na webové stránce www.swico.ch nebo www.sens.ch.

B. Informace o likvidaci - pro obchodní uživatele

1. V Evropské unii

Pokud se produkt používá na obchodní účely a chcete ho zlikvidovat: Kontaktujte prosím svého prodejce SHARP, který vám podá informace o navrácení produktu. Může dojít k tomu, že vám budou účtovány poplatky vycházející z navrácení a recyklace produktu. Malé produkty (a malá množství) mohou být přijaty vašimi místními sběrnými místy. Pro Španělsko: Ohledně likvidace použitých produktů kontaktujte zavedený sběrný systém nebo lokální úřad.

2. V jiných zemích mimo EU

Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.



OBSAH

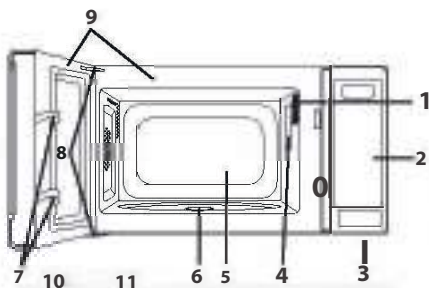


TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	3
OVLÁDACÍ PANEĽ	4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5-12
INSTALACE	13-14
JAK VAŠE TROUBA FUNGUJE	15
HLADINA MIKROVLNNÉHO VÝKONU.....	16
PŘED POUŽITÍM	16
JAK OBSLUHOVAT VAŠI TROUBU.....	17-18
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI	19
TABULKA AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI.....	20
RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ	21
AUTOMATICKÝ OHŘEV.....	21
TABULKA FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV	22
PRAKTICKÉ FUNKCE.....	23-25
RADY PRO MIKROVLNNÝ OHŘEV.....	26-27
VHODNÉ VARNÉ NÁDOBÍ.....	28
RADY PRO ROZMRAZOVÁNÍ	29
RADY PRO OHŘEV.....	30
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	31
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....	32
TECHNICKÉ ÚDAJE	33

CZ

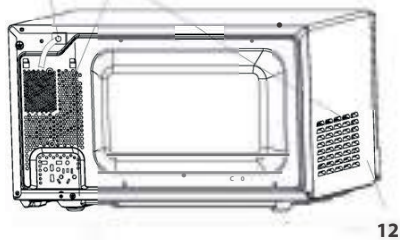


TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



TROUBA

1. Lampa v troubě
2. Ovládací panel
3. Tlačítko pro otevření dveří
4. Kryt vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
5. Prostor trouby
6. Spojka
7. Západky dveří
8. Dveřní závěsy
9. Těsnění dveří a těsnící povrchy
10. Napájecí kabel
11. Ventilační otvory
12. Vnější skříňka



PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Zkontrolujte, zda bylo dodáno následující příslušenství:

13. Otočný talíř
 14. Podložka otočného talíře
- Umístěte podložku otočného talíře do spojky na dně ohřívacího prostoru, poté na podložku otočného talíře položte otočný talíř a ujistěte se, že je pevně uložen.
 - Abyste se vyhnuli poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nejsou tyto zachyceny o okraj otočného talíře.

POZNÁMKY:

- Kryt vlnovodu je křehký. Při čištění vnitřku trouby byste měli být opatrní, abyste jej nepoškodili.
- Troubu vždy obsluhujte se správně osazeným otočným talířem a nosičem otočného talíře. To platí vždy, dokonce i při vaření. Nesprávně osazený otočný talíř může rachotit, nemusí se otáčet správně a může způsobit poškození trouby.
- Otočný talíř se otáčí ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček. Směr otáčení se může po každém spuštění trouby změnit. Výkon při vaření se tím neovlivní.
- Při objednávce sdělte svému prodejci nebo schválenému servisnímu zařízení SHARP jak **NÁZEV DÍLU**, tak **ČÍSLO MODELU**.

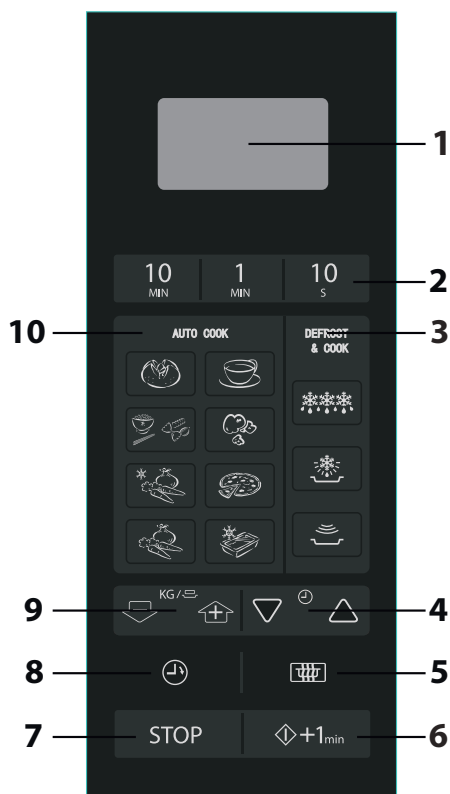


VÝSTRAHA:

Během činnosti se dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a nádobí stanou velmi horkými. Abyste předešli popálení, vždy používejte hrubé kuchyňské rukavice.



OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Digitální displej
2. Tlačítka ČAS
3. Tlačítka AUTOMATICKÉ VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI
4. Tlačítka MĚNĚ/VÍCE ČASU
5. Tlačítka STUPEŇ VÝKONU
6. Tlačítka START/AUTO MINUTA
7. Tlačítka ZASTAVIT/SMAZAT
8. Tlačítka KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ
9. Tlačítka HMOTNOST
10. Tlačítka AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

CZ



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

1. Tato trouba je navržena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není navržena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.
2. Dveře trouby se mohou stát během její činnosti horkými. Uložte nebo namontujte troubu tak, aby její spodní část byla 85 cm nebo víc nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dvířek, abyste předešli jejich popálení.
3. **VAROVÁNÍ:** Otočného talíře se po vaření nedotýkejte, může být horký.
4. Zajistěte, aby byl nad troubou minimální volný prostor 30 cm.
5. Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let.
6. Zařízení a jeho kabel uchovejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
7. **VAROVÁNÍ:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pokud jste je odpovídajícím způsobem poučili, tudíž je dítě schopné používat troubu bezpečně a rozumí nebezpečím plynoucím z nesprávného použití.
8. **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během použití zahřát. Vaše děti by měly být udržovány mimo dosah.
9. **VAROVÁNÍ:** Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba nesmí být používána dokud nebude opravena kompetentní osobou.
10. **VAROVÁNÍ:** Nikdy sami troubu neopravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nequalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu, kterých součástí je odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



11. Pokud je elektrický kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem. Výměnu musí vykonat autorizovaný servisní agent SHARP.
12. **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné na explozi.
13. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné vaření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.
14. Nevařte vejce v skořápkách. Celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu. Pokud chcete vařit nebo ohřívat vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce natvrdo před ohříváním v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.
15. Kuchyňské nádobí by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz str. CZ-28. Používejte pouze mikrovlnně odolné nádoby a nádobí v mikrovlnných režimech.
16. Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádoby s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.
17. Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby, nádobí, příslušenství a zejména topná tělesa grilu velmi zahřejí.
18. Je třeba dávat pozor a těchto míst se nedotýkat. Abyste zabránili popáleninám, používejte vždy kuchyňské chňapky. Před čištěním se ujistěte, že tato místa nejsou horká. Když ohříváte jídlo v plastových nebo papírových nádobách, dohlédněte na troubu kvůli riziku vznícení.
19. Pokud si všimnete kouře, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dveře uzavřené, abyste potlačili případné plameny.
20. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte všechny zbytky jídla.
21. Pokud nebudete udržovat troubu čistotou, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít

CZ



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

22. Nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drátěnky na čištění skla dveří trouby, protože mohou poškrábat povrch, co může mít za následek roztržení skla.
23. Nepoužívejte parní čističe.
24. Viz pokyny pro čištění těsnění dvířek, prostoru trouby a přilehlých částí na straně CZ-31.
25. Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a podobných zařízeních, např.:
 - kuchyňky zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
 - klienty v hotelech, motelech a ostatních obytných prostorech;
 - farmách;
 - v penzionech typu bed and breakfast.
26. **VAROVÁNÍ:** Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Je třeba se vyhnout dotknutí topných prvků. Děti mladší 8 let nesmí zařízení používat bez neustálého dohledu dospělé osoby.
27. Spotřebič se během používání zahřívá. Je třeba dbát, aby se zabránilo dotyku topných těles uvnitř trouby.
28. Přístupné části se mohou během použití zahřát. Vaše děti by měly být udržovány mimo dosah.

Aby se předešlo nebezpečí požáru:

1. **Mikrovlnná trouba by neměla být ponechána během činnosti bez dozoru. Příliš vysoké stupně výkonu nebo příliš dlouhé doby vaření mohou vést k přehřátí jídla a jeho následnému vznícení.**
2. Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.
3. Střídavý přívod elektrické energie musí být 230-240 V~, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 13 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 13 A.
4. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pou-



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



- ze tomuto zařízením.
5. Neumísťujte troubu do míst, kde se tvoří teplo. Například do blízkosti klasické trouby.
 6. Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat.
 7. Neukládejte ani nepoužívejte troubu ve vnějším prostředí.
 8. Po použití vyčistěte kryt vlnovodu, prostor trouby, otočný talíř a nosič otočného talíře. Je nutné, aby tyto zůstali suché a bez zbytků mastnoty. Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.
 9. Do blízkosti trouby nebo ventilačních otvorů neumísťujte hořlavé materiály.
 10. Neblokujte ventilační otvory.
 11. Z jídla a jeho obalu odstraňte všechny kovové uzávěry, drátěné součásti atd.. Vytvoření elektrického oblouku na kovových površích může způsobit požár.
 12. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu na ohřev oleje pro fritování. Teplota se nedá kontrolovat a olej může vzplanout.
 13. Na výrobu pražené kukuřice používejte pouze speciální mikrovlnné zařízení na výrobu pražené kukuřice.
 14. Uvnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci.
 15. Po spuštění trouby zkontrolujte nastavení, abyste se ujistili, že trouba pracuje v požadovaném režimu.
 16. Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dávat mimořádný pozor u vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, například masa zapečeného v těstíčku, koláčů nebo vánočního pudinku.
 17. Viz příslušné rady v návodu k obsluze.

Abyste předešli možnosti zranění

1. VAROVÁNÍ:

Nepoužívejte troubu, pokud je poškozena nebo nefunguje správně. Před použitím zkontrolujte následující:

- a) Dvířka; ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- b) Závěsy a bezpečnostní západky dveří; zkontrolujte je,

CZ



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- abyste se ujistili, že nedošlo ke zlomení nebo uvolnění.
- c) Těsnění dveří a těsnicí povrchy; ujistěte se, že nejsou poškozena.
 - d) Vnitřek prostoru trouby nebo prostoru dveří; ujistěte se, že tam nejsou žádné promáčkliny.
 - e) Elektrický kabel a zástrčka; ujistěte se, že nedošlo k poškození.
2. Nepoužívejte troubu, když jsou dveře otevřeny, ani nijak nepřestavujte bezpečnostní západky na dveřích.
 3. Nepoužívejte troubu, když je něco mezi těsněním dveří a těsnicími povrchy.
 4. Nedovolte, aby se mastnota a nečistoty usadili na těsnění dvířek a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Dbejte pokynů pro "Čištění a údržba" na straně CZ-31.
 5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opářeních týkajících se mikrovlnných trub.

Aby se předešlo možnosti elektrického šoku

1. Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.
2. Nikdy nenalévejte nebo nevkládejte nic do otvorů zámků dveří nebo do ventilačních otvorů. V případě rozlití troubu okamžitě vypněte a odpojte a zavolejte autorizovaného servisního agenta SHARP.
3. Nevkládejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
4. Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.
5. Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.
6. Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampa selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



agentovi SHARP.

Aby se předešlo možnosti exploze a náhlého vaření:

1. Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Těsnění a víčka před použitím odstraňte. Uzavřené nádoby mohou explodovat z důvodu nahromaděného tlaku dokonce i po tom, co byla trouba vypnuta.
2. Při mikrovlnném zpracování tekutin buďte opatrní. Použijte nádobu se širokým hrdlem, aby mohly bubliny unikat.

Nikdy neohřívejte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek vzkypění obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popáleniny.

Aby se předešlo náhlému vzkypění vřelé tekutiny a možným popáleninám:

1. Neohřívejte nadměrně dlouhou dobu.
 2. Před ohřevem nebo přihřáním tekutinu zamíchejte.
 3. Během přihřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádoby (ne kovové).
 4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.
3. Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

Aby se předešlo možnosti popálenin

1. Abyste předešli popálení, na vybrání jídla z trouby používejte chňapky na nádoby nebo kuchyňské rukavice.
2. Nádoby, zařízení na výrobu pražené kukuřice, varné sáčky do trouby atd., otvírejte vždy směrem od tváře a rukou, abyste předešli popálení párou a vzkypění varem.
3. **Abyste předešli popálení, vždy před podáváním zkontrolujte teplotu jídla a promíchejte ho a věnujte speciální pozornost teplotě potravin a nápojů, které dáváte dětem nebo starším osobám. Teplota nádoby není pravdivým ukazatelem teploty potravin nebo**

CZ



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

nápojů; vždy zkontrolujte teplotu potravin.

4. Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti, abyste předešli popálení unikající párou a horkem.
5. Po ohřátí nakrájejte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení.

Aby se předešlo zneužití dětmi

1. Neopírejte se o dveře ani s nimi nekývejte.
2. Děti by se měly naučit všechny důležité bezpečnostní pokyny: použití chňapek, bezpečné odstraňování víček z jídel; dávat zvláštní pozor na balení (např. samoohřevné materiály) určené na to, aby jídlo bylo křupavé, protože by mohly být zvlášť horké.

Další upozornění

1. Nikdy troubu nijak neupravujte.
2. Troubou nepohybujte, když pracuje.
3. Tato trouba je určena pouze na domácí přípravu jídla a může se používat pouze na vaření jídla. Není vhodná na komerční nebo laboratorní použití.

Aby se podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

1. Nikdy troubu nespouštějte, když je prázdná, kromě případů uvedených v návodu k obsluze. Může to troubu poškodit.
2. Při používání speciálního nádobí na zapékání nebo samoohřevných materiálů musí být mezi nádobí a otočný talíř umístěna teplovzdorná izolace (např. porcelánový talíř). Tím se zabrání poškození otočného talíře a nosiče otočného talíře. Neměla by se překročit uvedená doba ohřevu pro nádobí.
3. Nepoužívejte náčiní, které odráží mikrovlny a mohou způsobit elektrické jiskření. Používejte pouze otočný talíř a nosič otočného talíře určené pro tuto troubu. Nespouštějte troubu bez otočného talíře.
4. Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.





DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



POZNÁMKA:

Nejste-li si jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se, prosím, s oprávněným kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nemohou přijmout jakoukoliv odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob vyplývající z nedodržení správného postupu při zapojování do elektrického proudu. Na stěnách trouby nebo okolo těsnění dveří a těsnících ploch se občas mohou tvořit vodní páry nebo kapky. Je to normální a neznačí to, že se jedná o netěsnost mikrovlnné trouby nebo její poruchu.

VESTAVĚNÁ SOUPRAVA

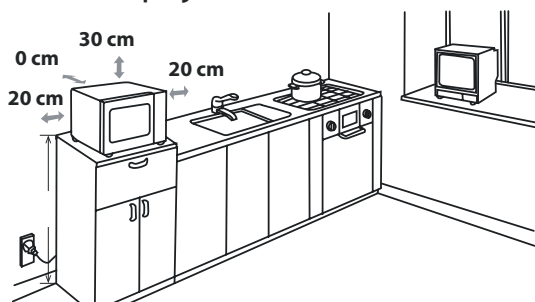
U této trouby není k dispozici žádná vestavěná souprava. Tato trouba je navržena k použití pouze na pracovní desce.

CZ



INSTALACE

1. Odstraňte veškerý balící materiál z vnitřního prostoru trouby a ochrannou fólii z povrchu skříňky mikrovlnné trouby. Zkontrolujte pečlivě troubu jestli nejeví známky poškození.
2. Umístěte troubu na bezpečný rovný povrch, dostatečně pevný, aby odolal hmotnosti trouby a nejtěžší položky, která se pravděpodobně bude tepelně upravovat v troubě. Nedávejte troubu do skříňky.
3. Vyberte vodorovný povrch, který poskytuje dostatek volného prostoru pro nasávací a/nebo výpustní větrací otvory. Zadní plocha přístroje by měla být umístěna proti zdi.
 - Mezi troubou a sousedními stěnami je nutné zachovat minimální prostor 20 cm.
 - Nechejte nad troubou prostor minimálně 30 cm.
 - Neodstraňujte ze dna trouby patky.
 - Zablokování vstupních a výstupních otvorů pro vzduch může troubu poškodit.
 - Umístěte troubu co nejdále od rozhlasových a televizních přijímačů. Provoz mikrovlnné trouby může způsobit rušení příjmu rozhlasového a televizního signálu.



4. Dveře trouby se mohou stát během její činnosti horkými. Uložte nebo namontujte troubu tak, aby její spodní část byla 85cm nebo víc nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dvířek, abyste předešli jejich popálení.

5. Bezpečně zapojte zástrčku trouby do standardní uzem-



něné domácí elektrické zásuvky.

VAROVÁNÍ: Neumísťujte troubu do míst, kde je generováno teplo a vysoká vlhkost (např. do blízkosti klasické trouby nebo nad ni) nebo blízko od hořlavých materiálů (např. záclon).

Neblokujte ani neucpávejte ventilační otvory.

Na troubu nedávejte žádné předměty.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Nedovolte, aby do kontaktu s napájecím kabelem nebo zástrčkou přišla voda.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- Do stejné zásuvky, do které je zapojený adaptér, nezapojte žádné další spotřebiče.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit servisní středisko Sharp nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Při vyjmutí zástrčky ze zásuvky vždy zástrčku uchopte, nikdy netahejte za kabel, neboť byste mohli poškodit napájecí kabel a zapojení v zástrčce.
- Je-li zástrčka zapojená do trouby převinitelná a v případě, že zásuvka ve vaší domácnosti nebude kompatibilní s dodanou zástrčkou, zástrčku řádně odpojte (neodřízněte).
- Je-li zástrčka zapojená do trouby nepřevinitelná a v případě, že zásuvka ve vaší domácnosti nebude kompatibilní s dodanou zástrčkou, odpojte napájení.



VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ



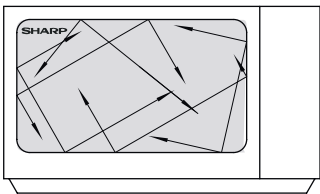
JAK VAŠE TROUBA FUNGUJE

Mikrovlny jsou energetické vlny podobné televizním a rádiovým vlnám.

Elektrická energie se mění na mikrovlnnou energii, která se vlnovodem přeměruje do střední části prostoru trouby. Potom je mikrovlnná energie distribuována rovnoměrně po celém prostoru trouby.

Mikrovlny nemohou projít kovem, proto je nitro trouby vyrobené z kovu a na dvířkách je pletivo z jemného kovu.

Během vaření se mikrovlny náhodně odráží od bočních stěn nitra trouby.



Mikrovlny proniknou přes určité materiály (jako je sklo a plast) a tím ohřejí jídlo. (Viz Vhodné nádoby do trouby, na straně CZ-28).

Voda, cukr a tuk v jídle absorbují mikrovlny, které způsobují jejich vibraci. Třením se tak vytvoří teplo podobné jako když si zahříváte ruce jejich třením o sebe.

Venkovní části jídla se zahřívají pomocí mikrovlnné energie a teplo se potom tepelnou vodivostí přesune do středu, podobně jako při běžném vaření. Pro zajištění rovnoměrného ohřevu je důležité jídlo otáčet, přeuspořádat nebo promíchat.

Po dokončení vaření trouba automaticky přestane vytvářet mikrovlny.

Po vaření je potřebné nechat jídlo odstát, aby se teplo rovnoměrně rozmístilo v jídle.



HLADINA MIKROVLNNÉHO VÝKONU



Stupeň výkonu	Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU	Procento
VYSOKÝ	X1	P100
	X2	P90
STŘEDNĚ VYSOKÝ	X3	P80
	X4	P70
STŘEDNÍ	X5	P60
	X6	P50
STŘEDNĚ NÍZKÝ (Rozmrazování)	X7	P40
	X8	P30
NÍZKÝ (Rozmrazování)	X9	P20
	X10	P10

DŮLEŽITÉ: Stupeň mikrovlnného výkonu se nastaví na standardní hodnotu P100, pokud nestisknete tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**

Obecně platí následující doporučení:

P100/90 - (VYSOKÝ výkon = 800/720 W) pro rychlou tepelnou úpravu nebo ohřev, např. pro husté polívky, teplé nápoje, zeleninu a pod.

P80/70 - (STŘEDNĚ VYSOKÝ výkon = 640/560 W) pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotové jídla, také pro citlivé pokrmy, jako například koláče z třešňového těsta. S tímto nižším nastavením se pokrmy vaří rovnoměrně bez toho, aby se na okrajích převarily.

- Jak je ukázáno vedle, vaše trouba má 10 stupňů výkonu.
- Chcete-li změnit úroveň výkonu pro vaření, zadejte požadovaný čas a potom stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a držte ho dokud se na displeji nezobrazí požadovaná úroveň.

• Stupeň výkonu

Stupeň mikrovlnného výkonu se mění zapínáním a vypínáním mikrovlnné energie. Když používáte stupně výkonu jiné než P100, budete moci slyšet zapnutí a vypnutí pulzování mikrovlnné energie s tím, jak se vaří nebo rozmrazuje jídlo.

• Kontrola stupně výkonu

Pro kontrolu stupně mikrovlnného výkonu v průběhu vaření stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**. Dokud prstem stisknete tlačítko **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, zobrazuje se stupeň výkonu. Trouba pokračuje v odpočítávání, přestože se na displeji zobrazuje stupeň výkonu.

P60/50 - P60/50 - (STŘEDNÍ výkon = 480/400 W) tento stupeň výkonu se doporučuje pro kompaktnější pokrmy, které při obvyklých metodách vyžadují dlouhou tepelnou úpravu, např. pokrmy z hovězího masa, aby maso zůstalo měkké.

P40/30 - (STŘEDNĚ NÍZKÝ výkon = 320/240 W) nastavení pro rozmrazování zvolte tento stupeň pro rozmrazování, aby se pokrmy rozmrazovaly rovnoměrně. Tento stupeň je také velmi vhodný pro vaření rýže, těstovin, knedlíků a opékaného vaječného pudingu.

P20/10 - (NÍZKÝ výkon = 160/80 W) Pro jemné rozmrazování, např. pro smetanové dorty nebo listové těsto.

CZ

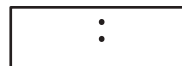
PŘED POUŽITÍM



Zapojte troubu do sítě.

1. Displej trouby se rozsvítí:

1.



NOTE: Vezměte prosím na vědomí, že tento model NEMÁ funkci čas.



JAK OBSLUHOVAT VAŠI TROUBU

Otevření dvířek:

Pro otevření dvířek trouby stiskněte tlačítko otevření.

Spuštění trouby:

Připravte pokrm a dejte jej ve vhodné nádobě na otočný talíř, nebo jej dejte přímo na otočný talíř. Zavřete dvířka a po výběru požadovaného režimu vaření stiskněte tlačítko **START/AUTO MINUTA**.

Vypnutí trouby:

Chcete-li troubu během vaření zastavit, jednou stiskněte tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT** nebo otevřete dveře trouby. Pokud chcete program vaření zrušit, tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT** stiskněte dvakrát.



STOP

Vaše trouba umožňuje ohřívat a rozmrazovat jídlo pomocí automatických programů nebo manuálně.

Automatické vaření a rozmrazování vám umožňuje vařit a rozmrazovat s pomocí přednastavených programů, např. **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI**, **RYCHLOST ROZMRAZOVÁNÍ**, **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI**, které nastaví čas ohřevu za vás.

Manuální ohřev a rozmrazování vám umožňuje vařit/rozmrazovat potraviny a hmotnosti potravin, které nejsou zahrnuty v automatických programech.

Následují příklady manuálního ohřevu a rozmrazování.

Automatický ohřev a rozmrazování, viz. strany CZ-19 - 22.

MANUÁLNÍ VAŘENÍ

- Zadejte dobu přípravy a na vaření použijte stupně mikrovlnného výkonu od P10 do P100 (viz strana CZ-16).
- Pokud je to možné, promíchejte nebo otočte pokrm 2 až 3krát během vaření.
- Po vaření přikryjte pokrm a v případě, že se to doporučuje, ho nechte odstát.

Příklad:

Pro vaření po dobu 2 minut a 30 vteřin na mikrovlnném výkonu P70.

1. Zadejte stupeň výkonu 4násobným stlačením tlačítka **STUPEŇ VÝKONU** pro hodnotu 70P.



x4

P70



2. Zadejte čas vaření dvojitým stlačením tlačítka **1 MIN** a potom trojnásobným stlačením tlačítka **10 SEC**.



x2



x3

2:30



3. Pro spuštění vaření jednou stiskněte tlačítko **START/AUTO MINUTA**.



x1

2:30

Na displeji se odpočítává nastavený čas vaření.



JAK OBSLUHOVAT VAŠI TROUBU



MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

- Zadejte dobu rozmrazování a na rozmrazování použijte stupně mikrovlnného výkonu P10 nebo P30 (viz strana CZ-16).
- Pokud je to možné, promíchejte nebo otočte pokrm 2-3krát během rozmrazování.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

Příklad:

Rozmrazování po dobu 10 minut s mikrovlnným výkonem P30.

1. Zadejte stupeň výkonu 8násobným stlačením tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte dobu rozmrazování jedním stisknutím tlačítka **10 MIN**.
3. Pro zahájení rozmrazování jednou stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.



Na displeji se odpočítává nastavený čas vaření.

POZNÁMKY:

- Po spuštění trouby se rozsvítí světlo a otočný talíř se bude otáčet se směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček.
- Vaše trouba se dá naprogramovat až na 99 minut 90 sekund (99:90).
- Když se během vaření otevrou dveře, ukazatel času vaření na digitálním displeji se automaticky zastaví. Ukazatel času vaření se opět spustí, když se dveře zavřou a stiskne se tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.
- Pokud chcete znát stupeň výkonu během vaření, stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**. Po dobu, kdy se váš prst dotýká tlačítka **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, bude zobrazen stupeň výkonu.

CZ



AUTOMATICKÉ VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI vám umožňuje vařit nebo rozmrazovat předprogramované pokrmy uvedené v následujícím příkladu, v kterém jsou uvedeny podrobnosti, jak tyto funkce používat.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI vám umožňuje vařit 3 oblíbená menu.

Při vaření hovězího masa stlačte jednou tlačítko **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI** se na displeji zobrazí **COO1**.

Při vaření jehněčího masa stlačte dvakrát tlačítko **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI**, na displeji se zobrazí **COO2**.

Při vaření jehněčího masa stlačte dvakrát tlačítko **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI**, na displeji se zobrazí **COO3**.

Příklad 1: Vaření hovězího masa s hmotností 1,2 kg, které je na počátku chlazené, pomocí **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI**.

1. Jednou stisknete tlačítko **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI**.
2. Zadejte hmotnost stlačením tlačítek **HMOTNOST**, až dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost.
3. Pro spuštění vaření jednou stisknete tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.



Na displeji se odpočítává nastavený čas vaření.

Příklad 2: Rozmrazení masa s hmotností 1,2 kg pomocí režimu **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI**.

1. Vyberte požadované menu jedním stlačením tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI**.
2. Zadejte hmotnost stlačením tlačítek **HMOTNOST**, až dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost.
3. Stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA** a spusťte rozmrazování.



Na displeji se odpočítává nastavený čas rozmrazení.

TABULKA AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ PODLE HMOTNOSTI






HMOTNOSTNÍ ROZSAH:

- Hmotnost potravin by měla být zaokrouhlena nahoru nebo dolů na nejbližších 0,1 kg, například 0,65 kg na 0,7 kg nebo 0,34 kg na 0,3 kg.
- Musíte zadat hmotnost v rámci rozsahu (viz následující tabulky).

POZNÁMKY:

- V případě potřeby vykonání akce (např. obrácení pokrmu) se trouba zastaví, zazní zvukové signály a na displeji začne blikat zbývající doba vaření a indikátor. Pro pokračování ve vaření stlačte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.
- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

MENU	HMOTNOSTNÍ ROZSAH	POSTUP VAŘENÍ
Hovězí pečené 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Položte maso na talíř a dejte ho na otočný talíř. • Po zaznění zvukového signálu otočte maso. • Po vaření nechte maso od stát zabalené v alobalu po dobu asi 10 minut.
Jehněčí pečeně 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Položte maso na talíř a dejte ho na otočný talíř. • Po zaznění zvukového signálu otočte maso. • Po vaření nechte maso od stát zabalené v alobalu po dobu asi 10 minut.
Vepřová pečeně 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Položte maso na talíř a dejte ho na otočný talíř. • Po zaznění zvukového signálu otočte maso. • Po vaření nechte maso od stát zabalené v alobalu po dobu asi 10 minut.

CZ

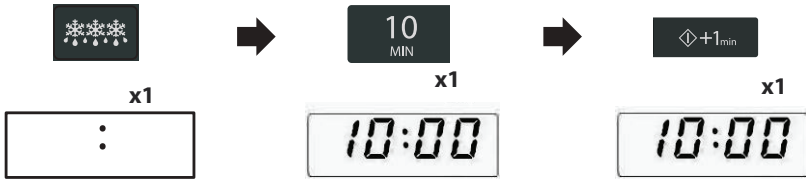


RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Pomocí této funkce můžete rychle rozmrazit jídlo, můžete vybrat vhodnou dobu rozmrazování v závislosti na typu jídla. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnost k obsluze těchto funkcí.

Příklad: Rozmrazování jídla po dobu 10 minut.

1. Vyberte požadované menu jedním stlačením tlačítka **RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.
2. Zadejte dobu vaření jedním stlačením tlačítka **10 MIN.**
3. Stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA** a začnete vařit.



POZNÁMKA: Během rozmrazování se systém pozastaví a zvukovým signálem vám připomene, že máte na zajištění rovnoměrného rozmrazování otočit jídlo. Po dokončení stlačte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA** a rozmrazování obnovte.



AUTOMATICKÝ OHŘEV

AUTOMATICKÝ OHŘEV vám umožňuje vařit jídla uvedená na ovládacím panelu a v tabulce na straně CZ-22. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnosti k obsluze této funkce.



Příklad: Vaření 0,3 kg rýže pomocí režimu automatického vaření **RÝŽE, TĚSTOVINY**.

1. Vyberte požadované menu jedním stlačením tlačítka **RÝŽE, TĚSTOVINY**.
2. Zadejte hmotnost stlačením tlačítek **HMOTNOST**, až dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost.
3. Stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA** a začnete vařit.



TABULKA FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV



VÝBĚR MENU: Stlačením příslušného tlačítka můžete vybrat menu přímo na seznamu tlačítek.

Menu automatického vaření:

Jídlo	Poznámka
Pečené brambory (každá 230 g)	1. U nápojů a brambor neznamenají zobrazované parametry hmotnost, ale počet porcí. 2.. U pražené kukuřice stlačte jednou tlačítko PRAŽENÁ KUKUŘICE pro přípravu 100 g pražené kukuřice, stiskněte tlačítko START/AUTO MINUTA pro spuštění přípravy; pokud standardní doba přípravy pro 100g pražené kukuřice není vhodná, stlačte dvakrát tlačítko PRAŽENÁ KUKUŘICE a zadejte vhodnou dobu vaření. Potom stlačte tlačítko START/AUTOMATICKÉ VAŘENÍ pro spuštění přípravy: 3. U rýže, těstovin a mraženém mase se zařízení během vaření zastaví a zazní zvukový signál pro připomenutí nutnosti vykonat nějakou akci. Potom stiskněte tlačítko START/AUTOMATICKÉ VAŘENÍ pro obnovení vaření.
Zahřátí čaje/kávy (200 ml/šálek)	
Rýže, těstoviny (g)	
Pražená kukuřice (standardně, 100 g)	
Mražená zelenina (g)	
Pizza (g)	
Čerstvá zelenina (g)	
Mražené pokrmy (g)	

HMOTNOSTNÍ ROZSAH:

- Hmotnost potravin by měla být zaokrouhlena nahoru nebo dolů na nejbližších 0,1 kg, například 0,65 kg na 0,7 kg nebo 0,34 kg na 0,3 kg.

POZNÁMKY:

- Pokud je během automatického vaření potřebné promíchat jídlo, trouba se zastaví a zazní zvukový signál, na displeji se současně zobrazí zbývající doba vaření. Pro pokračování ve vaření po promíchání jídla stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**
- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.
- Při použití automatického ohřevu závisí výsledky na odchylkách, jako například tvaru a velikosti jídla a preferencích ohledně výsledku vaření. Pokud nejste spokojený/á s naprogramovaným výsledkem, nastavte dobu vaření tak, aby vyhovovala vašim požadavkům.

CZ



PRAKTICKÉ FUNKCE

1. POSTUPNÝ OHŘEV

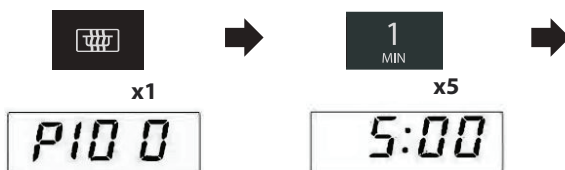
Tato funkce umožňuje nepřerušovaný a plynulý provoz po dobu 2 různých fází.

Příklad:

Vaření: 5 minut na výkon P100 (Fáze 1)
16 minut na výkon P30 (Fáze 2)

KROK 1

1. Zadejte stupeň výkonu jedním stlačením by tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte dobu přípravy stlačením tlačítka **1 MIN** 5 krát.



KROK 2

3. Zadejte stupeň výkonu 8násobným stlačením tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**.
4. Zadejte čas vaření jedním stlačením tlačítka **10 MIN** a potom stlačením tlačítka **1 MIN** (šestkrát).
5. Pro spuštění jednou stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.



Trouba bude pracovat 5 minut po výkonu P100 a potom 16 minut při výkonu P30.

POZNÁMKA: Je-li jako finální úroveň výkonu zvolena možnost P100, není nutné úroveň výkonu zadávat.

2. AUTOMATICKÁ MINUTKA:

AUTOMATICKÁ MINUTKA vám umožňuje:

- Vařit na mikrovlnný výkon P100 v násobcích 1 minuty.
- Prodloužit dobu vaření v násobcích 1 minuty při použití režimu manuálního vaření.

Příklad: Chcete-li vařit při P100 po dobu 2 minut, dvakrát stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.

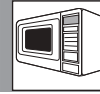
POZNÁMKA:

- Dobu vaření můžete rozšířit na maximální dobu 99 minut a 90 sekund.

Příklad:



PRAKTICKÉ FUNKCE



3. SNÍŽENÍ (▼) a ZVÝŠENÍ (▲) ČASU:

Tlačítka **SNÍŽENÍ (▼) ČASU** a **ZVÝŠENÍ (▲) ČASU** vám umožňují:

- Snížit nebo zvýšit dobu vaření/rozmrazování během používání trouby (jen manuální vaření).

POUŽITÍ TLAČÍTEK MÉNĚ A VÍCE PŘI MANUÁLNÍM VAŘENÍ

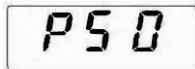
Pro snížení nebo zvýšení doby vaření nebo rozmrazování v násobcích 1 minuty stiskněte tlačítko **SNÍŽENÍ (▼)** nebo **ZVÝŠENÍ (▲)**. Celkovou dobu přípravy můžete zvýšit maximálně na 99 minut, 90 sekund.

Příklad: Na vaření s výkonem P50 po dobu 10 minut a následné snížení doby vaření o 2 minuty:

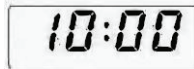
1. Zadejte stupeň výkonu, tlačítko **ÚROVEŇ VÝKONU** stiskněte 6x.



x6



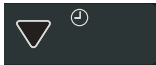
x1



x1

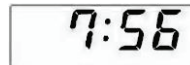


4. Dobu vaření snižte tak, že dvakrát stisknete tlačítko **SNÍŽENÍ ČASU**.



x2

Doba vaření se sniží o 2 minuty a bude postupně ubývat, například:





PRAKTICKÉ FUNKCE

4. KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ

Funkci **KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ** použijte jako minutku nebo nástroj k odměření času odpočinku uvařených/rozmražených pokrmů.

Příklad:

Nastavení časovače na 5 minut.

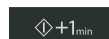
1. Jednou stiskněte tlačítko **KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ**.
2. Požadovanou dobu zadejte tak, že 5x stisknete tlačítko **1 MIN**.
3. Pro spuštění jednou stiskněte tlačítko **START/AUTOMATICKÁ MINUTKA**.



x1



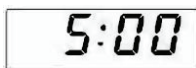
x5



x1



Na displeji se bude odpočítávat doba. Když se doba dostane k nule, zazní zvukový signál.



Můžete zadat libovolný čas do 99 minut a 90 sekund. Pro zrušení **KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ** během odpočítávání prostě stiskněte tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**.

POZNÁMKA: Funkce **KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ** se nedá použít během vaření.



RADY PRO MIKROVLNNÝ OHŘEV



Mikrovlny ohřívají pokrmy rychleji než konvenční způsoby vaření. Je tedy jednoznačné, že použití současných technik vede k zajištění dobrých výsledků.

Mnoho z následujících technik se podobá technikám používaným při běžném vaření.

RADY PRO VAŘENÍ - POZNÁMKY:

- Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.
- Vždy se ujistěte, že je nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě. (Viz. "Vhodné varné nádoby" na straně CZ-28).
- Nikdy nepokládejte horké jídlo/nádoby na studený otočný talíř nebo studené jídlo/nádoby na horký otočný talíř.



- Vždy dávejte pozor na troubu, je-li v provozu.
- Tekutiny a potraviny nesmí být ohřívány v utěsněných nádobách nebo sklenicích/nádobách uzavřených víčkem, protože by mohlo dojít ke zvyšování tlaku uvnitř a k explozi nádoby/sklenice.
- Popcorn do mikrovlnné trouby připravujte pouze v doporučeném obalu (dbejte pokynů výrobce). Nepoužívejte olej, není-li určeno výrobcem, a nikdy nezahřívejte déle, než je předepsáno.

CZ



VÝSTRAHA:
Vždy dodržujte návod k obsluze společnosti SHARP.
Překročíte-li doporučené doby ohřevu a použijete příliš vysoké výkony, může dojít k přehřátí potravin, vznícení a v extrémních případech ke vzniku požáru a poškození trouby.

Techniky ohřevu

Uspořádání	Nejsilnější část potravin dejte do vnější části nádobí, např. kuřecí stehna. Potraviny, které jsou dány do vnější části nádobí přijmou více energie, proto se uvaří rychleji než kdyby byly uprostřed.	
Přikrytí	Určitým potravinám prospěje během vaření v mikrovlnné troubě, jsou-li přikryty, proto v případě doporučení potraviny zakryjte. K zakrytí použijte fólii s průduchy nebo vhodné víko.	
Propichování	Potraviny se skořápkou, slupkou, kůží nebo blánou musí být před vařením nebo ohřevem propíchnut na několika místech, protože bude docházet k uvolňování páry a potravina může explodovat např. brambory, ryba, kuře, párky.	
	POZNÁMKA: V mikrovlnné troubě by neměla být ohřívána vejce ve skořápce a vejce vařená natvrdo/naměkko, protože by mohla explodovat, dokonce i po skončení ohřevu.	
Míchání, otočení a přeskládání	Aby je jídlo rovnoměrně ohřálo, je nezbytné ho během vaření míchat, otáčet a přerovnávat. Jídlo míchejte a přerovnávejte vždy z vnějšku do středu.	
Odstání	Po vaření je nutné nechat jídlo odstát, aby se teplo v jídle rovnoměrně rozmístilo.	





RADY PRO MIKROVLNNÝ OHŘEV

Charakteristiky potravin	
Složení	Potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. mleté maso) vyžadují kratší dobu ohřevu. Je třeba dávat pozor, neboť přehřátí může vést ke vzniku požáru. Kosti v potravinách vedou teplo, díky čemuž se potraviny uvaří rychleji. Je třeba dát pozor, aby se jídlo uvařilo rovnoměrně.
Hustota	Hustota potravin ovlivní nutnou dobu vaření. Lehké, porézní potraviny, jako dorty nebo chléb, se ohřívají rychleji než těžká, hutná jídla, jako pečeně a jídlo vařené v jednom hrnci.
Množství	Počet mikrovln ve vaší troubě je stejný bez ohledu na tom, kolik jídla se vaří. Se vzrůstajícím množstvím jídla v troubě je nutné zvyšovat dobu ohřevu. např. čtyři brambory se budou vařit déle než dvě.
Velikost	Malé potraviny a malé kousky se ohřívají rychleji než velké, protože mikrovlny mohou ze všech stran proniknout do středu. Aby byl ohřev rovnoměrný, udělejte všechny kousky stejně velké.
Tvar	Jídla s nepravidelným tvarem, jako kuřecí prsa nebo stehna se v silnějších částech ohřívají déle. Aby byl ohřev rovnoměrný, umístěte nejsilnější části ke vnější straně nádoby, kde obdrží více energie. Potraviny se zakulaceným tvarem se v mikrovlnné troubě ohřívají rovnoměrněji než potraviny s hranatým tvarem.
Teplota potravin	Nutnou dobu vaření ovlivňuje i počáteční teplota potravin. Chlazené potraviny se budou vařit déle než potraviny s pokojovou teplotou. Proto koláč připravený ze studeného másla, mléka a vajec se bude vařit znatelně déle než ten, který připravíte z ingrediencí o pokojové teplotě. Teplota nádoby není skutečným ukazatelem tepoty potravin nebo nápojů. Do potravin s náplní, například koblih, píchnete a uvolněte teplo nebo páru.



Ruce a obličej: K vyjmutí potravin nebo varného nádobí z trouby vždy používejte rukavice. Po otevření dvířek trouby odstupejte, aby se teplo a pára rozptýlily. Při odstraňování pokrytí (jako například potravinářská fólie), otvírání sáčků na pečení nebo balíčků s popcornem nasměrujte unikající páru mimo ruce a obličej.



Zkontrolujte teplotu jídla a nápojů a před podáváním je promíchejte. Dbejte zvýšené opatrnosti při podávání kojencům, dětem nebo starším lidem. Obsahy kojeneckých lahví a dětských přesnídávek je třeba promíchat nebo protřepat a před konzumací je nutné zkontrolovat teplotu, aby se předešlo vzniku popálenin.





VHODNÉ VARNÉ NÁDOBÍ



Aby bylo možné jídlo v mikrovlnné troubě ohřívat/rozmrazovat je nutné, aby mikrovlnná energie byla schopna procházet skrz nádobu a procházet jídlem. Z toho důvodu je důležité vybrat vhodné varné nádoby.

Kulaté/oválné nádoby je vhodnější než hranaté/obdélníkové, protože jídlo v rozích má tendenci k převařování. Mohou být použity různé druhy nádobí uvedené níže.

Varné nádoby	Bezpečné	Poznámky
Hliníková fólie Nádoby s fólií	✓ / ✗	Malé kousky aluminiové fólie mohou být použity jako ochrana jídla proti přehřátí. Fólie by měla být minimálně 2cm od stěny trouby, aby nedošlo k jiskření. Použití fóliových vaniček se nedoporučuje, není-li to uvedeno výrobcem, např. Microfoil [®] , držte se pečlivě pokynů.
Zapékací nádoby	✓	Vždy dodržujte pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedený čas ohřevu. Buďte opatrní, neboť toto nádobí může být velmi horké.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, mimo těch, které mají kovové ozdoby.
Sklo Pyrex [®]	✓	Při použití tenkého skla je třeba dávat pozor, protože se může při náhlém zahřátí rozbít nebo prasknout.
Kov	✗	Není doporučeno používat při mikrovlnném ohřevu kovové varné nádoby, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Plast/polystyren např. obaly z fast foodu	✓	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádoby se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Potravinářská fólie	✓	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikat pára.
Sáčky na mražení/ pečení	✓	Musí být perforovány, aby mohla unikat pára. Ujistěte se, že jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nebo kovové vazby, protože se mohou roztavit nebo vzplanout v důsledku 'jiskření kovu'.
Papír - talířky, pohárky a kuchyňský papír.	✓	Používejte pouze k ohřívání nebo absorpci vlhkost. Je třeba dávat pozor, protože přehřátí může způsobit vznik požáru.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.

CZ



VÝSTRAHA:

Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových obalech sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.





RADY PRO ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování jídla pomocí vaší mikrovlnné trouby je nejrychlejší metodou ze všech. Jedná se o jednoduchou metodu, ale následující pokyny jsou důležité, aby bylo zajištěno úplné rozmrazení potravin.

Přeskládání	Potraviny, které jsou umístěny do vnější části nádobí se rozmrazí rychleji než ty uprostřed. Proto je nutné, aby se potraviny během rozmrazování 4x přendaly. Uzavřené části přesuňte do středu a přearanžujte. Tak se zajistí, že se všechny části potravin rozmrazí rovnoměrně.
Oddělení	Po vyjmutí z mrazničky může být jídlo slepené dohromady. Je důležité oddělit od sebe jídlo co nejdříve během rozmrazování. např. plátky slaniny, kuřecí plátky.
Ochrana	Některé části jídla se mohou během rozmrazování zahřívat. Aby se předešlo jejich zahřátí a vaření, mohou být tyto části chráněny malými kousky fólie, která odráží mikrovlny. Např. kuřecí stehna a křídýlka.
Odstání	Aby se potraviny důkladně rozmrazily, je nutné je nechat odstát. Rozmrazení není ihned po vyjmutí z mikrovlnné trouby úplné. Jídlo se musí nechat přikryté odstát, aby bylo zajištěno úplné rozmrazení i ve středu.
Přetočení	Během rozmrazování je nezbytné přetočit jídlo alespoň 3 - 4krát. Je to důležité proto, aby bylo dosaženo úplného rozmrazení.

POZNÁMKY:

- Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly.
- Jídlo rozmrazujte při úrovních mikrovlnného výkonu STŘEDNĚ NÍZKÝ nebo NÍZKÝ.

RADY PRO OHŘEV



Při ohřevu pokrmů se držte následujících rad a pokynů, aby bylo zajištěno úplné ohřátí jídla před podáváním.

Jídla na talíři	<p>Odstraňte všechny kousky masa a drůbeže a ohřejte je odděleně, viz. níže. Umístěte menší části pokrmu do středu talíře, větší a silnější kousky jídla k okraji. Přikryjte perforovanou potravinářskou fólií a ohřívajte na STŘEDNÍ. V polovině ohřevu zamíchejte/přeskládejte. POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je pokrm úplně ohřátý.</p>	
Plátky masa	<p>Přikryjte perforovanou potravinářskou fólií a ohřívajte na STŘEDNÍ výkon. Alespoň jednou přeskládejte, aby bylo zajištěno rovnoměrné ohřátí. POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je maso úplně ohřáté.</p>	
Porce drůbeže	<p>Umístěte silnější části porce k okraji nádoby, přikryjte perforovanou potravinářskou fólií a ohřívajte na STŘEDNĚ VYSOKÝ. V polovině ohřevu obraťte. POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je drůbež úplně ohřátá.</p>	
Jídla vařené v jednom hrnci	<p>Přikryjte perforovanou potravinářskou fólií nebo vhodným krytem a ohřívajte na STŘEDNÍ výkon. Pro zajištění rovnoměrného ohřevu opakovaně zamíchejte. POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je pokrm úplně ohřátý.</p>	

CZ

Abyste při ohřevu dosáhli nejlepších výsledků, zvolte vhodnou úroveň mikrovlnného výkonu odpovídajícího typu potravin. Např. miska zeleniny může být ohřívána na VYSOKÝ VÝKON, zatímco lasagne obsahují složky, které nemohou být promíchány by měly být ohřívány na STŘEDNÍ VÝKON.

POZNÁMKY:

- Před ohřevem vyjměte jídlo z fólií nebo kovových obalů.
- Doby ohřevu budou závislé na tvaru, hloubce, množství a teplotě jídla, stejně tak jako na velikosti, tvaru a materiálu nádoby.



Nikdy neohřívajte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek vzkypění obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popáleniny.

- Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dávat mimořádný pozor u vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, např. biskupský chlebiček nebo vánoční pudink.
- Nikdy neohřívajte tuk, nebo fritovací olej, protože by mohlo dojít k přehřátí a vznícení.
- Brambory v plechovce by neměly být ohřívány v mikrovlnné troubě. Řiďte se pokyny výrobce plechovky.



Obsahy kojeneckých lahví a dětských přesnídávek je třeba promíchat nebo protřepat a před konzumací je nutné zkontrolovat teplotu, aby se předešlo vzniku popálenin.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VNITŘNÍ ČÁST TROUBY

- Po každém použití je důležité vyčistit vnitřní část trouby.
- Otřete vnější části mikrovlnné trouby jemným čistícím prostředkem, jako jsou například prostředky na mytí nádobí, s horkou vodou na jemném hadříku.
- Zbytky jídla a rozstříknuté tekutiny se usadí na stěnách a stropu trouby. Je-li umožněno masnotě, tuku a zbytkům jídla se usadit ve vnitřním prostoru trouby, může při dalším použití dojít k přehřátí, vzniku dýmu nebo dokonce vzplanutí.
- Udržujte **kryt vlnovodu** stále čistý. Kryt vlnovodu je vyroben z křehkého materiálu a měl by být čištěn opatrně (postupujte dle pokynů pro čištění uvedených níže). Kryt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelného čištění ho bude třeba vyměnit.
- Jídlo bude během ohřevu uvolňovat páru a ta bude kondenzovat uvnitř trouby a na dveřích. Je důležité vytřít troubu dosucha. Usazení kondenzované páry může vést k tvoření rzi ve vnitřku trouby.
- **Nedovolte, aby se usazoval masnota nebo špína na těsnění dveří a přilehlých částech. To může zabraňovat správnému uzavírání dvířek a může způsobit únik mikrovlákn (řídte se pokyny pro čištění).**
- Po každém použití vyčistěte součásti jemným mycím prostředkem a vysušte. Předejdete tak usazování masnoty a zbytků jídla. Součásti trouby je možné umývat v myčce na nádobí. Otočný talíř lze mýt v myčce.
- **PRAVIDELNĚ TROUBU ČISTĚTE TROUBU A ODSTRANUJTE JAKÉKOLI ZBYTKY JÍDLA. Pokud nebudete udržovat troubu čistotou, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.**

VNĚJŠÍ SKŘÍŇKA

- Otřete vnější části mikrovlnné trouby jemným čistícím prostředkem, jako jsou například prostředky na mytí nádobí, s horkou vodou na jemném hadříku.
- Ovládací panel musí být vyčištěn a osušen při otevřených dveřích, čímž bude trouba inaktivována.

POZNÁMKY:

- Nikdy nepoužívejte sprejové čističe, podušku na čištění trub nebo hrubé houbičky, protože poškozují povrch trouby.
- Nepoužívejte napařovačku.
- Dejte pozor, aby se do malých otvorů ve stěnách trouby nedostala voda. Nadměrné množství vody v těchto otvorech způsobí poškození vnitřní části trouby.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ



Pokud se domníváte, že trouba nefunguje správně, existují jednoduché kontroly, které můžete provést sami, než zkontaktujete technika. To pomůže předejít zbytečným servisním hovorum v případě, že je závada jednoduchá.

Postupujte dle pokynů níže:

Na otočný talíř dejte půl šálku vody. Vyberte VYSOKÝ výkon a troubu naprogramujte na vaření po dobu 1 minuty.

1. Rozsvítilo se během vaření světlo v troubě?
2. Otáčí se otočný talíř?
3. Funguje ventilátor? (Nad průduchy dejte ruku.)
4. Ozve se po 1 minutě zvukový signál?
5. Je voda v poháru horká?

Pokud jste na některou z otázek odpověděli "NE", zkontrolujte, zda je trouba zapojená do sítě a zda nedošlo k vypálení pojistky. Pokud se žádná taková závada neobjeví, postupujte dle tabulky odstraňování problémům níže.

POZNÁMKA:

Pokud vaříte déle než je standardní doba (viz tabulka níže), bezpečnostní mechanismus trouby se automaticky aktivuje. Výkon se tak sníží.

Režim vaření	Standardní čas
Mikrovlnné vaření při VYSOKÉM VÝKONU	20 minut

VÝSTRAHA:

Nikdy troubu neupravujte ani neopravujte sami. Je nebezpečné, aby servis nebo opravy prováděl kdokoli jiný než vyškolený technik SHARP.

Je to důležité, neboť to může zahrnovat sejmutí krytů, které zajišťují ochranu před mikrovlnnou energií.

- Těsnění dveří zastaví únik mikrovln během provozu trouby, ale nejde o vzduchotěsné těsnění. Je normální, že na dveřích trouby uvidíte kapky vody. Potraviny s vysokou vlhkostí budou uvolňovat páru a uvnitř trouby bude docházet ke kondenzaci.
- Opravy a úpravy: Pokud trouba nefunguje správně, nepokoušejte se ji spouštět.
- Přístup k vnější skříni & přístup ke světlu: Nikdy neodstraňujte vnější skříň. Je to velmi nebezpečné z důvodu vysokého napětí částí, kterých se nikdy nesmíte dotýkat, neboť by to mohlo být smrtelné. Vaše trouba není vybavena krytem pro přístup ke světlu. Pokud světlo přestane fungovat, nepokoušejte se ho opravit sami a kontaktujte schválené servisní zařízení SHARP.

DOTAZ	ODPOVĚĎ
Vzduch cirkulující okolo dveří.	Když trouba funguje, v prostoru trouby cirkuluje vzduch. Dveře nemají žádné vzduchotěsné těsnění a vzduch tak může z dveří unikat.
V troubě se tvoří kondenzace a může kapat z dveří.	Prostor trouby bude normálně chladnější než vařené potraviny a proto na chladnějším povrchu kondenzovat pára vznikající během vaření. Množství vzniklé páry závisí na obsahu vody ve vařených potravinách. Některé potraviny, například brambory, mají vysoký obsah vlhkosti. Kondenzace na skleněných dveřích může zmizet až po několika hodinách.
Jiskření v prostoru trouby během vaření.	Pokud se k prostoru trouby během vaření přiblíží kovový objekt, může docházet k jiskření. To může narušit povrch vnitřní části trouby, ale troubu to jinak nijak nepoškodí.
Hoření brambor.	Ujistěte se, že z brambor byly odstraněny všechny klíčky a že byly propíchnuty a umístěny přímo na desku nebo na teplu vzdorné nádobi.
Displej se rozsvítí, ale ovládací panel při stisknutí nefunguje.	Zkontrolujte, zda jsou dveře řádně zavřené.
Trouba vaří příliš pomalu.	Ujistěte se, zda byl vybrán správný výkon.
Trouba je hlučná.	Mikrovlny se během vaření/rozmrazování zapínají a vypínají.
Vnější skříň je horká.	Skříň může být horká na dotek - nepouštějte k ní děti.





TECHNICKÉ ÚDAJE

Název modelu:	R-270
Střídavé napětí	: Jednofázové, 230-240 V, 50 Hz
Spotřeba energie: Mikrovlny	: 1200 W
Vstupní proud: Mikrovlnný	: 5,2 A
Výstupní výkon: Mikrovlny	: 800 W (IEC 60705)
Kategorie ohřevu	: E
Mikrovlnná frekvence	: 2450 MHz* (skupina 2/trída B)
Vnější rozměry (š) x (v) x (h) mm	: 450 x 260 x 342
Rozměry vnitřního prostoru (š) x (v) x (h)** mm	: 315 x 210 x 329
Objem trouby	: 20 litrů**
Rovnoměrnost ohřevu	: Průměr otočného talíře 245 mm
Hmotnost	: cca 12 kg

- * Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.
V souladu s touto směrnicí je tento produkt klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vyrábí radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.
Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné pro použití v domácím prostředí.
- ** Vnitřní kapacita je vypočtena odměřením maximální šířky, hloubky a výšky.
Skutečná kapacita pro uložení jídla je menší.

Jako součást politiky neustálého zlepšování si vyhrazujeme právo úpravy designu a technických údajů bez ohlášení.

Žádná část tohoto dokumentu nesmí být reprodukována, uložena v rozesílacím systému nebo přenášena, v jakékoli formě nebo jakýmkoli způsobem, jakýmkoli prostředky (elektronicky, fotokopírováním, nahráváním nebo jinak), bez předchozího písemného povolení vydavatele.

Obrázky, technické informace a údaje obsažené v této publikaci jsou podle našich nejlepších znalostí správné v době tisku. Právo na změnu specifikací kdykoli bez upozornění je vyhrazeno jako součást naší politiky neustálého rozvoje a zlepšování.





Upozornenie: Váš produkt je označený týmto symbolom. Znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vhadzovať do domového odpadu. Musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.

A. Informácie o likvidácii pre používateľov (súkromné domácnosti)

1. V Európskej únii

Upozornenie: Pri likvidácii nevhadzujte toto zariadenie do bežného domového odpadu!

Použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia zbierať oddelene a v súlade s legislatívou, ktorá nariaduje správne zaobchádzanie, opätovné využitie a recykláciu použitých elektrických a elektronických zariadení.

Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu súkromné domácnosti vracieť svoje použité elektrické a elektronické zariadenia zadarmo v zberných miestach na to určených*.

V niektorých krajinách* môžete staré spotrebiče zdarma vrátiť aj u predajcu, keď si kúpite porovnateľné nové zariadenie.

*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade. Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení.

Riadnou likvidáciou prispějete k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabraňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, informujte sa prosím u vašej obecnej správy na správny postup pri likvidácii tohto zariadenia.

Pre Švajčiarsko: použité elektrické a elektronické zariadenia môžete zadarmo vrátiť obchodníkovi, i keď nekupujete nový produkt. Zoznam ďalších zberných miest nájdete na internetových stránkach www.swico.ch alebo www.sens.ch.

B. Informácie o likvidácii pre podnikateľov

1. V Európskej únii

Ak ste tento produkt používali na podnikateľské účely a teraz ho chcete zlikvidovať:

Obráťte sa na svojho predajcu produktov SHARP, ktorý vás informuje o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste. Pre Španielsko: ohľadom vrátenia vašich použitých výrobkov sa informujte na zavedený systém zberu u svojej obecnej správy.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, informujte sa prosím u vašej obecnej správy na správny postup pri likvidácii tohto zariadenia.





OBSAH

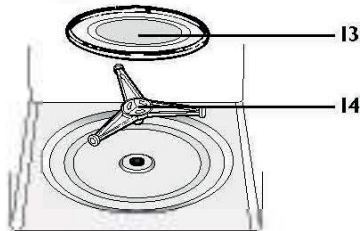
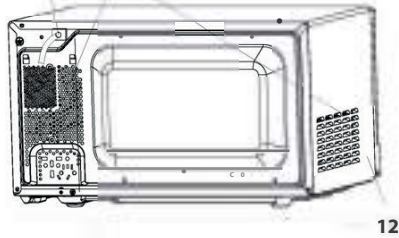
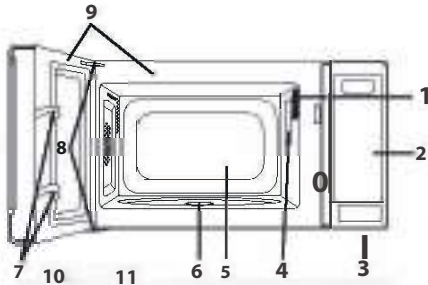


RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO	3
OVĽADACÍ PANEL	4
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5 – 12
INŠTALÁCIA.....	13 – 14
AKO FUNGUJE VAŠA RÚRA	15
STUPNE MIKROVLNNEHO VÝKONU	16
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY	16
AKO OBSLUHOVAŤ RÚRU	17 – 18
AUTOMATICKÉ VARENIE / ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI	19
TABUĽKA AUTOMATICKÉHO VARENIA PODĽA HMOTNOSTI	20
RÝCHLE ROZMRAZENIE	21
AUTOMATICKÉ VARENIE	21
TABUĽKA AUTOMATICKÉHO VARENIA	22
UŽITOČNÉ FUNKCIE	23 – 25
RADY OHĽADOM VARENIA V MIKROVLNNEJ RÚRE.....	26 – 27
VHODNÝ RIAD	28
RADY OHĽADOM ROZMRAZOVANIA	29
RADY OHĽADOM OPĀTOVNÉHO OHREVV	30
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	31
RIEŠENIE PROBLÉMOV	32
TECHNICKÉ ÚDAJE	33

SK



RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO



RÚRA

1. Žiarovka v rúre
2. Ovládaci panel
3. Tlačidlo otvárania dveriek
4. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
5. Vnútroň priestor
6. Hnací hriadeľ
7. Blokovania dveriek
8. Závesy dveriek
9. Tesnenie dveriek a tesniace plochy
10. Napájací kábel
11. Vetracie otvory
12. Vonkajší kabinet

PRÍSLUŠENSTVO:

Skontrolujte, či sú k dispozícii tieto diely príslušenstva:

13. Otočný tanier
 14. Nosič otočného taniera
- Položte nosič otočného taniera na hnací hriadeľ na dno rúry, potom položte otočný tanier na nosič otočného taniera. Uistite sa, či sedí na svojom mieste.
 - Aby ste zabránili poškodeniu otočného taniera, uistite sa pri vyberaní riadu alebo nádob z rúry, či sa nachádzajú zreteľne nad okrajom otočného taniera.

POZNÁMKY:

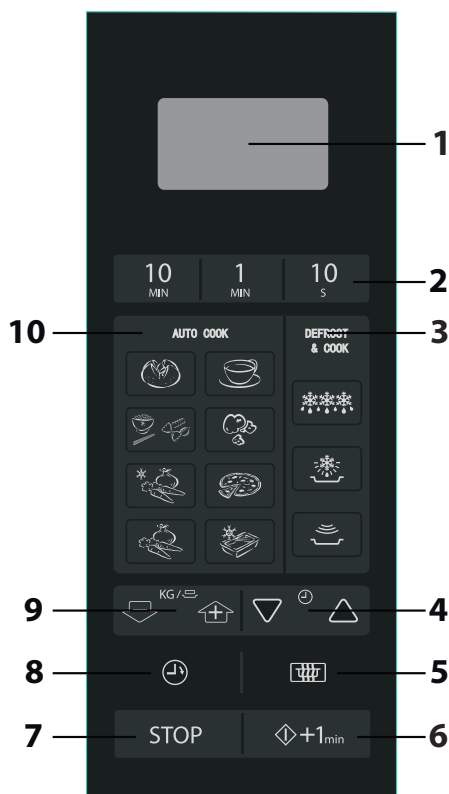
- Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je krehká. Pri čistení vnútra rúry by ste mali byť opatrní, aby ste nepoškodili rúru.
- Rúru vždy obsluhujte so správnou osadeným otočným tanierom a nosičom otočného taniera. To platí vždy, dokonca aj pri varení. Zle osadený otočný tanier môže hrkotať, nemusí sa otáčať správne a môže spôsobiť poškodenie rúry.
- Otočný tanier sa otáča v smere hodinových ručičiek a proti smeru hodinových ručičiek. Smer otáčania sa môže po každom spustení rúry zmeniť. Výkon pri varení sa tým neovplyvní.
- Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte predajcovi, príp. zákazníckemu servisu SHARP vždy oznámiť **NÁZOV DIELU** a **ČÍSLO MODELU**.



VÝSTRAHA:

Počas prevádzky sa dverka, vonkajší kabinet, vnútro rúry, otočný tanier a riad veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

OVLÁDACÍ PANEL



1. DIGITÁLNY DISPLEJ
2. Tlačidlá ČAS
3. Tlačidlo VARENIE A ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI
4. Tlačidlá MENEJ/VIAC ČASU
5. Tlačidlo STUPEŇ VÝKONU
6. Tlačidlo ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA
7. Tlačidlo STOP/VYMAZAŤ
8. Tlačidlo KUCHYNSKÝ ČASOVAČ
9. Tlačidlá HMOTNOSTI
10. Tlačidlo AUTOMATICKÉHO VARENIA

SK



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE SI ICH

1. Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky. Mikrovlnnú rúru neu miestňujte do skrinky.
2. Počas varenia sa môžu dvierka rúry zahrievať. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85 cm nad podlahou. Udržujte dvierka z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.
3. **VÝSTRAHA:** Nedotýkajte sa ihneď po varení otočného taniera, môže byť horúci.
4. Uistite sa, že je nad zariadením voľný priestor aspoň 30 cm.
5. Toto zariadenie smú používať deti s vekom aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov a dohľad.
6. Udržujte zariadenie a jeho kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.
7. **VÝSTRAHA:** Deti smú rúru používať len pod dohľadom, alebo keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia.
8. **VÝSTRAHA:** Prístupné časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.
9. **VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.
10. **VÝSTRAHA:** Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia,

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.
- 11.** Ak je poškodený sieťový kábel, musí sa nahradiť novým špeciálnym káblom. Výmenu nechajte vykonať autorizovaného technika servisu SHARP.
 - 12. VÝSTRAHA:** Tekutiny a iné pokmy sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
 - 13.** Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.
 - 14.** Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu explodovať dokonca až po ohreve. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby neexplodovali. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.
 - 15.** Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Pozrite si stranu SK-28. Pri režimoch s mikrovlnným žiarením používajte len nádoby a riady vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
 - 16.** Obsah sacích fliaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pred konzumáciou tiež musíte skontrolovať teplotu.
 - 17.** Počas prevádzky sa dvierka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj riad a príslušenstvo veľmi zahrievajú.
 - 18.** Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli týchto oblastí. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie. Pred čistením sa uistite, že nie sú horúce. Keď pri ohreve pokrmov používate plastové alebo papierové nádoby, nenechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.
 - 19.** Ak spozorujete dym, je nutné vypnúť zariadenie alebo vytiahnuť sieťovú zástrčku a ponechať zatvorené dvier-

SK



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ka, aby sa uhasili prípadné plamene.

20. Rúru čistite v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál.
21. Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.
22. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškrabať a spôsobiť jeho rozbitie.
23. Nepoužívajte parný čistič.
24. Pozrite si pokyny týkajúce sa čistenia tesnení dvierok, vnútorných priestorov a susedných dielov na strane SK-31.
25. Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobných miestach, napríklad:
 - kuchyňa pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - farmách;
 - zariadeniach typu nocovania s raňajkami.
26. **VÝSTRAHA:** Zariadenie a príslušenstvo sa počas používania zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli zahriatych prvkov. Deti do 8 rokov by nemali byť v dosahu, pokiaľ na ne niekto nedohliada.
27. Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
28. Prístupné časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.

Na vyvarovanie sa požiaru:

1. **Mikrovlnná rúra by nemala byť počas prevádzky ponechaná bez dohľadu. Príliš vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**
2. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.
3. Sieťové napätie musí byť 230 – 240 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené poisťou s nominálnou hodnotou aspoň 13 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 13 A.
 4. Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia.
 5. Rúru neinštalujte na miestach, kde sa vytvára teplo, napr. v blízkosti klasickej rúry.
 6. Rúru neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzácia.
 7. Rúru neskladujte ani neinštalujte vonku.
 8. Ochranu proti postriekaniu vlnovodu, vnútorný priestor, otočný tanier a nosič pre otočný tanier po použití zariadenia vyčistite. Tieto diely by mali byť suché a zbavené mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.
 9. V blízkosti rúry a pri jej vetracích otvoroch neuchovávajte žiadne horľavé materiály.
 10. Vetracie otvory nikdy neprekrývajte.
 11. Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtičky a pod. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.
 12. Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev oleja na fritovanie. Teplotu nemožno kontrolovať a tuk by sa mohol vznietiť.
 13. Na výrobu pukancov by sa mali v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balené pukance.
 14. V rúre neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.
 15. Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že rúra pracuje tak, ako si želáte.
 16. Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa varia alebo ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom

SK



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočný puding.

17. Pozrite si príslušné rady v návode na používanie.

Na vyvarovanie sa zranení

1. VÝSTRAHA:

Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo ak nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:

- a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
 - b) Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené ani uvoľnené.
 - c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
 - d) Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie (napr. jamky).
 - e) Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.
2. Rúru neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok.
 3. Rúru nikdy neprevádzkujte, keď sa medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nachádzajú nejaké predmety.
 4. Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a susedných dieloch. Čistite mikrovlnnú rúru v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál. Dodržujte pokyny v kapitole „Čistenie a údržba“ na strane SK-31.
 5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by sa mali informovať na bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s mikrovlnnými rúrami u svojho lekára alebo výrobcu kardiostimulátorov.

Na vyvarovanie sa úrazu elektrickým prúdom

1. Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkaj-



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- ší kryt.
2. Nikdy nenechajte natiect' tekutiny do otvorov bezpečnostného blokovania dvierok alebo vetracích otvorov a nikdy do týchto otvorov nezasúvajte žiadne predmety. Keď dôjde k vyliatiu tekutín, musíte rúru ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznícky servis SHARP.
 3. Nikdy nekladte sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín.
 4. Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky.
 5. Udržujte sieťový kábel mimo dosahu zahriatych plôch vrátane zadnej strany rúry.
 6. V žiadnom prípade neskušajte sami vymeniť žiarovku v rúre, nechajte ju vždy vymeniť autorizovaným elektrikárom produktov SHARP. Ak by žiarovka v rúre prestala svietiť, obráťte sa na predajcu elektrospotrebičov alebo autorizovaný zákaznícky servis SHARP.

SK

Na vyvarovanie sa výbuchu a náhleho varu:

1. Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a pokrievky. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárastu tlaku explodovať dokonca aj po vypnutí rúry.
2. Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorom, aby mohli unikať vznikajúce bubliny.
Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože by obsah mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.
Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhleho prekypenia (tzv. utajeného varu):
 1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy.
 2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
 3. Odporúča sa vložiť počas ohrievania do nádoby sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (žiadny kov).
 4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stať v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskorenému



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

vzkypeniu.

3. Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla unikať para.

Na vyvarovanie sa popálenín

1. Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky alebo rukavice odolné voči teplu, aby ste zabránili popáleniu.
2. Nádoby, vrecúška s pukancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátene od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálenín parou alebo utajeným varom.
3. **Aby ste sa vyvarovali popálenín, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám. Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.**
4. Pri otváraní dvierok zariadenia udržiavajte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálenín vplyvom vystupujúcej pary alebo tepla.
5. Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleniam.

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

1. Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevešajte.
2. Deti by mali byť oboznámené so všetkými dôležitými bezpečnostnými pokynmi: napr. používanie chňapiek a opatrné snímanie prikrývok jedál. Dávajte pozor najmä na obaly, ktoré zaisťujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu), pretože sa veľmi zahrievajú.

Iné upozornenia

1. Rúru žiadnym spôsobom nikdy neupravujte.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



2. Nepohybujte zariadením počas prevádzky.
3. Táto rúra je určená na použitie len v domácnostiach a smie sa používať len na úpravu potravín. Nie je vhodná na komerčné účely ani na používanie v laboratóriu.

Na zaručenie bezproblémového fungovania a zabráneniu poškodenia rúry:

1. Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdnu rúru (okrem prípadov odporúčaných v návode na používanie rúry). Inak by ste mohli rúru poškodiť.
2. Pri používaní špeciálneho riadu na zhnednutie alebo samoohrievacích materiálov musí byť medzi tento riad a otočný tanier umiestnená teplovzdorná izolácia (napr. porcelánový tanier). Tým sa zabráni poškodeniu otočného taniera a nosiča pre otočný tanier vplyvom nadmerného zahriatia. Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.
3. Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu. Používajte len otočný tanier a nosič otočného taniera, ktoré sú určené pre túto rúru. Nespúšťajte rúru bez otočného taniera.
4. Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

SK

POZNÁMKA:

Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa na autorizovaného elektrikára. Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia. Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovln alebo inej chybnjej funkcie

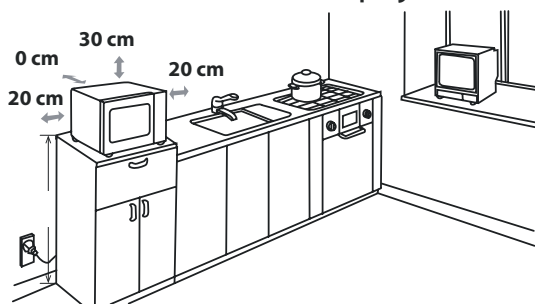
ZABUDOVANÁ SÚPRAVA

Pre túto rúru nie je k dispozícii žiadna zabudovaná súprava. Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky.



INŠTALÁCIA

1. Z vnútorného priestoru rúry vyberte všetky obalové materiály a odstráňte všetky ochranné fólie nachádzajúce sa na povrchu kabinetu mikrovlnnej rúry. Pozorne skontrolujte rúru, či nemá známky poškodenia.
2. Mikrovlnnú rúru nainštalujte na bezpečnú rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.
3. Vyberte rovnú plochu, ktorá poskytuje dostatok otvoreného priestoru pre prívod vzduchu a/alebo odvod vzduchu. Zadný povrch zariadenia musí byť umiestnený proti stene.
 - Medzi rúrou a ľubovoľnou susednou stenou je potrebný minimálny priestor 20 cm.
 - Nad rúrou nechajte priestor aspoň 30 cm.
 - Zo spodnej časti rúry neodstraňujte nožičky.
 - Zablockovaním otvorov prívodu a/alebo odvodu vzduchu môžete poškodiť rúru.
 - Umiestnite rúru čo najďalej od rádii a televízorov. Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie rádiového alebo televízneho príjmu.



4. Počas varenia sa môžu dvierka rúry zahrievať. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85cm nad podlahou. Udržujte dvierka z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.

5. Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do štandard-



INŠTALÁCIA



nej, uzemnenej zásuvky.

VÝSTRAHA: Nedávajte rúru na miesta, kde sa tvorí teplo alebo vlhkosť (napríklad do blízkosti alebo nad klasickou rúrou) alebo do blízkosti horľavých materiálov (napríklad záclon).

Neblokujte vzduchové ventilačné otvory.

Na rúru nič neumiestňujte.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

- Zabráňte kontaktu vody s napájacou šnúrou a zástrčkou.
- Zasuňte zástrčku správne do zásuvky.
- Nepripájajte ostatné zariadenia do rovnakej zásuvky pomocou rozdvojky.
- Ak je poškodený sieťový kábel, musí ho nahradiť schválený servis Sharp alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pri vyberaní zástrčky zo zásuvky vždy uchopte zástrčku, nikdy nie kábel. Inak by ste mohli poškodiť napájaciu šnúru a pripojenia vnútri zástrčky.
- Ak je zástrčka od vašej rúry predrôtovaná a ak zásuvka vo vašom dome nie je kompatibilná s dodanou zástrčkou, odstráňte správne zástrčku (neodrežte ju).
- Ak nie je zástrčka od vašej rúry predrôtovaná a ak zásuvka vo vašom dome nie je kompatibilná s dodanou zástrčkou, odrežte zástrčku.

SK



VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ





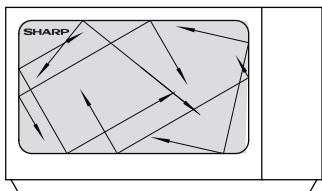
AKO FUNGUJE VAŠA RÚRA

Mikrovlny sú energetické vlny podobné televíznym a rádiovým vlnám.

Elektrická energia sa prevedie na mikrovlnnú energiu, ktorá sa pomocou vlnovodu presmeruje do vnútra rúry dole do stredu. Potom mikrovlnný miešač distribuuje mikrovlnnú energiu rovnomerne do každého rohu vo vnútri.

Mikrovlny nemôžu prejsť kovom, preto je vnútro rúry vyrobené z kovu a na dvierkach je pletivo z jemného kovu.

Počas varenia sa mikrovlny náhodne odrážajú od bočných stien vnútri rúry.



Mikrovlny preniknú cez určité materiály (ako je sklo a plast) a tak ohrejú jedlo. (Pozrite si časť „Vhodný riad“ na strane SK-28.)

Voda, cukor a tuk v jedle absorbujú mikrovlny, ktoré spôsobujú ich vibráciu. Trením sa tak vytvorí teplo podobne ako keď si zahrievate ruky ich trením o seba.

Vonkajšie časti jedla sa zohrievajú pomocou mikrovlnnej energie a teplo sa potom tepelnou vodivosťou presunie do stredu, podobne ako pri bežnom varení. Na zaistenie rovnomerného ohrevu je dôležité jedlo otáčať, preusporiadať alebo premiešať.

Po dokončení varenia rúra automaticky prestane vytvárať mikrovlny.

Po varení je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozmiestnilo v jedle.



STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU



Stupeň výkonu	Stlačte tlačidlo STUPEŇ VÝKONU	Percentá
VYSOKÝ	X1	P100
	X2	P90
STREDNE VYSOKÝ	X3	P80
	X4	P70
STREDNÝ	X5	P60
	X6	P50
STREDNE NÍZKY (rozmrazovanie)	X7	P40
	X8	P30
NÍZKY (rozmrazovanie)	X9	P20
	X10	P10

DÔLEŽITÉ: Stupeň mikrovlnného výkonu sa nastaví na štandardnú hodnotu P100, pokiaľ nestlačíte tlačidlo **STUPEŇ VÝKONU**.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:

P100/90 – (VYSOKÝ výkon = 800/720 W) pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.

P80/70 – (STREDNE VYSOKÝ výkon = 640/560 W) pre dlhšiu tepelnú úpravu kompaktnějších pokrmov, ako sú pečené mäso, fašírka a hotové jedlá, tiež pre citlivé pokrmy, ako napríklad koláče z treného cesta. S týmto nižším nastavením sa pokrmy varia rovnomerne bez toho, aby sa na okrajoch prevarili.

- Vaša rúra má 10 stupňov výkonu.
- Na zmenu stupňa výkonu varenia zadajte požadovaný čas a potom stlačíte tlačidlo **STUPEŇ VÝKONU**, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný stupeň.

• Stupeň výkonu

Stupeň mikrovlnného výkonu sa mení zapínaním a vypínaním mikrovlnnej energie. Keď používate stupne výkonu iné ako P100, budete môcť počuť zapnutie a vypnutie pulzovania mikrovlnnej energie s tým, ako sa varí alebo rozmrazuje jedlo.

• Kontrola stupňa výkonu

Na kontrolu stupňa mikrovlnného výkonu počas procesu tepelnej úpravy stlačte tlačidlo **STUPEŇ VÝKONU**. Pokiaľ držíte stlačené tlačidlo **STUPEŇ VÝKONU**, zobrazuje sa stupeň výkonu. Rúra pokračuje v odpočítavaní aj keď sa na displeji zobrazuje stupeň výkonu.

P60/50 – (STREDNÝ výkon = 480/400 W) tento stupeň výkonu sa odporúča pre kompaktnější pokrmy, ktoré pri obvyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.

P40/30 – (STREDNE NÍZKY výkon = 320/240 W nastavenie pre rozmrazovanie) Zvoľte tento stupeň pre rozmrazovanie, aby sa pokrmy rozmrazovali rovnomerne. Tento stupeň je tiež veľmi vhodný na varenie ryže, cestovín, knedlí a opekaného vaječného pudingu.

P20/10 – (NÍZKY výkon = 160/80 W) Na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.

SK

PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY



Zapojte rúru.

1. Na displeji sa zobrazí:

1.



POZNÁMKA: Majte prosím na pamäti, že tento model NEMÁ funkciu hodín.



AKO OBSLUHOVAŤ RÚRU

Otvorenie dvierok:

Na otvorenie dvierok rúry stlačte tlačidlo otvorenia dvierok.

Spustenie rúry:

Prípravte pokrm a dajte ho vo vhodnej nádobe na otočný tanier, alebo ho dajte priamo na otočný tanier. Zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.

Zastavenie rúry:

Ak chcete počas varenia zastaviť rúru, stlačte raz tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ** alebo otvorte dvierka rúry. Ak chcete zrušiť program varenia, stlačte dvakrát tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**.

Pomocou vašej mikrovlnnej rúry môžete variť a rozmrazovať jedlo pomocou automatických programov, alebo manuálne.

Automatické varenie a rozmrazovanie vám umožní variť a rozmrazovať pomocou prednastavených programov s vopred vypočítaným načasovaním, napr. **AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI**, **RÝCHLE ROZMRAZENIE** a **AUTOMATICKÉ ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI**.

Pomocou manuálneho varenia a rozmrazovania môžete variť/rozmrazovať jedlá a hmotnosti, ktoré nie sú obsiahnuté v automatických programoch.

V nasledujúcom texte sú príklady manuálneho varenia a rozmrazovania.

Pre automatické varenie a rozmrazovanie si pozrite strany SK-19 – 22.

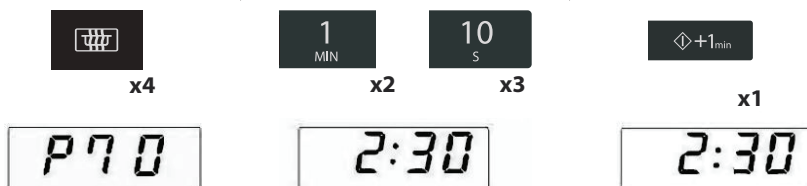
MANUÁLNE VARENIE

- Zadajte dobu prípravy a na varenie použite stupne mikrovlnného výkonu od P10 po P100 (pozrite si stranu SK-16).
- Ak je to možné, premiešajte alebo otočte pokrm 2 až 3-krát počas varenia.
- Po varení prikryte jedlo a v prípade, že sa to odporúča, nechajte ho odstáť.

Príklad:

Varenie po dobu 2 minút a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom P70.

1. Zadajte stupeň výkonu 4-násobným stlačením tlačidla **STUPEŇ VÝKONU** pre hodnotu 70P.
2. Zadajte čas varenia dvojitým stlačením tlačidla **1 MIN** a potom trojnásobným stlačením tlačidla **10 S**.
3. Stlačte raz tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA** na spustenie varenia.



Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.

AKO OBSLUHOVAŤ RÚRU



MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

- Zadajte dobu rozmrazovania a na rozmrazovanie použite stupne mikrovlnného výkonu P10 alebo P30 (pozrite si stranu SK-16).
- Ak je to možné, počas rozmrazovania 2 až 3-krát premiešajte alebo otočte pokrm.
- Po rozmrazovaní prikryte jedlo fóliou a nechajte až do úplného rozmrazenia odstáť.

Príklad:

Rozmrazovanie po dobu 10 minút s mikrovlnným výkonom P30.

1. Zadajte stupeň výkonu 8-násobným stlačením tlačidla **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadajte dobu rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **10 MIN**.
3. Stlačte raz tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA** na spustenie rozmrazovania.



Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.

POZNÁMKY:

- Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek.
- Rúru môžete naprogramovať na maximálnu dobu úpravy 99 minút 90 sekúnd (99.90).
- Ak sa počas prevádzky otvoria dverka zariadenia, na displeji sa automaticky zastaví doba úpravy. Doba úpravy sa bude opäť odpočítavať, keď dverka zavriete a stlačíte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.
- Ak chcete počas prevádzky skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **STUPEŇ VÝKONU**. Kým váš prst stláča tlačidlo STUPEŇ VÝKONU, zobrazuje sa stupeň výkonu.



AUTOMATICKÉ VARENIE/ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI

AUTOMATICKÉ VARENIE/ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI vám umožňuje variť alebo rozmraziť uvedené vopred naprogramované pokrmy. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu týchto funkcií.

AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI vám umožňuje variť 3 populárne menu.

Pri varení hovädzieho mäsa stlačte raz tlačidlo **AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI**, na displeji sa zobrazí **COO1**.

Pri varení jahňacieho mäsa stlačte dvakrát tlačidlo **AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI**, na displeji sa zobrazí **COO2**.

Pri varení bravčového mäsa stlačte trikrát tlačidlo **AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI**, na displeji sa zobrazí **COO3**.

Príklad 1: Varenie hovädzieho mäsa s hmotnosťou 1,2 kg, ktoré je na začiatku chladené, pomocou **AUTOMATICKÉHO VARENIA PODĽA HMOTNOSTI**.

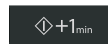
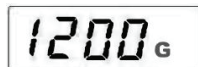
1. Stlačte raz tlačidlo **AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI**.



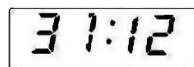
x1



x12



x1



Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.

Príklad 2: Rozmrazenie mäsa s hmotnosťou 1,2 kg pomocou režimu **AUTOMATICKÉ ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI**.

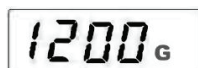
1. Vyberte požadované menu jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI**.



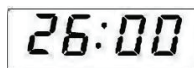
x1



x12



x1



Na displeji sa odpočítava nastavený čas rozmrazovania.

TABUĽKA AUTOMATICKÉHO VARENIA PODĽA HMOTNOSTI






HMOTNOSTNÝ ROZSAH:

- Hmotnosť jedla by ste mali zaokrúhliť smerom hore alebo dole k najbližšej hodnote s odchýlkou do 0,1 kg, napríklad pri 0,65 kg na 0,7 kg a pri 0,34 kg na 0,3 kg.
- Musíte zadať hmotnosť v rámci rozsahu (pozrite si nasledujúce tabuľky).

POZNÁMKY:

- V prípade potreby vykonania akcie (napr. prevrátenia jedla) sa rúra zastaví, zaznejú zvukové signály a na displeji začne blikať zvyšná doba varenia a indikátor. Na pokračovanie vo varení stlačte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.
- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.

AUTOMATICKÉ VARENIE PODĽA HMOTNOSTI

MENU	HMOTNOSTNÝ ROZSAH	POSTUP VARENIA
Hovädzie pečené 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Položte mäso na tanier a dajte ho na otočný tanier.• Po zaznení zvukového signálu otočte mäso.• Po varení nechajte mäso odstáť zabalené v alobale po dobu asi 10 minút.
Jahňacie pečené 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Položte mäso na tanier a dajte ho na otočný tanier.• Po zaznení zvukového signálu otočte mäso.• Po varení nechajte mäso odstáť zabalené v alobale po dobu asi 10 minút.
Bravčové pečené 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Položte mäso na tanier a dajte ho na otočný tanier.• Po zaznení zvukového signálu otočte mäso.• Po varení nechajte mäso odstáť zabalené v alobale po dobu asi 10 minút.

SK



RÝCHLE ROZMRAZENIE

Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo rozmraziť jedlo, môžete vybrať vhodnú dobu rozmrazovania v závislosti od typu jedla. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu týchto funkcií.

Príklad: Rozmrazenie jedla po dobu 10 minút.

1. Vyberte požadované menu jedným stlačením tlačidla **RÝCHLE ROZMRAZENIE**.
2. Zadajte dobu varenia jedným stlačením tlačidla **10 MIN.**
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA** na spustenie varenia.



POZNÁMKA: Počas rozmrazovania sa systém pozastaví a zvukovým signálom vám pripomenie, že máte na zaistenie rovnomerného rozmrazovania otočiť jedlo. Po otočení stlačte tlačidlo ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA na obnovenie rozmrazovania.



AUTOMATICKÉ VARENIE

Režim **AUTOMATICKÉHO VARENIA** vám umožňuje variť jedlá uvedené na ovládacom paneli a v tabuľke na strane SK-22. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu tejto funkcie.



Príklad: Varenie 0,3 kg ryže pomocou režimu automatického varenia **RYŽA, CESTOVINY**.

1. Vyberte požadované menu jedným stlačením tlačidla **RYŽA, CESTOVINY**.
2. Zadajte hmotnosť stláčaním tlačidiel **HMOTNOSŤ**, až kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA** na spustenie varenia.



TABUĽKA AUTOMATICKÉHO VARENIA



VÝBER MENU: Stlačením príslušného tlačidla môžete vybrať menu priamo na liste tlačidiel.

Menu automatického varenia:

Jedlo	Poznámka
Zemiaky v šupke (každý 230 g)	1. Pri nápojoch a zemiakoch neznamenajú zobrazené parametre hmotnosť, ale počet porcií. 2. Pri pukancoch stlačte raz tlačidlo PUKANCE na prípravu 100 g pukancov, stlačte tlačidlo ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA na spustenie prípravy; ak štandardná doba prípravy pre 100 g pukancov nie je vhodná, stlačte dvakrát tlačidlo PUKANCE a zadajte vhodnú dobu varenia. Potom stlačte tlačidlo ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA na spustenie prípravy. 3. Pri ryži, cestovinách a mrazenom mäse sa zariadenie počas varenia zastaví a zaznie zvukový signál na pripomenutie nutnosti vykonať nejakú akciu. Potom stlačte tlačidlo ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA na obnovenie varenia.
Zohriatie čaju/kávy (200 ml/šálka)	
Ryža, cestoviny (g)	
Pukance (štandardne, 100 g)	
Mrazená zelenina (g)	
Pizza (g)	
Čerstvá zelenina (g)	
Mrazené pokrmy (g)	

HMOTNOSTNÝ ROZSAH:

- Hmotnosť jedla by ste mali zaokrúhliť smerom hore alebo dole k najbližšej hodnote s odchýlkou do 0,1 kg, napríklad pri 0,65 kg na 0,7 kg a pri 0,34 kg na 0,3 kg.

POZNÁMKY:

- Ak je počas automatického varenia potrebné premiešať jedlo, rúra sa zastaví a zaznie zvukový signál, na displeji sa súčasne zobrazí zostávajúca doba varenia. Pre pokračovanie vo varení po premiešaní jedla stlačte tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.
- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.
- Pri použití automatického varenia závisia výsledky od odchýlok, ako napríklad tvaru a veľkosti jedla a preferencií ohľadom výsledku varenia. Ak nie ste spokojný/á s naprogramovaným výsledkom, nastavte dobu varenia tak, aby vyhovovala vašim požiadavkám.

SK



UŽITOČNÉ FUNKCIE

1. SEKVENČNÁ TEPELNÁ ÚPRAVA:

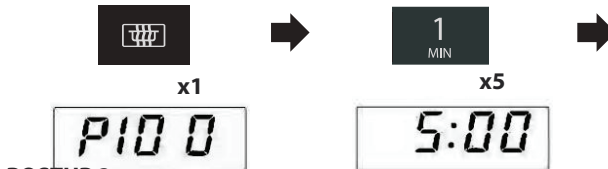
Táto funkcia aktivuje neprerušovanú prevádzku 2 rôznych fáz.

Príklad:

Ak chcete variť: 5 minút s výkonom P100 (fáza 1)
16 minút s výkonom P30 (fáza 2)

POSTUP 1

1. Zadajte stupeň výkonu jedným stlačením tlačidla **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadajte čas prípravy stlačením tlačidla **1 MIN** (päťkrát).



POSTUP 2

3. Zadajte stupeň výkonu 8-násobným stlačením tlačidla **STUPEŇ VÝKONU**.
4. Zadajte čas varenia jedným stlačením tlačidla **10 MIN** a potom stlačením tlačidla **1 MIN** (6-krát).
5. Na spustenie stlačte raz tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.



Rúra bude pracovať 5 minút pri výkone P100 a potom 16 minút pri výkone P30.

POZNÁMKA: Ak je ako posledný stupeň výkonu vybraná možnosť P100, nemusíte zadávať stupeň výkonu.

2. AUTOMATICKÁ MINÚTA:

AUTOMATICKÁ MINÚTA vám umožňuje:

- Variť so stupňom mikrovlnného výkonu P100 v násobkoch 1 minúty.
- Rozšíriť doby varenia počas manuálneho varenia v násobkoch 1 minúty.

Príklad: Ak chcete variť s výkonom P100 po dobu 2 minúty, stlačte dvakrát tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.

POZNÁMKA:

- Dobu úpravy môžete rozšíriť na maximálnu dobu 99 minút 90 sekúnd.

Príklad:



UŽITOČNÉ FUNKCIE



3. MENEJ (▼) a VIAC (▲) ČASU:

Tlačidlá **MENEJ (▼) ČASU** a **VIAC (▲) ČASU** vám umožnia:

- Znížiť alebo zvýšiť dobu varenia/rozmrazovania počas používania rúry (len manuálne varenie).

POUŽITIE TLAČIDIEL MENEJ A VIAC PRI MANUÁLNO M VARENÍ

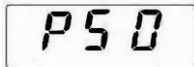
Stlačte počas používania rúry tlačidlo **MENEJ (▼)** alebo **VIAC (▲) ČASU** na zníženie alebo zvýšenie doby varenia alebo rozmrazovania v násobkoch 1 minúty. Celkovú dobu prípravy môžete zvýšiť maximálne na 99 minút 90 sekúnd.

Príklad: varenie s výkonom P50 po dobu 10 minút a následné zníženie doby varenia o 2 minúty:

1. Zadajte stupeň výkonu 6-násobným stlačením tlačidla **STUPEŇ VÝKONU**.



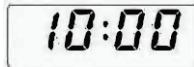
x6



2. Zadajte čas varenia jedným stlačením tlačidla **10 MIN**.



x1



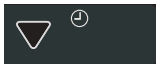
3. Stlačte raz tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA** na spustenie varenia.



x1

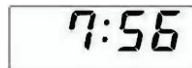


4. Znížte dobu varenia stlačením tlačidla **MENEJ ČASU** (dvakrát).



x2

Doba varenia sa zníži o 2 minúty a bude postupne ubúdať, napríklad:





UŽITOČNÉ FUNKCIE

4. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ:

KUCHYNSKÝ ČASOVAČ použite ako bežný kuchynský časovač alebo na sledovanie doby odstátia vareného/rozmrázovaného pokrmu.

Príklad:

Načasovanie časovača na 5 minút

1. Stlačte raz tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Zadajte požadovaný čas stláčaním tlačidla **1 MIN** (päťkrát).
3. Na spustenie stlačte raz tlačidlo **ŠTART/AUTOMATICKÁ MINÚTA**.



x1



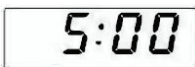
x5



x1



Na displeji sa bude odpočítavať doba. Keď sa doba dostane k nule, zaznie zvukový signál.



Môžete zadať ľubovoľný čas do 99 minút a 90 sekúnd. Na zrušenie **KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA** počas odpočítavania jednoducho stlačte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**.

POZNÁMKA: Funkcia **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** sa nedá použiť počas varenia.



RADY OHĽADOM VARENIA V MIKROVLNNEJ RÚRE



Pokrm sa v mikrovlnných rúrach pripraví rýchlejšie ako pri tradičnom varení. Preto je treba na zaistenie dobrých výsledkov dodržiavať určité techniky.

Mnoho z uvedených techník sa podobá tým, ktoré sa používajú pri tradičnom varení.

RADY OHĽADOM VARENIA:

- Keď pri ohreve potravín používate plastové alebo papierové nádoby, nenechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.
- Uistite sa, či je riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. (Pozrite si časť „Vhodný riad“ na strane SK-28).
- Nedávajte na studený otočný tanier horúce pokrmy ani horúci riad. A tiež nedávajte na horúci otočný tanier studené pokrmy ani studený riad.
- Počas používania rúry na ňu vždy dávajte pozor.
- Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, ani v nádobách s vekom. Vnútri sa nahromadí tlak, čo môže spôsobiť výbuch nádoby.
- Na výrobu pukancov v mikrovlnnej rúre použite len špeciálne balené pukance (postupujte podľa pokynov výrobcu). Nikdy nepoužívajte olej, pokiaľ to nie je uvedené v pokynoch výrobcu a nikdy nevarujte dlhšie ako je uvedené v pokynoch.



VÝSTRAHA:

Vždy postupujte podľa pokynov v návode na použitie SHARP. Ak prekročíte odporúčané doby prípravy alebo stupne výkonu, jedlo sa môže prehriať, spáliť a v extrémnych prípadoch sa môže vznietiť a poškodiť rúru.

SK

Techniky varenia

Usporiadanie

Umiestnite najhrubšie časti pokrmu (napr. kuracie stehná) smerom von z taniera. Na pokrmy umiestnené smerom von z taniera bude pôsobiť viac energie, takže sa uvaria rýchlejšie ako časti umiestnené v strede.



Prikrytie

Niektoré pokrmy je lepšie počas varenia v mikrovlnnej rúre prikryť. Tam, kde je to uvedené, postupujte podľa uvedených rád. Používajte vetraný prilnavý film do mikrovlnnej rúry alebo odolné vecko.

Prepichnutie

Pokrmy so škrupinou, šupkou, kožou alebo blanou (napr. zemiaky, ryby, kurča, párky) musíte pred varením alebo ohrevom na viacerých miestach prepichnúť, inak sa v nich nahromadí para, čo môže spôsobiť výbuch jedla.



POZNÁMKA: Vajcia v škrupine a natvrdo/namätko uvarené vajcia nesmiete zohrievať v mikrovlnnej rúre, mohli by vybuchnúť, dokonca až po ohreve.

Premiešanie, otáčanie a preusporiadanie

Pre rovnomerné uvarenie musíte pokrm počas varenia premiešať, otáčať a premiestňovať. Vždy miešajte a premiestňujte smerom z von k stredu.

Odstátie

Po varení je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozmiestnilo v jedle.





RADY OHĽADOM VARENIA V MIKROVLNNEJ RÚRE

Charakteristiky jedál	
Zloženie	Na prípravu pokrmov s vysokým obsahom cukru (napr. vianočné pečivo alebo koláče) je potrebné menšie množstvo času na ohrev. Musíte dávať pozor, prehriatie môže spôsobiť požiar. Kosti v jedle vedú teplo, vďaka čomu sa jedlo uvarí rýchlejšie. Musíte dávať pozor, aby sa jedlo uvarilo rovnomerne.
Hustota	Hustota jedla má vplyv na potrebnú dobu varenia. Ľahké porézne jedlá, ako sú koláče alebo chlieb, sa uvaria rýchlejšie ako hutnejšie jedlá, ako sú pečené mäso a jedlo v rajnici.
Množstvo	Množstvo mikrovln je rovnaké, nezávisí od toho, koľko jedla sa varí. Čím viac jedla dáte do mikrovlnnej rúry, tým dlhšia musí byť doba prípravy jedla. Napríklad príprava štyroch zemiakov trvá dlhšie ako príprava dvoch.
Veľkosť	Malé jedlá a malé množstvá sa uvaria rýchlejšie ako väčšie množstvá, pretože mikrovlny môžu preniknúť zo všetkých strán do stredu. Na dosiahnutie rovnomerného uvarenia majte všetky kúsky rovnako veľké.
Tvar	Príprava pokrmov nepravidelných tvarov (napríklad kuracie prsia alebo stehná) trvá v hrubších častiach dlhšie. Na dosiahnutie rovnomerného uvarenia umiestnite najhrubšie časti smerom von z taniera, kde na nich bude pôsobiť viac energie. Pri varení v mikrovlnnej rúre sa jedlá pravidelných tvarov uvaria rovnomernejšie ako jedlá štvorcového tvaru.
Teplota jedla	Počiatková teplota jedla má vplyv na množstvo času potrebného na uvarenie jedla. Uvarenie chladených jedál trvá dlhšie ako uvarenie jedál s izbovou teplotou. Napríklad príprava koláča urobeného z chladených surovín (napr. margarínu) bude trvať dlhšie ako príprava koláča zo surovín s izbovou teplotou. Teplota nádoby nemusí byť rovnaká ako teplota jedla alebo nápoja. Pokrm s náplňou (napríklad buchty s lekvárom) nakrojte, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.



Tvár a ruky: Pri vyberaní jedla alebo riadu z rúry používajte vždy rukavice na pečenie. Pri otváraní dvierok udržujte dostatočný odstup, počkajte, kým sa rozptýli teplo a para. Pri odstraňovaní pokrývok (napríklad príľnavého filmu), otváraní vrecúšok na pečenie alebo balenia pukancov smerujte paru smerom od tváre a rúk.



Skontrolujte teplotu jedla a nápojov a pred servírovaním ich premiešajte. Pri podávaní jedla malým deťom, deťom alebo starším osobám si dávajte väčší pozor. Obsah sacích fľaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popáleninám. Pred konzumáciou tiež musíte skontrolovať teplotu.



VHODNÝ RIAD



Na uvarenie/rozmravenie pokrmu v mikrovlnnej rúre musí byť umožnený prienik mikrovln cez nádobu až do pokrmu. Preto je dôležité vybrať vhodný riad.

Uprednostňujte kruhový/oválny riad pred štvorcovým/obdĺžnikovitým riadom. Pokrm v rohoch sa často prevarí. Nižšie je uvedených viac druhov riadu, ktoré môžete použiť.

Riad	Vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre	Komentáre
Alobal Nádoby z fólie	✓ / ✗	Malé kúsky alobalu môžete použiť na ochranu jedla pred prehriatím. Alobal dajte aspoň 2 cm od stien rúry, inak môže dôjsť k iskreniu. Pokiaľ to výrobca neodporúča, nepoužívajte fóliové nádoby (napr. fóliu Microfoil®). Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Riad vhodný na zhnedenie pokrmu	✓	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené doby ohrevu. Dajte si pozor, pretože sa tieto nádoby môžu veľmi zahrievať.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrovaný hlinený riad a kostný porcelán sú obvykle vhodné. Výnimku tvorí riad zdobený kovom.
Sklenený riad napr. Pyrex®	✓	Pri použití krehkého skleneného riadu je treba dávať pozor, pretože sa pri náhlom zohriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	Pri použití mikrovlnného výkonu neodporúčame použiť kovový riad. Spôsobí iskrenie, čo môže spôsobiť požiar.
Plast/polystyrén, napr. nádoby z rýchleho občerstvenia	✓	Je treba dávať pozor, pretože sa pri vysokých teplotách niektoré nádoby deformujú, roztavia alebo stráca farbu.
Prilnavý film	✓	Nemal by sa dotýkať jedla a musíte ho prepichnúť, aby mohla unikáť para.
Vrecúška do mrazničky/na pečenie	✓	Musíte ich prepichnúť, aby mohla unikáť para. Uistite sa, či sú vrecká vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové ani kovové spony, mohli by sa roztaviť alebo vznietiť vplyvom iskrenia kovu.
Papierové tanier/šálky a kuchynský papier	✓	Používajte ich len pri zohrievaní alebo na absorpciu vlhkosti. Treba dávať pozor, prehriatie môže spôsobiť požiar.
Slamené a drevené nádoby	✓	Pri použití týchto materiálov vždy dozerajte na rúru, prehriatie totiž môže spôsobiť požiar.
Recyklovaný papier a noviny	✗	Môže obsahovať výťažky z kovov, čo spôsobí iskrenie a môže viesť k požiaru.

SK



VÝSTRAHA:

Keď pri ohreve pokrmov používate plastové alebo papierové nádoby, nechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.



RADY OHĽADOM ROZMRAZOVANIA

Rozmrazovanie jedla pomocou mikrovlnnej rúry je najrýchlejším spôsobom rozmrazovania. Je to jednoduché, ale na zaistenie dôkladného rozmrazenia jedla musíte dodržiavať nasledujúce pokyny.

Preusporiadanie	Pokrmu umiestnené smerom von z taniera sa rozmrazia rýchlejšie ako pokrm v strede. Preto je dôležité, aby ste počas rozmrazovania jedlo premiestnili (niekedy aj 4-krát). Presuňte zovreté časti z vonkajšej strany do stredu a preusporiadajte pokrývajúce sa časti. Tak zaručíte, že sa všetky časti jedla rozmrazia rovnomerne.
Rozdelenie	Pri vybratí pokrmov z mrazničky môžu byť k sebe prilepené. Pri rozmrazovaní je dôležité, aby ste pokrmu oddelili hneď ako to bude možné. Týka sa to napr. plátkov slaniny alebo kuracích rezňov.
Tienenie	Niektoré oblasti rozmrazovaných pokrmov sa môžu zahriať. Aby ste zabránili ich zohriatiu a začatiu varenia, môžete tieto časti prekryť malými kúskami alobalu, ktorý odráža mikrovlny. Týka sa to napríklad kuracích nôh a krídel.
Odstátie	Je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa dôkladne rozmrazilo. Rozmrazovanie jedla po jeho vybratí z mikrovlnnej rúry ešte nie je dokončené. Jedlo musíte nechať odstáť. Prikryte ho a nechajte ho odstáť po dobu potrebnú na úplné rozmrazenie stredu.
Pretočenie	Je dôležité, aby ste počas rozmrazovania všetky pokrmu pretočili aspoň 3 – 4 razy. Tým zaručíte dôkladné rozmrazenie.

POZNÁMKY:





- Pred rozmrazovaním odstráňte všetky baliace materiály.
- Na rozmrazenie jedla použite stupne mikrovlnného výkonu STREDNE NÍZKY alebo NÍZKY.



RADY OHĽADOM OPÄTOVNÉHO OHREVVU



Pri opätovnom ohreve jedál postupujte podľa nižšie uvedených rád a pokynov, aby ste pred servírovaním zaistili dôkladné zohriatie jedla.

<p>Hotové jedlá</p>	<p>Odstráňte hydinu a mäso, zohrejte ich samostatne. Pozrite si nižšie uvedený text. Menšie časti jedál umiestnite do stredu taniera a väčšie a hrubšie časti umiestnite na okraj. Prekryte vetraným príľnavým filmom do mikrovlnnej rúry a zohrejte s výkonom STREDNÝ, v polovici ohrevu premiešajte/premiestnite. POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je jedlo dôkladne zohriate.</p>	
<p>Mäso nakrájané na plátky</p>	<p>Prekryte vetraným príľnavým filmom do mikrovlnnej rúry a zohrejte s výkonom STREDNÝ. Aspoň raz premiestnite, aby ste zaistili rovnomerné ohriatie. POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je mäso dôkladne zohriate.</p>	
<p>Časti hydiny</p>	<p>Umiestnite najhrubšie časti smerom von z taniera, prekryte vetraným príľnavým filmom do mikrovlnnej rúry a zohrejte s výkonom STREDNE VYSOKÝ. V polovici ohrevu pretočte. POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je hydina dôkladne zohriata.</p>	
<p>Jedlo v rajnici</p>	<p>Prekryte vetraným príľnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom a zohrejte s výkonom STREDNÝ. Často premiešajte, aby ste zaistili rovnomerné ohriatie. POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je jedlo dôkladne zohriate.</p>	

SK

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri opätovnom ohreve zvolte stupeň mikrovlnného výkonu vhodný pre daný typ jedla. Napríklad misku zeleniny môžete zohriať s výkonom VYSOKÝ, zatiaľ čo lazane, ktoré obsahujú prisady, ktoré sa nedajú miešať, je treba zohrievať s výkonom STREDNÝ.

POZNÁMKY:

- Pred zohriatím odstráňte pokrm z fólie alebo kovových nádob.
- Doba ohrevu závisí od tvaru, hĺbky, množstva a teploty jedla. Záleží aj na veľkosti, tvare a materiáli nádoby.



Nikdy nezohrievajte tekutiny v nádobách s úzkym hrdlom, mohlo by dôjsť k erupcii obsahu z nádoby, čo by mohlo spôsobiť popálenie.

- Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. koláče.
- Nikdy nezohrievajte olej ani tuk na fritovanie, mohlo by dôjsť k prehriatiu a požiaru.
- Konzervované zemiaky by ste nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na konzerve.



Obsah sacích fľaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pred konzumáciou tiež musíte skontrolovať teplotu.





ČISTENIE A ÚDRŽBA

VNÚTRO RÚRY

- Po každom použití mikrovlnnej rúry by ste mali vyčistiť jej vnútro.
- Na vyčistenie vnútra rúry použite slabý roztok čistiaceho prostriedku (napríklad tekutý čistiaci prostriedok na riad) spolu s teplou vodou na jemnej handričke.
- Na stenách rúry sa hromadia zvyšky jedla a vystreknutých tekutín. Ak vo vnútri rúry necháte nahromadiť masť, tuk a zvyšky jedál, môžu sa pri ďalšom použití rúry prehriať, dymiť a dokonca spôsobiť požiar.
- Udržujte **kryt vlnovodu** vždy čistý. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je vyrobená z krehkého materiálu a musí sa čistiť opatrne (postupujte podľa vyššie uvedených pokynov k čisteniu). **POZNÁMKA:** Nadmerné namáčanie môže spôsobiť rozklad krytu vlnovodu. Kryt vlnovodu je spotrebný tovar a bez pravidelného čistenia ho bude treba vymeniť.
- Počas varenia z jedla uniká para, čo môže spôsobiť kondenzáciu vnútri rúry a dvierok. Je dôležité, aby ste rúru dosucha vytrelí. Nahromadenie kondenzácie môže viesť k tvorbe hrdze vnútri rúry.
- **Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a v okolí dvierok. Môže to spôsobiť zabránenie správneho zatvorenia dvierok a únik mikrovlnných vln (postupujte podľa pokynov k čisteniu).**
- Po každom použití otočného taniera a nosiča otočného taniera ich nezapomnite vyčistiť pomocou slabého roztoku na umývanie riadu a nezapomnite ich vysušiť. Zabráňte tak hromadeniu masť a zvyškov jedál. Otočný tanier môžete umývať v umývačke riadu.
- **RÚRU ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRÁŇUJTE VŠETKY ZVÝŠKY JEDÁL. Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.**

VONKAJŠÍ KABINET

- Otrite vonkajšok mikrovlnnej rúry pomocou jemného roztoku čistiaceho prostriedku (napríklad tekutiny na umývanie riadu) a teplou vodou na jemnej handričke.
- Ovládací panel otrite dočista a dosucha. Majte pritom otvorené dvierka, aby sa neaktivovala rúra.

POZNÁMKY:

- Nikdy nepoužívajte sprejové čistiace prostriedky, špongie na čistenie rúry ani abrazívne špongie. Mohli by poškodiť povrch rúry.
- Nepoužívajte naparovačku.
- Dajte pozor, aby mydlový roztok neprenikol cez malé otvory do stien rúry a do dna vnútorného priestoru. Nadmerné vyliatie vody do týchto otvorov spôsobí poškodenie vnútorného priestoru rúry.



RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak si myslíte, že rúra nefunguje správne, môžete skôr, ako zavoláte technika, vykonať niekoľko jednoduchých kontrol. Tým zabránite nepotrebnému privolaniu servisu v prípade, že je porucha niečo jednoduché. Postupujte podľa tohto jednoduchého postupu kontroly:

Dajte na otočný tanier polovicu šálky vody a zatvorte dverka. Naprogramujte rúru tak, aby varila 1 minútu pomocou VYSOKÉHO mikrovlnného výkonu.

1. Svieta žiarovka v rúre počas varenia?
2. Otáča sa otočný tanier?
3. Funguje chladiaci ventilátor? (Skontrolujte položením svojej ruky nad otvory výfuku ventilátora.)
4. Zaznel po jednej minúte zvukový signál?
5. Je voda v šálke horúca?

Ak ste na niektorú otázku odpovedali „NIE“, najprv skontrolujte, či je rúra správne zapojená, a či nie je vyhorená poistka. Ak je rúra zapojená a poistka nie je vyhorená, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku riešenia problémov.

POZNÁMKA:

Ak jedlo varíte dlhšie ako je štandardná doba prípravy (pozrite si tabuľku vedľa) pomocou rovnakého režimu varenia, automaticky sa aktivuje bezpečnostný mechanizmus rúry. Zníži sa mikrovlnný výkon.

Režim varenia	Štandardná doba
Varenie s VYSOKÝM mikrovlnným výkonom	20 minút

SK

VÝSTRAHA:

Za žiadnych okolností nevykonávajte úpravy, opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Pre iné osoby ako sú školení technici spoločnosti SHARP je nebezpečné vykonávať servis alebo opravy. Toto je dôležité, keďže môže byť potrebné odstránenie krytov, ktoré poskytujú ochranu pred mikrovlnnou energiou.

- Tesnenie dverí bráni úniku mikrovln počas prevádzky, ale nie je to vzduchotesné tesnenie. V okolí dvierok rúry sa môžu vyskytovať kvapky vody, svetlo a teplý vzduch. Toto je normálne. Jedlo s veľkým obsahom vlhkosti uvoľní paru a spôsobí kondenzáciu kvapiek vo vnútri dvierok, ktoré môžu z rúry kvapkať.
- Opravy a úpravy: Nepokúšajte sa prevádzkovať rúru, ak nefunguje správne.
- Vonkajší kabinet a prístup k žiarovke: Nikdy neodstraňujte vonkajší kryt. Je to veľmi nebezpečné, pretože nikdy nesmie dôjsť ku kontaktu s dielmi pod vysokým napätím vo vnútri. Mohlo by to byť fatálne. Vaša rúra nemá kryt prístupu k žiarovke. Ak sa žiarovka poškodí, nepokúšajte sa sami vymeniť žiarovku, zavolajte servis spoločnosti SHARP.

PROBLÉM	ODPOVEĎ
V okolí dvierok cirkuluje prívian.	Keď rúra pracuje, v interiéri cirkuluje vzduch. Dvierka nie sú vzduchotesne utesené, takže z dvierok môže unikať vzduch.
V rúre kondenzujú kvapky a môžu z dvierok kvapkať.	Interiér rúry je štandardne studenší ako varené jedlo, takže para, ktorá sa tvorí, bude na studenom povrchu kondenzovať. Množstvo vyprodukovanej pary závisí od množstva vody vo varenom jedle. Niektoré potraviny, ako sú zemiaky, majú vysoký obsah vlhkosti. Kondenzácia na skle dvierok by po niekoľkých hodinách mala zmiznúť.
V interiéri počas varenia dochádza k blýskaniu alebo iskreniu.	K iskreniu dochádza, keď sa kovový predmet počas varenia dostane do blízkosti interiéru rúry. Vplyvom toho môže dôjsť k zdrsneniu povrchu interiéru, ale inak sa rúra nepoškodí.
Iskrenie zemiakov.	Zaistíte, aby boli zo zemiakov odstránené všetky „očká“ a že sú zemiaky poprepichované. Dajte ich priamo na otočný tanier alebo do teplovzdorného riadu alebo podobne.
Displej svieti, ale ovládací panel nereaguje na dotyky.	Skontrolujte, či sú dobre zatvorené dverka.
Rúra varí príliš pomaly.	Skontrolujte, či ste vybrali správny stupeň výkonu.
Rúra hučí.	Počas varenia/rozmrazovania dochádza k impulzom mikrovlnnej energie.
Vonkajší kabinet je horúci.	Kabinet môže byť horúci na dotyk – udrztejte mimo dosahu detí.





TECHNICKÉ ÚDAJE

Názov modelu:	R-270
Sieťové napätie	: Jednofázový prúd 230 – 240 V, 50 Hz
Spotreba: Mikrovlnná rúra	: 1200 W
Vstupný prúd: Mikrovlnná rúra	: 5,2 A
Výstupný výkon: Mikrovlnný	: 800W (IEC 60705)
Kategória ohrevu	: E
Mikrovlnná frekvencia	: 2450 MHz* (skupina 2/trieda B)
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H) mm	: 450 x 260 x 342
Rozmery vnútorného priestoru (Š) X (V) x (H)** mm	: 315 x 210 x 329
Objem vnútorného priestoru	: 20 litrov**
Jednotné varenie	: Priemer otočného taniera 245 mm
Hmotnosť	: pribl. 12 kg

* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.

Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín.

Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach.

** Vnútorný priestor sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky.

Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.

Technické údaje môžu byť kedykoľvek zmenené bez uvedenia dôvodov, aby mohol byť zohľadňovaný technický pokrok.

Žiadna časť tejto publikácie nesmie byť reprodukována, uložená vo vyhľadávacom systéme alebo prenášaná v akejkoľvek forme, elektronicky, mechanicky, fotokopírovaním, záznamom, prekladom alebo inými prostriedkami bez predchádzajúceho súhlasu spoločnosti SHARP Vestel UK.

Obrázky, technické informácie a údaje obsiahnuté v tejto publikácii sú podľa našich najlepších vedomostí správne v čase tlače. Ako súčasť našej politiky neustáleho vývoja a zlepšovania si vyhradzuje právo na zmeny špecifikácií, a to kedykoľvek bez predchádzajúceho upozornenia.





Figyelem: A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató lakossági felhasználók részére (magán háztartások)

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*.

Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson. Ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségügyi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnak.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.





TARTALOMJEGYZÉK

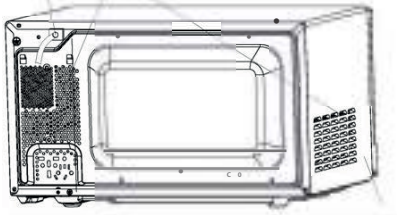
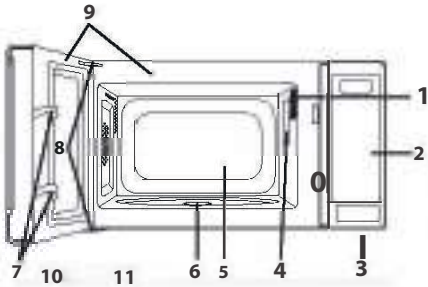


SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK	3
KEZELŐPANEL	4
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	5-12
ÜZEMBE HELYEZÉS.....	13-14
A SÜTŐ MŰKÖDÉSE	15
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK	16
HASZNÁLAT ELŐTT	16
A SÜTŐ HASZNÁLATA	17-18
AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM /KIOLVASZTÁS	19
AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT	20
GYORS KIOLVASZTÁS.....	21
AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS	21
AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS TÁBLÁZAT.....	22
TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK	23-25
TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ.....	26-27
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK.....	28
TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ	29
TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ	30
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	31
HIBAELHÁRÍTÁS.....	32
MŰSZAKI JELLEMZŐK	33

HU



SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK



SÜTŐ

1. Sütőtér világítása
2. Vezérlőlap
3. Ajtónyitó gomb
4. Hullámvezető fedőlemez (NE TÁVOLÍTSÁ EL)
5. Sütőtér
6. Forgótányér forgótengelye
7. Ajtó reteszek
8. Ajtó zsanérok
9. Ajtótomítések és felfekvő felületeik
10. Tápkábel
11. Szellőzőnyílások
12. Külső ház

TARTOZÉKOK:

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

13. Forgótányér
 14. Gördülő tányértartó
- Helyezze a gördülő tányértartót a sütőtér alján található forgótengelyre, majd helyezze a forgótányért a gördülő tányértartóra. Győződjön meg róla, hogy stabilan helyezte be.
 - A forgótányér megrongálódásának megelőzése érdekében mindig győződjön meg róla, hogy az edényeket és a tálakat a sütőből való kiemelés közben a forgótányér peremének szintje fölé emelte!

MEGJEGYZÉSEK:

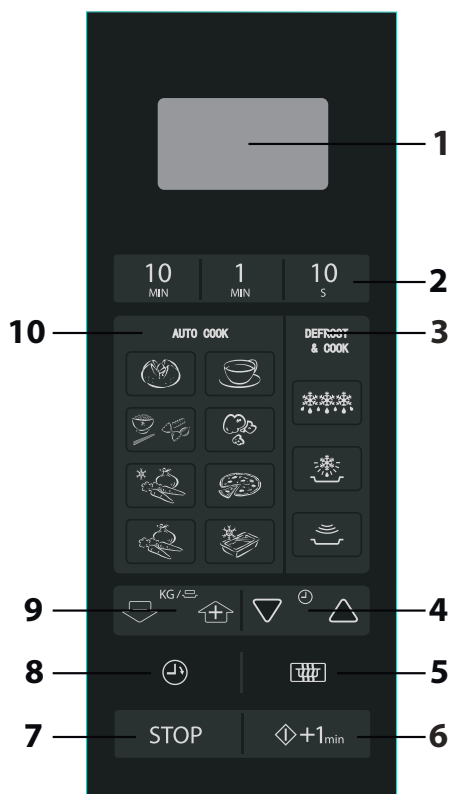
- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, ne hogy megsértsa a fedőlemezt.
- A forgótányért és a gördülő tányértartót mindig megfelelően behelyezve működtesse a sütőt. Ezzel az étel elkészítését is segíti. A rosszul behelyezett forgótányér zöröghet, nem foroghat megfelelően és kárt okozhat a sütőben.
- A forgótányér az óra járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. A forgási irány változhat a sütő minden egyes elindításával. Ez nem befolyásolja a főzés hatékonyságát.
- Kiegészítők megrendelésekor kérjük, a kereskedőnek vagy SHARP márkaszervíznek hivatkozzon az **ALKATRÉSZ NEVÉRE** és a **MODELL SZÁMÁRA**.

FIGYELMEZTETÉS:



Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér, a forgótányér és az edények felforrósodnak a sütő használata során. Az égési sérülések megakadályozása érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

VEZÉRLŐLAP



1. DIGITÁLIS KIJELEZŐ
2. IDŐ gomb
3. SÚLY SZERINTI FŐZÉS ÉS KIOLVASZTÁS gomb
4. IDŐ CSÖKKENTÉS/NÖVELES gombok
5. TELJESÍTMÉNYSZINT gomb
6. START/AUTO PERC gomb
7. STOP/TÖRLÉS gomb
8. KONYHAI IDŐZÍTŐ gomb
9. SÚLY gombok
10. AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS gomb

HU



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

1. A sütőt kizárólag konyhapulton történő használatra tervezték. Konyhaszekrénybe nem beépíthető. Ne tegye a sütőt szekrénybe!
2. Használat közben a sütő ajtaja felmelegedhet. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat.
3. **FIGYELMEZTETÉS:** Főzés után ne érjen közvetlenül a forgótányérhoz, mivel felforrósodhatott.
4. A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
5. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet vagy az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani! A tisztítást és a felhasználói karbantartást felügyelet nélkül nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek.
6. A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.
7. **FIGYELMEZTETÉS:** Csak olyan esetben engedélyezze gyermekeknek a sütő felügyelet nélküli használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie velük a helytelen használatban rejlő veszélyeket.
8. **FIGYELMEZTETÉS:** Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. A fiatal gyermekeket ne engedje a sütő közelébe.
9. **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember nem végzi el ezek javítását.
10. **FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania. Szakemberen kívül

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár.

- 11.** Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni. A cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize végezheti el.
- 12. VIGYÁZAT:** A robbanásveszély miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.
- 13.** A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.
- 14.** Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is robbanásszerűen szétduzzanhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétduzzadásának megelőzése érdekében szűrja át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.
- 15.** Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Részletekért lásd a HU-28. oldalt. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon a mikrohullámú üzemmódban.
- 16.** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket.
- 17.** Az ajtó, a külső ház, a sütőtér, az edények és a tartozékok működés közben nagyon felmelegedhetnek.
- 18.** Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Az égések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt. A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy nem forrók-e. Az élelmiszer műanyag vagy papír tárolóedényben történő melegítése során a gyulladásveszély miatt ügyeljen a sütő hőmérsékletére.
- 19.** Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy

HU



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- elaludjon az esetlegesen keletkező láng.
20. Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat.
 21. Ügyeljen a sütő tisztán tartására. Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát és balesetet okozhat.
 22. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Felkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez vezethet.
 23. Ne használjon gőzborotvát.
 24. Az ajtó tömítésének, a sütőtérnek és a kapcsolódó részeknek a tisztításával kapcsolatban lásd a HU-31. oldalt.
 25. A készüléket háztartási és ahhoz hasonló környezetben történő használatra tervezték, például:
 - üzletek, irodák, más munkahelyi környezetek személyzeti teakonyhája;
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által történő használat;
 - farmok;
 - panzió típusú szálláshelyek.
 26. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és egyes részei felmelegedhetnek használat közben! Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Nyolc évnél fiatalabb gyermekeket folyamatos felügyelet nélkül ne engedjen a készülék közelébe.
 27. Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében található, a melegítésért felelős alkatrészeket.
 28. Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Fiatal gyermekeket ne engedjen a sütő közelébe.

Tűzveszély megelőzése:

1. **A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül. Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat.**



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



2. A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni.
3. Az előírt hálózati feszültség 230-240V, 50 Hz, 13 amperes elosztó biztosítékkal, vagy 13 amperes elosztó áramköri megszakítóval.
4. Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek.
5. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe.
6. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom vagy ahol nedvesség gyűlhet össze.
7. Ne tárolja vagy használja a sütőt szabadtéren, épületen kívül.
8. Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezt, a sütőteret, a forgótányért és a tartógörgőt. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemllett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
9. Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.
10. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
11. Távolítsa el az összes fém zárófoliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.
12. Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbánhat.
13. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.
14. Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében.
15. A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

HU



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

16. Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése érdekében.

17. További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülés kockázatának elkerülése

1. FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- a) Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve.
- b) A pántokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva.
- c) Az ajtótömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
- d) A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások.
- e) A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.

2. Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszsein.

3. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.

4. Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtótömítéseken és a kapcsolódó alkatrészekben. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítsa el minden ételmaradékot. Tartsa be a "Karbantartás és tisztítás" rész utasításait (ld. HU-31. oldalon).

5. Szívritmusszabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

1. Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifelé eltávolítani.





FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a hivatalos SHARP szakszervizt.
3. Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.
4. Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről leelgjon.
5. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.
6. Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt.

Robbanásszerű szétduzzadás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése:

1. Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe. Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét. A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétduzzadhatnak.
2. Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben. A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon.

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma szétrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.

A forrásban lévő folyadék hirtelen felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt!
2. Melegítés és újramelegítés előtt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.

HU





FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

3. Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrje át főzés előtt, különben szétduzzanhatnak.

Égési sérülések kockázatának elkerülése

1. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

2. A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a patogatott kukorica készítő edényt, a főzőtasakokat, stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel.

3. **Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét. Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.**

4. A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon.

5. A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sült ételeket szeletelje fel.

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

1. Ne támaszkodjon vagy hajoljon rá a sütő ajtajára.

2. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

**További figyelmeztetések**

1. Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!
2. Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!
3. A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére, főzésére használható. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas!

A sütő problémamentes használata és a lehetséges sérülések elkerülése:

1. Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt, kivéve ha azt javasolja a kezelési útmutató. Ellenkező esetben a sütő károsodhat.
2. Ha pirítóedényt vagy melegedő anyagú edényt használ, a forgótányér és a tartógörgő hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése érdekében mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat, például porcelántányért. Az edényekhez adott leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni.
3. Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata. Ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet. Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni. Csak a sütőhöz készült forgótányért és tartógörgőt használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.
4. Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ha nem tudja, hogyan csatlakoztassa a sütőt, akkor kérje ki egy szakképzett villanyszerelő tanácsát. Sem a gyártó, sem a márkakereskedés nem vállal felelősséget a sütő károsodásáért vagy a személyes sérülésekért, ha azt a megfelelő elektromos bekötési eljárások megszegése okozza. A sütő falán, az ajtó tömítésein vagy ezek közelében alkalmanként vízgőz vagy vízcseppek keletkezhetnek. Ez normális jelenség, és nem a mikrohullám szivárgásának vagy meghibásodásnak a jelei.

BEÉPÍTŐ KÉSZLET

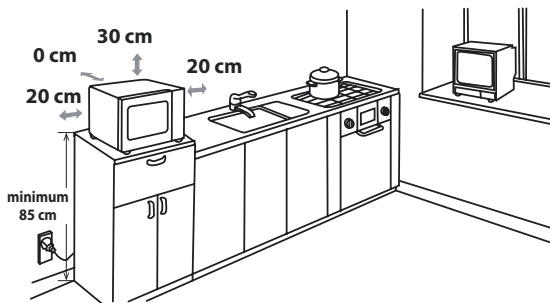
Nem kapható beépítő készlet a sütőhöz.

Ezt a sütőt konyhapulton történő használatra tervezték.



ÜZEMBE HELYZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsőjéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről. Ellenőrizze, hogy nincs a sütőn semmilyen sérülés jele.
2. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
3. Válasszon egy olyan vízszintes felületet, amelynél elég hely van a szellőzőnyílások körül. A készülék hátsó felületének falra kell néznie.
 - Legalább 20cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak között.
 - A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
 - Ne távolítsa el a lábakat a sütő aljáról.
 - A ki- és beömlő szellőzőnyílások elzárása károsíthatja a sütőt.
 - Helyezze a sütőt a lehető legmesszebb rádió és TV-készülékektől. A mikrohullámú sütő működése interferenciát okozhat a rádió és TV vételben.



4. Használat közben a sütő ajtaja felmelegedhet. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat.
5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvillaát egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.



FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő, nedvesség vagy pára keletkezik (például hagyományos sütő közelébe), illetve gyúlékony anyagok közelébe (például függöny). Ne takarja le vagy zárja el a szellőzőnyílásokat. Ne tegyen tárgyakat a sütő tetejére.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- Vigyázzon rá, hogy az elektromos tápkábelt vagy a csatlakozót ne érje víz.
- Dugja be teljesen a csatlakozót az elektromos aljzatba.
- Ne csatlakoztasson más készülékeket ugyanahhoz az aljzathoz elosztó adapter használatával.
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, ki kell cserélni. Bal esetek elkerülése érdekében a cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize, vagy egy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el.
- A csatlakozó elektromos aljzataból történő kihúzásakor mindig a csatlakozót fogja és ne a kábelt! Ha a kábelnél fogva húzza ki, az elektromos kábel vagy a csatlakozó belseje megsérülhet.
- Ha sütője csatlakozója (angol) újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típusal, akkor megfelelően távolítsa el a csatlakozót a tápkábelről (ne vágja le).
- Ha sütője csatlakozója (angol) nem-újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típusal, akkor vágja le a csatlakozót.

HU



FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÜLDELNI KELL!

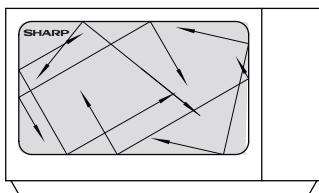


A SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok energiahullámok, hasonlóak a TV és rádió jeleknél használtakhoz.

Az elektromos energiát mikrohullámos energiává alakítja át a készülék, amit a hullámvezető segítségével a sütőtér aljának közepére vezet. Onnan pedig egyenletesen elosztja a a sütőtér minden sarkába.

A mikrohullámok nem képesek áthatolni a fémen, ezért a sütőtér fémből készült, illetve az ajtón egy vékony fémrács található. Főzés/sütés közben a mikrohullámok visszaverődnek a sütőtér oldaláról.



A mikrohullámok képesek áthatolni egyes anyagokon, mint például az üvegen és a műanyagon, így képesek az ételeket felmelegíteni. (Lásd a Sütőben használható edények c. részt a HU-28 oldalon).

Az ételekben található víz, cukor és zsír elnyeli a mikrohullámokat, aminek hatására rezegni kezdenek. A fellépő súrlódás hőtermel, mint amikor összedörzsöli tenyereit felmelegítve azokat.

Az étel külső része felmelegszik a mikrohullámú energiának köszönhetően, majd a keletkezett hő az étel belseje felé halad, a hagyományos főzési/sütési eljárásnál is tapasztalható módon. Fontos, hogy az egyenletes melegedés érdekében megfordítsa, átrendezze vagy megkeverje az ételt.

Ha a sütés/főzés befejeződött, a sütő automatikusan befejezi a mikrohullámok kibocsátását.

Főzés/sütés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.



MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK



Teljesítményszint	Nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.	Százalék
MAGAS	X1	P100
	X2	P90
KÖZEPES MAGAS	X3	P80
	X4	P70
KÖZEPES	X5	P60
	X6	P50
KÖZEPES ALACSONY (Kiolvasztás)	X7	P40
	X8	P30
ALACSONY (Kiolvasztás)	X9	P20
	X10	P10

FONTOS: A mikrohullámú teljesítményszint alapbeállítása P100, hacsak nem nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.

Általános ajánlások:

P100/90 - (MAGAS teljesítmény = 800/720W) gyors főzéshez és felmelegítéshez, pl. római tálban főzött ételekhez, forró italokhoz, zöldségekhez használható.

P80/70 - (KÖZEPES MAGAS teljesítmény = 640/560W) a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húskokhoz, fasírtokhoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótatészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

- A sütő 10 teljesítményszinttel rendelkezik.
- A főzés teljesítményszintjének megváltoztatásához adja meg a szükséges időtartamot, majd a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT gombbal állítsa be a kívánt szintet.
- Teljesítményszint
A mikrohullámú teljesítményszint a mikrohullámú energia ki- és bekapcsolása miatt változik. Ha P100 teljesítményszinttől eltérő szintet használ, hallhatja a mikrohullámú energia pulzálását az étel melegítése vagy főzése/sütése közben.
- A teljesítményszint ellenőrzése
Főzés közben a mikrohullámú teljesítményszint ellenőrzéséhez nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot. Amíg ujjával nyomva tartja a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, addig látható a teljesítményszint a kijelzőn. A sütő folytatja a visszaszámlálást, habár a kijelző a teljesítményszintet mutatja.

P60/50 - (KÖZEPES teljesítmény = 480/400W) hagyományosan hosszú főzést igénylő, sűrű ételekhez használható, pl. marhahúsból készült ételekhez. Ezt a teljesítményszintet választva biztos lehet benne, hogy a hús megpuhul.

P40/30 - (KÖZEPES ALACSONY teljesítmény = 320/240W Kiolvasztás funkció) a fagyasztott ételek egyenletes kiolvasztását ez a beállítás biztosítja. Ez a megfelelő választás továbbá rizs pároláshoz, tésztafőzéshez, illetve nokedli, vagy tojásos tejsodó készítéséhez.

P20/10 - (ALACSONY teljesítmény = 160/80W) lassú kiolvasztáshoz használható, pl. krémes torták és sütemények esetében.

HU

HASZNÁLAT ELŐTT



Dugja be a sütő csatlakozóját.

1. A sütő kijelzőjén megjelenik:

1.



MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a modell NEM rendelkezik óra funkcióval.



A SÜTŐ HASZNÁLATA

Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az ajtónyitó gombot.

A sütő elindítása:

Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edényben a forgótányérra vagy helyezze az ételt közvetlenül a forgótányérra. Csukja be az ajtót és nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.

A sütő leállítása:

Ha főzés közben szeretné leállítani a sütőt, akkor nyomja meg egyszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját. Ha szeretné törölni a főzési programot, nyomja meg kétszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot.

A sütő révén automata programok segítségével főzhet, vagy olvashat ki ételeket, illetve használhatja a manuális főzés és kiolvasztás módokat is.

Az automatikus súlyprogram és kiolvasztás funkció révén kiolvaszthat vagy megfőzhet ételeket az előre megadott programok szerint, előre beprogramozott időtartamban az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM**, **GYORS KIOLVASZTÁS** és **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS** funkciókkal.

MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS

Adja meg a főzési/sütési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P100 között a főzéshez/sütéshez (lásd a HU-16 oldalt).

- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés közben.
- Főzés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.

Példa:

Sütés 2 perc 30 másodpercig P70 mikrohullámú teljesítményen.

1. Állítsa be a 70P teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb négyszeri megnyomásával.
2. Adja meg a főzési időt az **1 PERC** gomb kétszeri megnyomásával, majd a **10 MP** gomb háromszori megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



A kijelző visszaszámol a megadott főzési/sütési idő alatt.

A SÜTŐ HASZNÁLATA



MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a kiolvasztás idejét és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 vagy P30 értékre a kiolvasztáshoz (lásd a HU-16 oldalt).
- Ha lehet, kiolvasztás közben 2 - 3 alkalommal keverje vagy fordítsa meg az ételt.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:

Kiolvasztás 10 percre P30 mikrohullámú teljesítményszinten.

1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.
2. Adja meg a kiolvasztás idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás elindításához.



A kijelző visszaszámol a főzési/sütési idő közben.

HU

MEGJEGYZÉSEK:

- Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.
- Mikrohullámú sütőjét maximum 99 perc 90 másodpercre (99,90) programozhatja be.
- Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a főzési idő automatikusan megáll a digitális kijelzőn. A főzési idő visszaszámlálása folytatódik, ha becsukják az ajtót és megnyomják az **START/AUTO PERC** gombot.
- Főzés közben a teljesítményszint megállapításához nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot. Amíg ujj a gombon van, addig látható a kijelzőn a teljesítményszint.



AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK /KIOLVASZTÁS

AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK /KIOLVASZTÁS lehetővé teszi, hogy megfőzze vagy kiolvassza a felsorolt előre beprogramozott ételeket. A funkciók használatához kövesse az alábbi példát.

AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM funkció 3 népszerű étel elkészítését teszi lehetővé.

Marha sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot egyszer. COO1 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Bárány sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot kétszer. COO2 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Sertés sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot háromszor. COO3 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

1. példa: Hűtött, 1,2 kg-os marhahús sütése az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM** használatával

1. Nyomja meg az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM** gombot egyszer.

2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.

3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



A kijelző visszaszámol a főzési/sütési idő közben.

2. példa: 1,2kg rostélyos kiolvasztása a **AUTOMATIKUS SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** használatával.

1. Válassza ki a kívánt ételt az **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS** gomb egyszerű megnyomásával.

2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.

3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás elindításához.



A kijelző visszaszámol a kiolvasztási idő közben.

AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT






SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65kg-ot 0,7kg-ra, vagy 0,34kg-ot 0,3kg-ra.
- Csak olyan súlyt adhat meg, ami belesik a tartományba (lásd az alábbi táblázatot).

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha közbe kell avatkozni (pl. megfordítani az ételt), a sütő leáll, hangjelzést ad, és hátralévő idő, illetve a piktogram villog a kijelzőn. A főzés/sütés folytatásához nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.
- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.

AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM

ÉTEL	SÚLYTARTOMÁNY	ELKÉSZÍTÉS MENETE
Marhasült 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.
Sült bárány 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.
Sült sertéshús 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.

HU

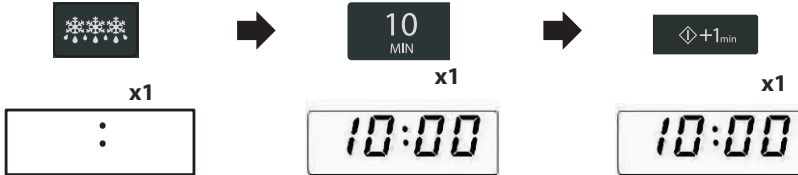


GYORS KIOLVASZTÁS

A funkció az ételek gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő kiolvasztási időt. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

Példa: Az étel 10 perces kiolvasztása.

1. Válassza ki a programot a **GYORS KIOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával.
2. Adja meg a főzés idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



MEGJEGYZÉS: A kiolvasztási folyamat közben a készülék ideiglenesen leáll és hangjelzést ad, ezzel emlékeztetve Önt arra, hogy fordítsa meg az ételt az egyenletes kiolvasztás érdekében. Ha megfordította, nyomja meg újra az **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás folytatásához.



AUTOMATA ÉTELKÉSZÍTÉS

Az **AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS FUNKCIÓ** lehetővé teszi a vezérlőpanelen és a HU-22. oldalon lévő táblázatban található ételek elkészítését. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.



Példa: 0,3 kg rizs főzése az Automatikus ételkészítés **RIZS TÉSZTA** funkció használatával.

1. Válassza ki a kívánt programot a **RIZS TÉSZTA** gomb egyszeri megnyomásával.
2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.
3. Nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



HU-21

AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS TÁBLÁZAT



ÉTEL PROGRAM KIVÁLASZTÁSA: Kiválaszthatja a programot közvetlenül a kezelőpanelen a megfelelő gomb megnyomásával.

Automatikus ételkészítés ételei:

Étel	Megjegyzés
Héjában főtt krumpli (230g/db)	1. Italok és burgonya esetében a kijelzőn megjelenő számok nem súlyra vonatkoznak, hanem az adagok számát jelölik. 2. Pattogatott kukorica készítéséhez nyomja meg egyszer a POPCORN gombot 100 g kukorica esetében, majd nyomja meg a START/AUTO PERC gombot a sütő elindításához. Ha a 100 g-hoz beállított alapértelmezett elkészítési idő nem megfelelő, csak nyomja meg kétszer a POPCORN gombot, és a számbillentyűkkel adja meg a helyes elkészítési időt, majd nyomja meg a START/AUTO PERC gombot az indításhoz.
Tea/kávé újramelegítése (200 ml/ csésze)	
Rizs - tészta (g)	3. Rizs, tészta és fagyasztott hús esetében főzés/sütés közben a készülék megáll és hangjelzést ad, emlékeztetve a felhasználót a beavatkozás szükségességére. Ezután nyomja meg a START/AUTO PERC gombot a főzés folytatásához.
Popcorn (alapértelmezett, 100g)	
Fagyasztott zöldség (g)	
Pizza (g)	
Friss zöldség (g)	
Fagyasztott hús (g)	

SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65kg-ot 0,7kg-ra, vagy 0,34kg-ot 0,3kg-ra.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha meg kell keverni az ételt az automatikus ételkészítés közben, a sütő leáll, hangjelzést ad és a kijelzőn a hátralévő főzési/sütési idő látható. Az étel megkeverése után, a főzés/sütés folytatásához nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.
- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.
- Az automatikus főzés funkció használata során az eredmény olyan változóktól függ, mint például az étel alakja és mérete, és az Ön személyes ízlése a főzési eredmény tekintetében. Ha nem elégedett a program eredményével, kérjük, állítsa be a főzési időt igényeinek megfelelően.

HU



TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA:

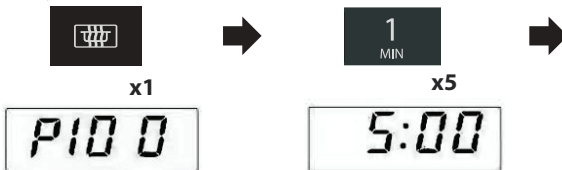
Ez a funkció 2 különböző üzemmód (szakasz) folyamatos és megszakítás nélküli használatát teszi lehetővé.

Példa:

Főzés: 5 percig P100 teljesítménnyel (1. szakasz), majd 16 percig P30 teljesítménnyel (2. szakasz)

1. SZAKASZ

- Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb egyszeri megnyomásával.
- Adja meg a főzési/sütési időt az **1 PERC** gomb ötszöri megnyomásával.



2. SZAKASZ

- Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.
- Adja meg a főzési időt a **10 PERC** gomb egyszeri és az **1 PERC** gomb hat-szori megnyomásával.
- Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot az indításához.



A sütő megkezdi a főzést/sütést, először 5 percen át P100 szinten, majd 16 percig P30 szinten.

MEGJEGYZÉS: Ha a P100 beállítást választják az utolsó teljesítményszintnek, akkor nem szükséges megadni a teljesítményszintet.

2. AUTO PERC:

Az **AUTO PERC** funkció lehetővé teszi Önnek:

- P100 mikrohullámú teljesítményszinten főzzen 1 perc többszöröseit adó ideig.
- A manuális főzési mód használatakor 1 perc többszöröseit adó értékekkel megnövelje a főzési időt.

Példa: P100 teljesítményszinten 2 percig történő főzéshez nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot kétszer.

MEGJEGYZÉS:

- A főzési idő maximum 99 perc 90 másodpercre növelhető meg.

Példa:



TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK



3. IDŐTARTAM CSÖKKENTÉS (▼) és NÖVELÉS (▲):

AZ **IDŐTARTAM (▼) CSÖKKENTÉSE** és **NÖVELÉSE (▲) gombok** lehetővé teszik, hogy:

- Csökkentse vagy növelje a sütés/kiolvasztás idejét a sütő használata közben (csak manuális főzési módban).

AZ IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE ÉS NÖVELÉSE FUNKCIÓ HASZNÁLATA MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS MÓDBAN

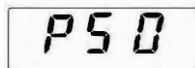
Nyomja meg az **IDŐ (▼) CSÖKKENTÉSE** vagy **NÖVELÉSE (▲)** gombot a sütő használata közben a főzési vagy kiolvasztási időtartam 1 perces időközökkel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez. A teljes főzési idő maximum 99 percre és 90 másodpercre növelhető.

Például: P50 szinten történő főzés 10 percgig, majd a főzési idő 2 perccel való csökkentése:

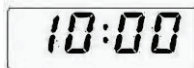
1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb hatszori megnyomásával.



x6



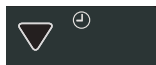
x1



x1

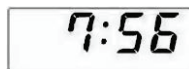


4. Csökkentse a főzési időt az **IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE** gomb kétszeri megnyomásával.



x2

A főzési/sütési idő 2 perccel csökken és a visszaszámlálás folytatódik. Például:





TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

4. KONYHAI IDŐZÍTŐ

A **KONYHAI IDŐZÍTŐT** használhatja időzítőként vagy mérheti vele a megfőzött/kiolvasztott ételek állásidejét.

Példa:

Az időzítő beállítása 5 percre.

1. Nyomja meg egyszer a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot.



x1



2. Adja meg a kívánt időt az **1 PERC** gomb ötszöri megnyomásával.



x5



3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot az indításához.



x1



A kijelző visszaszámol. Amikor a számláló eléri a nullát, hangjelzést ad.



Maximum 99 perc, 90 másodpercig terjedő időt adhat meg. Visszaszámlálás közben a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** törléséhez egyszerűen nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot.

MEGJEGYZÉS: A **KONYHAI IDŐZÍTŐ** funkció nem használható a készülékkel történő főzés közben.





TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ



A mikrohullámok gyorsabban megfőzik/sütik az ételeket, mint a hagyományos főzés/sütés során. Ezért fontos, hogy néhány alapvető eljárást kövessünk a jó eredmény elérése érdekében.

Az alábbi eljárások közül számos hasonló a hagyományos főzés/sütés során használtakhoz.

FŐZÉSI TANÁCSOK MEGJEGYZÉSEI:

- Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.
- Győződjön meg arról, hogy az edények használhatók mikrohullámú sütőben. (Lásd a "Sütőben használható edények" részt a HU-28. oldalon).
- Ne helyezzen forró ételeket/edényeket a hideg forgótányérra és ne helyezzen hideg ételeket/edényeket a forró forgótányérra!
- A sütő használatakor mindig felügyelje annak működését.
- Tilos folyadékok, illetve bármilyen ételt zárt dobozban vagy fedett üvegben/dobozban melegíteni, mivel az edényben nyomás keletkezhet és a doboz/üveg szétdurranhat.
- Csak mikrohullámozható pattogatott kukoricát használjon a hozzá ajánlott csomagolásban (kövesse a gyártó utasításait). Sose használjon olajat, hacsak a gyártó nem javasolja és sose készítse tovább a kukoricát, mint amit az utasítás tartalmaz.



FIGYELMEZTETÉS:

Mindig kövesse a SHARP használati útmutatójában leírt utasításokat! Ha túllépi az ajánlott főzési időt, vagy túl magas teljesítményszintet használ, az étel túlmelegedhet, megéghet és extrém körülmények között ki is gyulladhat, a sütő megsérülhet.

HU

Főzési technikák

Elrendezés	<p>Az étel vastagabb részeit helyezze a tányér széléhez közelebb, pl. csirkecombokat.</p> <p>A tányér széléhez közelebb helyezett ételek több energiát kapnak, így gyorsabban megsülnek/megfőnek, mint a középben lévő részek.</p>	
Befedés	Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben be van fedve. Kövesse az adott javaslatokat. Használjon átlukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.	
Megszurkálás	<p>Héjjal, bőrrel vagy hártáival rendelkező ételeket főzés vagy újramelegítés előtt több helyen át kell szúrni, mert belsejükben gőz gyűlhet össze és az étel szétdurranhat.</p> <p>pl. krumpli, hal, csirke, kolbászok.</p>	
Keverés, megfordítás és átrendezés	Elengedhetetlen, hogy főzés/sütés közben néha megkeverje, megfordítsa vagy átrendezze az ételt. Mindig az étel széléről a közepe felé keverje vagy rendezze át.	
Pihentetés	Főzés/sütés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.	

MEGJEGYZÉS: Tojást héjában és főtt/lágy tojást sose melegítsen a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétdurranhat!





TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ

Az étel jellemzői	
Összetétel	A magas zsír és cukor tartalmú ételeknek (pl. karácsonyi puding, gyümölcskosár) rövidebb melegítési idő szükséges. Körültekintően kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat. Az ételben található csontok vezetik a hőt, az étel így gyorsabban megsül/megfő. Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletesen készüljön el.
Sűrűség	Az étel sűrűsége hatással van a szükséges főzési időtartamra. Könnyű, porózus ételek, mint a sütemények vagy a kenyér sokkal gyorsabban megsülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, mint például a sülték és gyaldaltak.
Mennyiség	A mikrohullámok száma azonos, függetlenül a megfőzni kívánt étel mennyiségétől. A főzési időt növelni kell, ha a sütőbe helyezett étel mennyisége növekszik. pl. négy krumplit hosszabb idő megsütni, mint kettőt.
Méret	Kisebb ételek és kisebb darabok gyorsabban megfőnek, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról képesek bejutni az étel közepére. Főzéskor az egyes ételdarabokat azonos méretűre készítse elő.
Alak	A szabálytalan alakú ételeknek, mint például a csirkemellnek vagy combnak hosszabb idő kell, hogy megsüljön a vastagabb részén. Sütéskor helyezze a vastagabb részeket közelebb az edény széléhez, ahol több energia éri őket. Mikrohullámmal történő főzéskor a kerek alakú ételek gyorsabban elkészülnek, mint a szögletes alakúak.
Az étel hőmérséklete	Az étel kezdeti hőmérséklete befolyásolja a szükséges főzési idő hosszát. A hűtött ételek főzéséhez hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékletű ételekéhez. Pl. egy hideg hozzávalókkal (pl. margarin) készülő sütemény elkészítéséhez több időre van szükség, mint egy szobahőmérsékletű hozzávalókkal készülő süteményhez. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan a benne lévő étel vagy ital hőmérsékletét. A töltött ételeken, pl. lekváros fánkon ejtsen bevigásokat, hogy a hó és a gőz el tudjon távozni.



Arc és kezek: Mindig használjon konyhai kesztyűt a étel vagy az edények sütőből való kivételéhez. Lépjen hátrébb, mikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy a hó és a gőz eltávozhasson. Befedett ételek felnyitásakor (például fólia levételekor), sütőtásak vagy popcorn csomagolásának kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a kiáramló meleg gőz ne érje arcát vagy kezeit.



Tálalás előtt mindig keverje meg az ételeket és italokat, és ellenőrizze hőmérsékletüket! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére! A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!



A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK



Ételek mikrohullámú sütőben történő főzéséhez/kiolvasztásához a mikrohullámú energiának át kell tudnia hatolni a tároló edényen és át kell járnia az ételt. Ezért fontos a megfelelő edény megválasztása.

A kerek/ovális edények előnyösebbek, mint a szögletes/téglalap alakú edények, mivel az étel a sarkokban túlfőhet. Számos különböző edényt használhat, melyeket az alábbi listában is megtalál.

Edények	Mikrohullámozható	Megjegyzések
Alumínium fólia Fóliából készült edény	✓ / ✗	Túlmelegedés ellen lefedheti az ételt kis alufólia darabokkal. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Fóliából készült tárolók használata nem ajánlott, ha csak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan kövesse az utasításokat!
Pirítóedények	✓	Mindig kövesse a gyártó utasításait! Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat! Legyen fokozottan óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak!
Porcelán és kerámia edények	✓ / ✗	Porcelán edények, agyagedények, mázas köedények általában használhatók, kivéve a fém díszítéssel ellátottakat.
Üvegedények pl. Pyrex®	✓	Óvatosan kell eljárni kristály és más finom üvegedény használatakor, mivel ezek eltörhetnek vagy elrepedhetnek, ha hirtelen melegítik fel őket.
Fém	✗	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Műanyag/Polisztirén pl. gyorsétel csomagolás	✓	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✓	A fólia ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtásakok	✓	Át kell szűrni a tasak felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg arról, hogy a tasak mikrohullámozható. Ne használjon műanyag vagy fém zárat, mert a szikrák miatt megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak.
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✓	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felításához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Fa tárolók	✓	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Tartalmazhat fémszármarékokat, ami szikrákat keltet és tüzet okozhat.

HU

FIGYELMEZTETÉS:



Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizenlül, mert az edények meggyulladhatnak.





TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ

A mikrohullámú sütővel történő kiolvasztás mind közül a leggyorsabb eljárás. A kiolvasztás egyszerű eljárás, ugyanakkor az alábbi lépések alapvetőek az étel teljes kiolvasztásához.

Átrendezés	A tányér szélére helyezett ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a közepen találhatóak. Ezért elengedhetetlen, hogy kiolvasztás közben legalább négyszer átrendezze az ételt. Tegye a szorosan lévő részeket a tányér széléről a közepére és rendezze át az egymással fedésben lévő részeket is. Ezzel biztosíthatja, hogy az étel minden része egyenletesen kiolvad.
Szétválasztás	Az ételek összetapadhatnak a mélyhűtőből való kivételkor. Fontos, hogy kiolvasztás során minél előbb elválassa egymástól az összetapadt ételeket. pl. bacon szalonnaszeleteket, csirkehús filétet.
Befedés	Kiolvasztás közben az étel egyes részei túlmelegedhetnek. Túlmelegedésük és megsülésük elkerülése érdekében ezeket a részeket kis darab fóliával fedheti be, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetén.
Pihentetés	Az ételek teljes kiolvasztásához elengedhetetlen állni hagyni őket bizonyos ideig. A kiolvasztás nem a mikrohullámú sütőből történő kivétellel fejeződik be. Az ételt befedve állni kell hagyni egy bizonyos ideig, hogy belső részei is teljesen kiolvadjanak.
Megfordítás	Fontos, hogy minden ételt a kiolvasztás során legalább 3-4 alkalommal megfordítsuk. Ez az étel teljes kiolvasztásához elengedhetetlen.

MEGJEGYZÉSEK:

- Távolítson el minden csomagolóanyagot az ételről kiolvasztás előtt.
- Ételek kiolvasztásához a KÖZEPES ALACSONY vagy ALACSONY mikrohullám teljesítmény-szintet használja.

TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ



Ételek újramelegítésekor kövesse az alábbi tanácsokat, hogy felszolgálás előtt az étel teljesen átmelegedjen.

<p>Ételek tányéron</p>	<p>Vegyen le minden húst a tányérról és ezeket külön melegítse meg. Lásd az alábbiakban. A kisebb ételdarabokat a tányér közepére, a nagyobb és vastagabb darabokat a szélére helyezze. Fedje be átszűrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg KÖZEPES szinten. A melegítés felénél keverje meg / rendezze át az ételt. MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.</p>	
<p>Szeletelt hús</p>	<p>Fedje be átszűrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg KÖZEPES szinten. Melegítés közben legalább egyszer rendezze át a húsokat a teljes átmelegedés érdekében. MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átmelegedett.</p>	
<p>Csirke adagok</p>	<p>A vastagabb darabokat a tányér szélére helyezze, fedje be mikrohullámozható fóliával és KÖZEPES MAGAS beállítással melegítse meg. Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat. MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a csirke teljesen átmelegedett.</p>	
<p>Tűzálló edények</p>	<p>Fedje be mikrohullámozható fóliával vagy egy megfelelő fedővel és melegítse meg KÖZEPES beállítással. Rendszeresen keverje meg, hogy a teljes étel egyenletesen felmelegedjen. MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.</p>	

HU

Ahhoz, hogy az újramelegítéssel a legjobb eredményt érje el, válasszon az étel típusának megfelelő mikrohullámú teljesítményszintet. Pl. egy tál zöldséget MAGAS beállítást használva melegíthet meg, míg egy adag lasagnet, amit nem lehet megkeverni, KÖZEPES szinten melegíteni.

MEGJEGYZÉSEK:

- Melegítés előtt távolítsa el az ételen lévő fólia és fém tartalmú csomagolást.
- A melegítés ideje függ az étel alakjától, méretétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől, továbbá a tároló edény méretétől, alakjától és anyagától.



Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, mivel a felforrósított edény tartalma kifuthat és égési sérüléseket okozhat!

- A túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése miatt fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például sütemények vagy karácsonyi puding) melegítése esetén.
- Tilos sütéshez használt olajat vagy zsírt melegíteni a sütőben, mivel az túlmelegedhet és tüzet okozhat!
- Konzerv burgonyát ne melegítsen a mikrohullámú sütőben! Kövesse a gyártó konzerven elhelyezett útmutatásait.



A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A SÜTŐ BELSEJE

- Fontos, hogy minden egyes használat után megtisztítsa mikrohullámú sütője belsejét.
- A mikrohullámú sütő külsejét meleg vízben feloldott enyhe tisztítószerrel (például mosogatószerrel) átitatott puha ronggyal törölje át.
- A kifröccsent étel és folyadék maradványok felhalmozódhatnak a sütő falán és tetején. Ha zsiradék és étel maradványokat hagyjuk összegyűlni a sütő belsejében, azok túlmelegedhetnek, füstölhetnek, vagy akár lángra is kaphatnak a sütő következő használatakor.
- Tartsa mindig tisztán a **hullámvezető-fedőlemezt!** A hullámvezető-fedőlemez érzékeny anyagból készült és óvatosan kell tisztítani (kövesse a fenti, tisztításra vonatkozó útmutatásokat). **MEGJEGYZÉS:** Ha túlzottan benedvesíti a hullámvezető-fedőlemezt, az a részegység károsodásához vezethet.

A hullámvezető-fedőlemez elhasználódó alkatrész és ha nincs rendszeresen megtisztítva, akkor ki kell cserélni.

- Főzés közben az ételekből nedvesség távozik, ami lecsapódik a sütő belsejében és az ajtón. Fontos a sütő szárazra törlése. A felgyülemlett pára a sütő belsejének rozsdásodását okozhatja.
- Ne engedje, hogy az ajtótomítéseken és az ajtó körüli részeken zsír vagy egyéb szennyeződés halmozódjon fel! A felgyülemlett szennyeződés megakadályozhatja az ajtó rendes záródását és a mikrohullámok szivárgásához vezethet (kövesse a túloldali tisztítási útmutatásokat).
- Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat enyhe mosószeres vízben és szárítsa meg őket. Így megakadályozhatja, hogy zsír és ételmaradékok gyűljenek össze rajtuk. A forgótányér mosogatógépben mosható.
- **RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT!**

Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megromolódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

KÜLSŐ BORÍTÁS

- A mikrohullámú sütő külsejét meleg vízben feloldott enyhe tisztítószerrel (például mosogatószerrel) átitatott puha ronggyal törölje át.
- A vezérlő panelt tisztára törölni és megszáritani nyitott ajtó mellett kell, így a sütő nem léphet működésbe.

MEGJEGYZÉSEK:

- Sohase használjon spray tisztítószereket vagy súrolókefét, mert ezek megsérthetik a sütő felszínét.
- Ne használjon gőzborotvát!
- Ügyeljen rá, hogy a szappanos víz ne jusson be a sütőtér falán és alján található apró nyílásokba. Ha nagy mennyiségű víz jut ezekbe a nyílásokba, az károsíthatja a sütő belsejét.

HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ



Ha úgy tapasztalja, hogy sütője nem működik megfelelően, néhány egyszerű ellenőrzéssel maga is ellenőrizheti a hibát a szerelő kihívása előtt. Egyszerűbb hibák esetén ezzel elébe mehet a felesleges szerviz hívásoknak.

Végezze el az alábbi egyszerű ellenőrzéseket:

Helyezzen egy csésze vizet a forgótányérra, és zárja be az ajtót. Válassza ki a MAGAS beállítási szintet és programozza be a sütőt 1 perces működésre.

1. Működés közben bekapcsol a sütő világítása?
2. Forog a forgótányér?
3. Működik a hűtő ventilátor? (Tartsa kezét a szellőző nyílások fölé.)
4. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?
5. A víz felmelegedett a pohárban?

Ha bármelyik kérdésre "NEM" a válasz, először ellenőrizze, hogy a sütő be van-e dugva és a biztosíték nem égett ki. Ha mindent rendben talál, ellenőrizze a készüléket az alábbi táblázat alapján.

MEGJEGYZÉS:

Ha az ételt a szokásos időn túl (lásd az alábbi táblázatot) ugyanazzal a móddal főzi, a sütő biztonsági mechanizmusa automatikusan működésbe lép. A készülék lecsökkenti a mikrohullámú teljesítményszintet.

Főzési mód	Normál időtartam
Mikrohullám MAGAS beállítás	20 perc

FIGYELMEZTETÉS:

Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! A SHARP képzett szakemberén kívül bárki más számára veszélyes bármilyen szervizelést, vagy javítást eszközölni a készüléken. Tartsa be ezt az utasítást, mivel a mikrohullámú energia ellen védő borítások eltávolításával járhat a szerelés.

- Az ajtó szigetelése megakadályozza a mikrohullámú energia szivárgását a sütő működése közben, de nem nyújt légmentes szigetelést. Normális működés mellett is előfordulhat, hogy páralecsapódást, fényt vagy meleg légáramot érez az ajtó környékén. A magas víztartalmú ételek párolognak, és a pára lecsapódhat az ajtó belsején és kicsepeghet a sütőből.
 - Javítás és módosítás: Ne próbálja meg használni a sütőt, ha nem működik megfelelően!
 - Külső borítás és hozzáférés a lámpához: Soha ne távolítsa el a készülék külső borítását! A magas feszültség alatt lévő alkatrészek miatt ez különösen veszélyes lehet. Soha ne érjen az alkatrészekhez, mivel halálos áramütést szenvedhet!
- A sütő nem rendelkezik nyitható hozzáféréssel a lámpához. Ha a világítás elromlik, ne próbálja meg kicserélni az izzót, hívja a SHARP márkaszervizt.

KÉRDÉS	VÁLASZ
Huzat érezhető az ajtó környékén.	A sütő működése közben levegő kering a sütőtérben. Az ajtó nem zár légmentesen, ezért némi levegő kiáramolhat az ajtón.
Pára csapódik le a sütőben, és lefolyik az ajtón.	Általában a sütő belseje hidegebb, mint a készített étel, ezért a főzés közben keletkező gőz lecsapódik a hidegebb felületen. A keletkező gőz mennyisége függ az éppen készített étel víztartalmától. Néhány étel, például burgonya, víztartalma magas. Az ajtó üvegére kicsapódott pára néhány óra elmúltával eltűnik.
Szikrázás vagy villódzó fény főzés közben a sütőtérben.	Ha főzés közben egy fém tárgy közel kerül a sütőtér falához, szikrákat vehet. A szikrázás érdesítheti a sütőtér felületét, de egyébként nem károsítja a sütőt.
Szikrázó burgonya.	Vágjon ki minden hibás részt a burgonyából és szurkálja meg. Helyezze közvetlenül a forgótányérra vagy egy hőálló lapos edénybe.
A kijelző világít, de a kezelőpanel nem reagál a gombnyomásokra.	Ellenőrizze, hogy az ajtó jól záródik.
A sütő túl lassan főz.	Győződjön meg róla, hogy megfelelő teljesítményszintet állapított meg.
A sütő zajosan működik.	A mikrohullámú energia pulzál, KI-BEkapcsol főzés/kiolvasztás közben.
A készülék külső felülete forró.	A ház felmelegedhet - ne engedjen gyerekeket a közelébe.



MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell neve:	R-270
Váltóáramú hálózati feszültség:	: Egyfázisú 230-240V, 50Hz
Energiafogyasztás: Mikrohullám	: 1200W
Bemenő feszültség: Mikrohullám	: 5,2A
Kimeneti teljesítmény: Mikrohullám	: 800 W (IEC 60705)
Melegítési kategória	: E
Mikrohullámú frekvencia	: 2450 MHz* (2. csoport/B. osztály)
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé) mm	: 450 x 260 x 342
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm	: 315 x 210 x 329
A sütő űrtartalma:	: 20 liter**
Főzési egyenletesség	: a forgótányér átmérője 245 mm
Tömeg:	: kb. 12 kg

* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.

E megfelelés alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.

A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.

A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.

** A sütő belső térfogatát a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg.

A tényleges befogadóképessége ennél kevesebb.

Folyamatos termékfejlesztési politikánk részeként fenntartjuk a műszaki adatok és kivitelezés előzetes bejelentés nélküli megváltoztatásának jogát.

A jelen kiadvány egésze vagy része a Sharp Vestel UK engedély nélkül nem sokszorosítható, nem tárolható el visszakereshető rendszerekben, illetve nem továbbítható semmilyen formában (sem elektronikus, sem mechanikus), nem fénymásolható, nem rögzíthető és nem fordítható le.

A jelen kiadvány tartalma, illusztrációi, műszaki információi és adatai legjobb tudomásuk szerint a nyomdába kerüléskor helytállóak voltak. Folyamatos fejlesztési politikánk részeként fenntartjuk a műszaki jellemzők előzetes értesítés nélküli megváltoztatásának jogát.





Uzmanību! Jūsu izstrādājums ir apzīmēts ar šo simbolu. Tas nozīmē, ka izmantotos elektriskos un elektroniskos izstrādājumus nedrīkst sajaukt ar vispārējiem sadzīves atkritumiem. Šiem izstrādājumiem ir atsevišķa savākšanas sistēma.

A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās mājāsaimniecības)

1. Eiropas Savienībā

Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!

Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektrisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.

Pēc īstenošanas dalībvalstīs privātās mājāsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ to izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietās bez maksas*.

Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī pieņemt atpakaļ jūsu veco izstrādājumu bez maksas, ja tā vietā iegādājaties ekvivalentu.

*) Lūdzu, sazinieties ar vietējo varas iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju.

Ja jūsu izmantotajai elektriskajai vai elektroniskajai iekārtai ir baterijas vai akumulatori, lūdzu, iepriekš atbrīvojieties no tiem atsevišķi saskaņā ar vietējām prasībām.

Atbrīvojoties no šī izstrādājuma pareizi, jūs palīdzēsiet nodrošināt, ka atkritumiem tiks veikta nepieciešamā apstrāde, atjaunošana un pārstrāde, un tādējādi tiks novērsta iespējamā negatīvā ietekme uz vidi un cilvēku veselību, kas citādi varētu rasties neatbilstošas atkritumu apstrādes dēļ.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

Šveicē: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja nepērķ jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzskaitītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem

1. Eiropas Savienībā

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumus) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās. Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu atpakaļpieņemšanu.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.





SATURA RĀDĪTĀJS

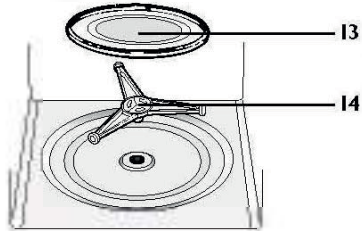
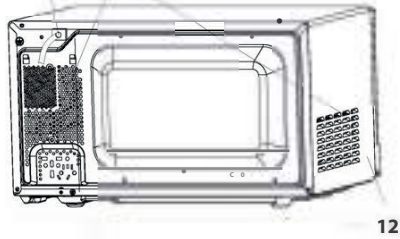
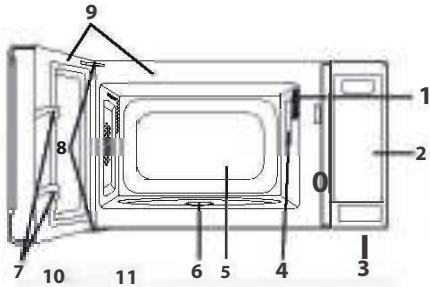


KRĀSNS UN PIEDERUMI	3
VADĪBAS PANELIS	4
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5-12
UZSTĀDĪŠANA	13-14
MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBĪBAS PRINCIPI	15
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI	16
PIRMS LIETOŠANAS.....	16
KRĀSNS LIETOŠANAS PAMĀCĪBA	17-18
AUTOMĀTISKA GATAVOŠANA PĒC SVARA/ATKAUSĒŠANA	19
AUTOMĀTISKA GATAVOŠANA PĒC SVARA TABULA	20
ĀTRĀ ATKAUSĒŠANA	21
AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA	21
AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS TABULA	22
ĒRTAS FUNKCIJAS	23-25
PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI.....	26-27
GATAVOŠANAI PIEMĒROTI TRAUKI	28
PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU	29
PADOMS PAR UZSILDĪŠANU	30
TĪRĪŠANA UN APKOPE	31
PROBLĒMU NOVĒRŠANA	32
TEHNISKIE PARAMETRI.....	33

LV



KRĀSNS UN PIEDERUMI



KRĀSNS

1. Krāsns spuldze
2. Vadības panelis
3. Durvju atvēršanas poga
4. Viļņvada pārsegs (NENOŅEMT)
5. Krāsns dobums
6. Savienojums
7. Durvju aizturi
8. Durvju eņģes
9. Durvju blīves un blīvējuma virsmas
10. Strāvas vads
11. Ventilācijas atveres
12. Ārējais korpusis

PIEDERUMI

Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā:

13. Rotējošais šķivis
 14. Rotējošā šķivja balsts
- Novietojiet rotējošo šķivja balstu uz krāsns iekšpuses pamatnes, pēc tam novietojiet rotējošo šķivi uz rotējošā šķivja balsta, pārliedzinoties, vai tas turas stingri.
 - Lai novērstu rotējošo šķivja bojājumus, nodrošiniet, ka trauku izņemšanas brīdī tie ir pilnīgi pacelti virs šķivja.

PIEZĪMES.

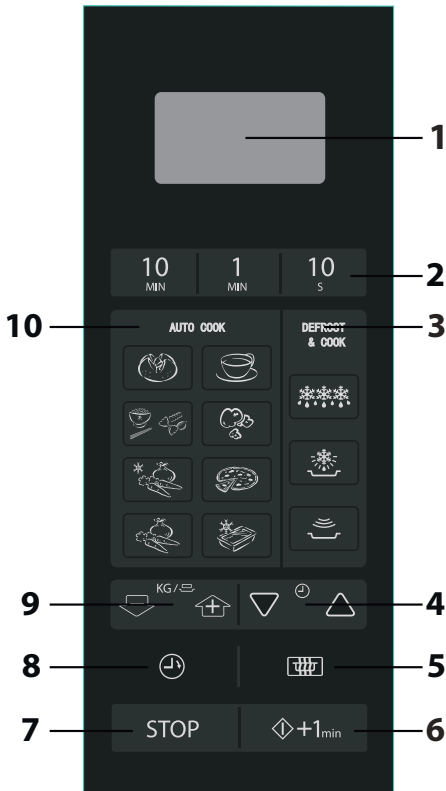
- Viļņvada pārsegs ir plistošs. Tīrot krāsns iekšpusi, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesa bojātu.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķivi un tā balstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķivis var grabēt, negriezties pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Rotējošais šķivis griežas pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Griešanās virziens var mainīties katru reizi, kad krāsns tiek ieslēgta. Tas neietekmē gatavošanas kvalitāti.
- Pasūtot piederumus, nosauciet izplatītājam vai SHARP pilnvarotajam apkalpes pārstāvim divas vienības: **DETAĻAS NOSAUKUMU** un **MODEĻA NOSAUKUMU**.



BRĪDINĀJUMS!

Durvis, ārējais korpusis, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai novērstu apdegumus, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.

VADĪBAS PANELIS



1. DIGITĀLAIS DISPLEJS
2. LAIKA pogas
3. GATAVOŠANAS PĒC SVARA UN ATKAUSĒŠANA poga
4. MAZĀK/VAIRĀK LAIKA poga
5. JAUDAS LĪMEŅA poga
6. SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES poga
7. APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS poga
8. VIRTUVES TAIMERA poga
9. SVARA pogas
10. AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS pogas

LV



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

1. Šī krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapītī.
2. Gatavošanas laikā krāsns durvis var kļūt karstas. Novietojiet vai uzstādiet krāsni tā, lai no krāsns apakšas līdz pamatnei būtu 85 cm vai vairāk. Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm, lai viņi neapdedzinātos.
3. **BRĪDINĀJUMS!** Pēc gatavošanas nepieskarieties rotējošajam šķīvim, jo tas var būt karsts.
4. Nodrošiniet, ka virs krāsns ir vismaz 30 cm brīvas vietas.
5. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu šo ierīci drīkst lietot tikai personas, kura atbild par viņu drošību, uzraudzībā, vai saņemot norādījumus par to, kā izmantot iekārtu droši un izprotot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tirīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kāda uzraudzībā.
6. Glabājiat ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
7. **BRĪDINĀJUMS!** Ļaujiet bērniem lietot krāsni bez uzraudzības tikai tad, kad viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi tā, ka bērns ir spējīgs izmantot krāsni droši un saprot nepareizas lietošanas risku.
8. **BRĪDINĀJUMS!** Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tuvoties.
9. **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojusi kompetenta persona.
10. **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt un pārveidot krāsni. Jebkuram, izņemot kompetentu personu, ir bīstami veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina





SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



- aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
11. Ja šis iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu. Nomaiņa jāveic pilnvarotam SHARP apkalpes dienesta pārstāvim.
 12. **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
 13. Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienvēda vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku.
 14. Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas olas nesildiet mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas beigām. Lai gatavotu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas vai sajauktas, pārduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Nolobiet un sadaliet šķēlēs cieti vārītas olas pirms to uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.
 15. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsnī. Skatiet LV-28. Ipp. Mikroviļņu režīmos lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.
 16. Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.
 17. Durvis, ārējais korpuss, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti.
 18. Jārīkojas uzmanīgi, lai šīm vietām nepieskartos. Lai novērstu apdegumus, jāizmanto biezi krāsns cimdi. Pirms piederumu tīrīšanas pārliedzinieties, ka tie nav karsti. Ja pārtika tiek sildīta plastmasas vai papīra traukos, piekatiet krāsni, lai nenotiktu iespējamā aizdegšanās.
 19. Ja ir ievēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsni un atstājiet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.
 20. Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus produktu pārpalikumus.
 21. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt,

LV





SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

kas nopietni ietekmē ierīces kalpošanas laiku un var radīt bīstamu situāciju.

22. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvos materiālus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var sa-skrāpēt virsmu, kas var radīt stikla sadrupšanu lauskās.
23. Tvaika tīrītāju nedrīkst lietot.
24. Norādījumus par durvju blīvējuma, dobuma un blakus esošo detaļu tīrīšanu skatiet LV-31. lpp.
25. Šī ierīce paredzēta izmantošanai māj-saimniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:
 - veikalos, birojos personāla virtuvēs un citās darba vietās;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās ap-dzīvojamās vietās;
 - zemnieku saimniecībās;
 - gultasvietas un brokastu tipa vietās.
26. **BRĪDINĀJUMS!** Iekārta un daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā kļūst karstas. Jārīkojas uzmanīgi, lai šīm vietām nepieskartos. Bēr-nus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
27. Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos elementiem mikroviļņu krāsns iekšpusē.
28. Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tu-voties.

Lai novērstu ugunsgrēka iespējamību, ņemiet vērā tā-lāk minēto.

1. **Mikroviļņu krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdī-nus un izraisīt aizdegšanos.**
2. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā iekārtu varētu bez grūtībām atvienot.
3. Maiņstrāvas padevei ir jābūt ar parametriem 230–240 V~, 50 Hz un ar vismaz 13 A sadales līnijas drošinā-tāju vai vismaz 13 A sadales slēdzi.
4. Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmanto-



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



- jama tikai šai iekārtai.
5. Nenovietojiet krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums, piemēram, parastas krāsns tuvumā.
 6. Neuzstādiēt krāsni vietā ar lielu mitruma daudzumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums.
 7. Neglabājiēt un nelietojiēt krāsni ārpus telpām.
 8. Pēc lietošanas notīriēt viļņvada pārsegu, krāsns dobumu, rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tiēm jābūt sausiēm un bez taukiēm. Pielīpušie tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.
 9. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.
 10. Neaizsedziēt ventilācijas atveres.
 11. Izņemiēt visus metāla blīvējumus, stiepļu auklas u.c. no pārtikas produktiēm un to iepakojumiēm. Dziṛksteļošanas uz metāla virsmām var izraisīt aizdeģšanos.
 12. Nelietojiēt mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.
 13. Lai gatavotu popkornu, izmantojiēt tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.
 14. Krāsni neglabājiēt pārtikas produktus un nevienu citu lietu.
 15. Pēc krāsns ieslēģšanas pārbaudiēt iestatījumiūs, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.
 16. Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, jāievēro īpaša piesardzība, kad gatavojat vai uzsildāt pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāģus vai Ziemassvētku puđiņu.
 17. Atbilstošos ieteikumiūs skatiēt lietošanas instrukcijā.
- Lai izvairītos no traumām, ņemiet vērā tālāk minēto.**

1. BRĪDINĀJUMS!

Nedarbiniēt krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiēt šādas daļas:

a) durvis; pārliciniēties, vai durvis aizveras pareizi, un

LV



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- nodrošiniet, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
- b) durvju eņģes un durvju drošības fiksatori; pārliecinieties, vai tie nav salauzti un nav vaļīgi;
 - c) durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliecinieties, vai tās nav bojātas;
 - d) krāsns dobums vai durvju virsma; pārliecinieties, vai tām nav iespiedumu;
 - e) strāvas vads un kontaktdakša; pārliecinieties, vai tie nav bojāti.
2. Nelietojiet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nepārveidojiet durvju drošības fiksatorus.
 3. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām atrodas priekšmets.
 4. Neļaujiet tauriņiem un netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvējumiem un blakus esošajām daļām. Tīriet krāsni pēc regulāriem intervāliem un noņemiet jebkādas ēdiena pārpalikumus. Ievērojiet norādījumus sadaļā "Tīrīšana un apkope" LV-31. lpp.
 5. Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikroviļņu krāsnīm.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekādā gadījumā nenoņemiet ārējo korpusu.
2. Nekad nešļakstiet un nenovietojiet objektus durvju fiksatoru atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet krāsni un sazinieties ar pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.
3. Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
4. Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galda vai darba virsmas malu.





SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



5. Glabājiet strāvas vadu attālāk no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.
6. Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnvarots elektriķis. Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdzu, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārīšanos, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas.
2. Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.

Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zīdaiņu pudelītēs, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no sildāmā trauka un radīt apdegumus.

Lai novērstu verdoša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamo applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Nekarsējiet to pārmērīgi ilgi.
 2. Samaisiet šķidrumu pirms sildīšanas/uzsildīšanas.
 3. Sildīšanas laikā ieteicams šķidrumā ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu (kas nav no metāla).
 4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienvēda vārīšanos.
3. Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeļi, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.

Lai izvairītos no apdegumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Izņemot pārtikas produktu no krāsns, lietojiet katla turētājus vai krāsns cimds, lai izvairītos no apdegumiem.
2. Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārīšanās izvirdumiem.
3. **Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet ēdienu pirms pa-**

LV





SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

sniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai. Trauka temperatūra nav patiens rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai. Vienmēr pārbaudiet pārtikas produkta temperatūru.

4. Vienmēr stāviet tā, lai, atverot krāsns durvis, jūs atrastos aiz tām, tādējādi izvairoties no apdegumiem no izplūstošā tvaika un karstuma.
5. Pēc pildītu ceptu pārtikas produktu sildīšanas sagrieziet tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Lai novērstu to, ka bērni šo ierīci izmanto nepareizi, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Neatbalstieties un nešūpoieties uz krāsns durvīm.
2. Bērniem ir jāiemāca visas svarīgās drošības instrukcijas: trauku turētāju lietošana, rūpīga pārtikas pārklājumu noņemšana, pievērsot īpašu uzmanību iepakojumam (piem., paškarsējošajiem materiāliem), kas izstrādāts, lai padarītu ēdiena kraukšķīgu, jo tas var būt ļoti karsts.

Citi brīdinājumi

1. Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.
2. Nepārvietojiet krāsni, kad tā darbojas.
3. Šī krāsns ir paredzēta tikai pārtikas produktu gatavošanai mājas apstākļos, un to var izmantot tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota lietošanai komerciālos vai laboratorijas nolūkos.

Lai krāsns darbotos bez traucējumiem un izvairītos no bojājumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekad nedarbiniet krāsni, kad tā ir tukša, izņemot, kā ieteikts lietošanas instrukcijā. Šādi rīkojoties, var sabojāt krāsni.
2. Kad lietojat apbrūnināšanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna plāksni, lai novērstu ro-tējošā šķīvja un tā atbalsta bojājumu siltuma spriegu-





SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



ma rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējas uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

3. Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Lietojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo šķīvi un atbalstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošā šķīvja.
4. Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt krāsni, konsultējieties ar pilnvarotu un kvalificētu elektriķi. Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā pareizo elektrisko savienojumu. Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikroviļņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.

IEBŪVĒTAIS KOMPLEKTS

Šai mikroviļņu krāsnij nav pieejams iebūvēšanas komplekts. Šī mikroviļņu krāsns ir izgatavota izmantošanai tikai uz atklātas virsmas.

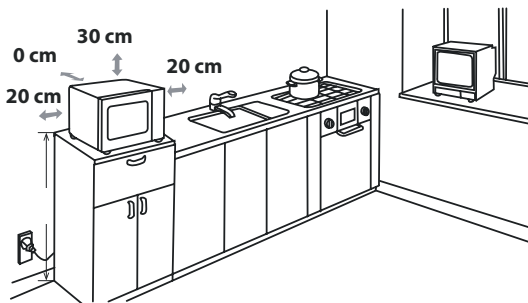
LV





UZSTĀDĪŠANA

1. No krāsns iekšpuses izņemiet visus iepakojuma materiālus, kā arī noņemiet aizsargplēvi, kas var būt uz mikroviļņu krāsns ārpusē. Rūpīgi pārbaudiet, vai krāsniņ nav defektu.
2. Novietojiet krāsni uz drošas un līdzenas virsmas, kas ir pietiekami izturīga, lai balstītu krāsni svaru kopā ar vismagāko vienību, ko varētu gatavot. Nenovietojiet mikroviļņu krāsni plauktā.
3. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu gaisa ieplūdes un izplūdes atverēm. Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.
 - Minimālā atstarpe 20cm ir jānodrošina starp jebkuru krāsni daļu un sienu.
 - Virs mikroviļņu krāsni atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
 - Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsni apakšas.
 - Aizsedzot gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsni.
 - Krāsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsni izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



4. Gatavošanas laikā krāsni durvis var kļūt karstas. Novietojiet vai uzstādiet krāsni tā, lai no krāsni apakšas līdz pamatnei būtu 85cm vai vairāk. Neļaujiet bērniem tuvu durvīm, lai viņi neapdedzinātos.



UZSTĀDĪŠANA



5. Droši savienojiet krāsns vada kontaktdakšu ar standarta iezemētu mājsaimniecības kontaktligzdu.

BRĪDINĀJUMS! Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums vai mitrums (piemēram, blakus vai virs parastas krāsns) vai tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, pie aizkariem).

Neaizsedziet un neaizsprostojiet gaisa ventilācijas atveres. Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS

- Neļaujiet strāvas vadam un kontaktdakšai nonākt saskarsmē ar ūdeni.
- Kontaktdakšu uzmanīgi ievietojiet kontaktligzdā.
- Citas ierīces pie šīs pašas kontaktligzdas pievienojiet, izmantojot adaptera kontaktspraudni.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām, tā nomaiņa jāveic Sharp pilnvarotā apkalpes dienestā vai pie līdzīgi kvalificētas personas.
- Kontaktdakšu izņemot no kontaktligzdas, vienmēr satveriet kontaktdakšu, nekad nevelciet aiz vada, jo tā rīkojoties var tikt bojāts strāvas padeves vads un kontaktdakšā esošie savienojumi.
- Ja mikroviļņu krāsni ir uzstādīta izjauicama kontaktdakša un, ja tā nav saderīga ar mājās uzstādīto kontaktligzdu, pareizi noņemiet kontaktdakšu (nenogrieziet to).
- Ja mikroviļņu krāsni ir uzstādīts neizjauicama kontaktdakša un ja tā nav saderīga ar mājās uzstādīto kontaktligzdu, nogrieziet kontaktdakšu.

LV



BRĪDINĀJUMS! ŠĪ IERĪCE IR JĀSAZEMĒ





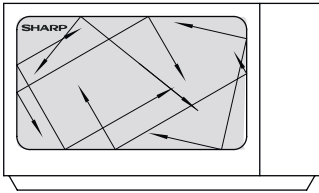
MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBĪBAS PRINCIPI

Mikroviļņi ir enerģijas viļņi, līdzīgi TV un radio signāliem lietotājiem.

Elektroenerģija tiek pārvērsta mikroviļņu enerģijā, kas tiek virzīta krāsns dobumā apakšdaļā pa vidu caur viļņvadu. Pēc tam mikroviļņu maisītājs mikroviļņu enerģiju vienmērīgi izplata pa visu krāsns dobumu.

Mikroviļņi nevar iziet caur metālu, tādēļ krāsns dobums ir izgatavots no metāla un uz durvīm ir smalks metāla tīkls.

Gatavošanas laikā mikroviļņi atstarojas no krāsns dobuma malām neregulārā veidā.



Mikroviļņi iet caur noteiktiem materiāliem, piemēram, stiklu un plastmasu, lai sildītu pārtiku. (Skatiet šeit: Piemēroti trauki LV-28. lpp.).

Ūdens, cukurs un tauki pārtikā absorbē mikroviļņus, kas izsauc to vibrāciju. Tas rada siltumu no berzes, tāpat kā rokas kļūst siltas, kad berzējat tās.

Pārtikas ārējās zonas silda mikroviļņu enerģija, tad siltums pārvietojas uz centru konvekcijas ceļā, tāpat kā parastajā gatavošanā. Ir svarīgi apgriezt, pārkārtot vai apmaisīt ēdienu, lai nodrošinātu vienmērīgu karsēšanu.

Kad gatavošana ir pabeigta, krāsns automātiski pārtrauc izstrādāt mikroviļņus.

Pēc gatavošanas ir nepieciešams nostāvēšanās laiks, jo tas ļauj siltumam vienmērīgi izkliedēties visā ēdienā.

MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI



Jaudas līmenis	Nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu	Procenti
AUGSTS	X1	P100
	X2	P90
VIDĒJI AUGSTS	X3	P80
	X4	P70
VIDĒJS	X5	P60
	X6	P50
VIDĒJI ZEMS (atklausēšana)	X7	P40
	X8	P30
ZEMS (atklausēšana)	X9	P20
	X10	P10

SVARĪGI! Mikroviļņu jaudas līmenis pēc noklusējuma būs P100, kamēr jūs nospiedīsiet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.

P100/90 — (AUGSTA jauda = 800/720 W) lietojams ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piem., sautējumiem, konserviem, karstiem dzērieniem, dārzeņiem u.c.

P80/70 — (VIDĒJI AUGSTA jauda = 640/560 W) lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvitkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās.

Jūsu krāsniņ ir 10 jaudas līmeņi, kā parādīts.

- Lai mainītu gatavošanas jaudas līmeni, ievadiet nepieciešamo laiku un pēc tam spiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek rādīts vēlamais līmenis.

• Jaudas līmenis

Mikroviļņu jaudas līmenis tiek mainīts, ieslēdzot un izslēdzot mikroviļņu enerģiju. Lietojot no P100 atšķirīgus jaudas līmeņus, jūs varēsiet dzirdēt mikroviļņu enerģijas ieslēgšanas un izslēgšanas impulsus, kad gatavojat vai atkausējat pārtiku.

• Jaudas līmeņa pārbaude

Lai gatavošanas laikā pārbaudītu mikroviļņu jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** pogu. Kamēr **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** poga ir nospiesta, tiek rādīts jaudas līmenis. Krāsns turpinās laika atpakaļskaitīšanu, kaut gan displejs attēlos jaudas līmeni.

P60/50 — (VIDĒJA jauda = 480/400 W) blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem., gaļas sautējumam ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa būs mīksta.

P40/30 — (VIDĒJI ZEMA jauda = 320/240 W atkausēšanas iestatījums), lai atkausētu. Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka trauks atkūst vienmērīgi. Šis iestatījums ir arī ideāls rīsu, makaronu, pelmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.

P20/10 — (ZEMA jauda = 160/80 W) maigai atkausēšanai, piem., krēma kūkai vai mīklai.

LV

PIRMS LIETOŠANAS



Pievienojiet krāsni pie strāvas padeves avota.

1. Mikroviļņu krāsni displejā tiek rādīts:

1.



PIEZĪME. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šim modelim NAV pulksteņa funkcijas.



KRĀSNS LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Durvju atvēršana

Lai atvērtu krāsns durvis, nospiediet durvju atvēršanas pogu.

Krāsns iedarbināšana

Sagatavojiet un novietojiet pārtiku piemērotā traukā uz rotējošā šķīvja vai tieši uz rotējošā šķīvja. Aizveriet durvis un nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.

Krāsns darbības apturēšana

Ja gatavošanas laikā vēlaties apturēt mikroviļņu krāsni, vienreiz nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTIRĪŠANAS** pogu vai atveriet mikroviļņu krāsns durvis. Ja vēlaties atcelt gatavošanas programmu, divreiz nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTIRĪŠANAS** pogu.



STOP

Krāsni iespējams izmantot automātiskās programmas ēdiena gatavošanai un atkausēšanai, kā arī manuāli atkausēt ēdienu. Automātiskai gatavošanai un atkausēšanai var izmantot iepriekš iestatītas programmas, kurām tiek aprēķināts laiks, piemēram, AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA PĒC SVARA, ĀTRĀ ATKAUSĒŠANA, AUTOMĀTISKA ATKAUSĒŠANA PĒC SVARA.

Manuālai gatavošanai un atkausēšanai var izmantot ēdienus un to svarus, kas nav iekļauti automātiskajās programmās. Tālāk minēti piemēri par manuālo gatavošanu un atkausēšanu. Informāciju par automātisko gatavošanu un atkausēšanu skatiet LV-19.–22. lpp.

MANUĀLA GATAVOŠANA

- Ievadiet gatavošanas laiku un lietojiet gatavošanai mikroviļņu jaudas līmeņus P10 līdz P100 (skatiet LV-16. lpp.).
- Apmašiet vai apgrieziet pārtiku, kad iespējams, 2–3 reizes gatavošanas laikā.
- Pēc pagatavošanas pārsedziet ēdienu un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.

Piemērs.

Lai gatavotu 2 minūtes un 30 sekundes ar P70 mikroviļņu jaudu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Ievadiet jaudas līmeni, nospiežot **JAUDAS LĪMĒNA** pogu 4 reizes 70P jaudai.
2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot **1 MIN** pogu divreiz un pēc tam **10 SEK.** pogu 3 reizes.
3. Vienreiz nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu gatavošanu.



Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu iestatītajā gatavošanas laikā.

KRĀSNS LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



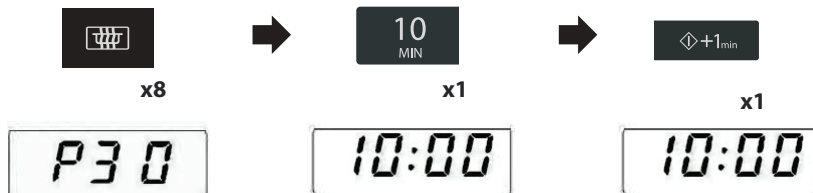
MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

- Ievadiet atkausēšanas laiku un atkausēšanai lietojiet mikroviļņu jaudas līmeņus P10 līdz P30 (skatiet LV-16 lpp.).
- Atkausēšanas laikā apmaisiet vai apgrieziet ēdienu 2–3 reizes, kad iespējams.
- Pēc atkausēšanas pārsedziet ēdienu ar foliju un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkuššanai.

Piemērs.

Lai atkausētu 10 minūtes pie P30 mikroviļņu jaudas, izpildiet tālāk minētās darbības.

1. Ievadiet jaudas līmeni, nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu 8 reizes.
2. Ievadiet atkausēšanas laiku, vienreiz nospiežot **10 MIN** pogu.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu atkausēšanu.



Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu gatavošanas laikā.

PIEZĪMES.

- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spulde iedegsies un rotējošais šķīvis griezies pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Krāsnij var ieprogrammēt laiku līdz 99 minūtēm un 90 sekundēm (99,90).
- Kad gatavošanas procesa laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks displejā tiek automātiski apturēts. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana tiek atsākta, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** poga.
- Ja gatavošanas laikā vēlaties uzņemt jaudas līmeni, nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu. Kamēr jūsu pirksts skar pogu, tiek parādīts jaudas līmenis.

LV



AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA PĒC SVARA/ATKAUSĒŠANA

AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA PĒC SVARA/ATKAUSĒŠANA nodrošina iespēju gatavot iepriekš ieprogrammētu sarakstā ietvertu ēdienu. Informāciju par to, kā lietot šīs funkcijas, skatiet piemērā tālāk.

AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA PĒC SVARA ļauj jums gatavot 3 populāras ēdienkartes.

Gatavojot liellopu gaļu, 1 reizi nospiediet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PĒC SVARA** pogu 1x. Displejā tiks parādīts **COO1**.

Gatavojot jēra gaļu, 2 reizes spiediet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PĒC SVARA** pogu 2x. Displejā tiks parādīts **COO2**.

Gatavojot cūkgaļu, 3 reizes spiediet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PĒC SVARA** pogu. Displejā tiks parādīts **COO3**.

1. piemērs Lai gatavotu liellopu gaļu ar 1,2 kg svaru sasaldētā stāvoklī, lietojot **AUTOMĀTISKO GATAVOŠANU PĒC SVARA**.

1. Vienreiz nospiediet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PĒC SVARA** pogu.



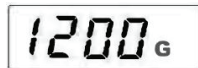
x1



2. Ievadiet svaru, spiežot **SVARA** pogas, līdz sasniegts vēlamais svars.



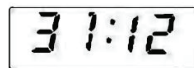
x12



3. Vienreiz nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu gatavošanu.



x1



Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu gatavošanas laikā.

2. piemērs Piemērs. Gaļas gabala atkausēšana ar 1,2 kg svaru, lietojot **ATKAUSĒŠANAS PĒC SVARA** funkciju.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot **ATKAUSĒŠANAS PĒC SVARA** pogu.



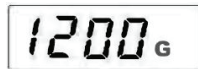
x1



2. Ievadiet svaru, spiežot **SVARA** pogas, līdz sasniegts vēlamais svars.



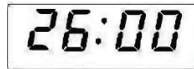
x12



3. Vienreiz nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu atkausēšanu.



x1



Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu atkausēšanas laikā.

AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PĒC SVARA TABU






SVARA DIAPAZONS

- Pārtikas svars jānoapaļo uz augšu vai uz leju līdz tuvākajam 0,1 kg, piemēram, 0,65 kg uz 0,7 kg vai 0,34 kg uz 0,3 kg.
- Jums jāievada svars diapazona robežās (skatiet tabulas tālāk).

PIEZĪMES.

- Kad ir nepieciešama darbība (piem., apgrieziet ēdienu), krāsns pārtrauks darbību, atskanēs skaņas signāls, displejā mirgos atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.
- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.

AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA PĒC SVARA

IZVĒLNE	SVARA DIAPAZONS	GATAVOŠANAS PROCEDŪRA
Rostbifs 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Novietojiet gaļu pīrāgu šķīvī uz rotējošā šķīvja.• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu.• Pēc pagatavošanas atstājiet pārtiku, ietītu alumīnija folijā, nostāvēties 10 minūtes.
Jēra gaļas cepetis 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Novietojiet gaļu pīrāgu šķīvī uz rotējošā šķīvja.• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu.• Pēc pagatavošanas atstājiet pārtiku, ietītu alumīnija folijā, nostāvēties 10 minūtes.
Cūkgaļas cepetis 	0,1 kg – 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Novietojiet gaļu pīrāgu šķīvī uz rotējošā šķīvja.• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu.• Pēc pagatavošanas atstājiet pārtiku, ietītu alumīnija folijā, nostāvēties 10 minūtes.

LV

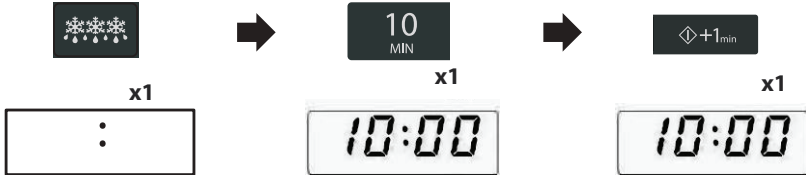


ĀTRĀ ATKAUSĒŠANA

Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veida. Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā zemāk.

Piemērs. Lai atkausētu produktu 10 minūtes, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot **ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu.
2. Ievadiet gatavošanas laiku, vienreiz nospiežot **10 MIN** pogu.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu gatavošanu.



PIEZĪME. Atkausēšanas procesa laikā sistēma pārtrauks darbību un atskanēs pikstienu, lai atgādinātu jums apgriezt ēdienu, nodrošinot vienmērīgu atkausēšanu. Kad tas ir izdarīts, nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai turpinātu atkausēšanu.



AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA

AUTO GATAVOŠANA ļauj gatavot pārtiku, kas uzskaitīta uz vadības paneļa un tabulā LV-22. lpp. Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk.



Piemērs. Lai pagatavotu 0,3 kg rīsu, lietojot RĪSU UN MAKARONU automātisko gatavošanu.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot **RĪSU UN MAKARONU** pogu.
2. Ievadiet svaru, spiežot **SVARA** pogas, līdz sasniegts vēlamais svars.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu gatavošanu.



AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS TABULA



IZVĒLNES ATLASĪŠANA. Jūs varat atlasīt izvēlni tieši pogu plāksnē, spiežot attiecīgo pogu.

Automātiskās gatavošanas izvēlnes

Pārtika	Piezīme.
Kartupeļi ar mizu (katrs 230 g)	1. Dzērieniem un kartupeļiem displejā redzami parametri nav svars, bet porciju skaits. 2. Popkornam pieskarieties POPKORNA pogai vienreiz, lai gatavotu 100 g popkorna, pieskarieties SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES pogai, lai sāktu; ja noklusējuma gatavošanas laiks 100 g popkorna nav piemērots, divreiz pieskarieties POPKORNA pogai un pieskarieties ciparu pogām, lai ievadītu piemērotu gatavošanas laiku, pieskarieties SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES pogai, lai sāktu. 3. Rīsiem, makaroniem un saldēta pārtikas gatavošanas laikā sistēma pārtrauks darbību un atskanēs pikstiens, lai atgādātu lietotājam veikt darbību, tad pieskarieties SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES pogai, lai atsāktu gatavošanu.
Tējas/kafijas uzsildīšana (200 ml/tase)	
Rīsi, makaroni (g)	
Popkorns (noklusējuma 100 g)	
Saldēti dārzeņi (g)	
Pica (g)	
Svaigi dārzeņi (g)	
Saldēta maltīte (g)	

SVARA DIAPAZONS

- Pārtikas svars jānoapaļo uz augšu vai uz leju līdz tuvākajam 0,1 kg, piemēram, 0,65 kg uz 0,7 kg vai 0,34 kg uz 0,3 kg.

PIEZĪMES.

- Ja ir prasība apmaisīt ēdienu automātiskās gatavošanas procesā, krāsns pārtrauks darboties un atskanēs skaņas signāls, vienlaikus displejā būs redzams atlikušais gatavošanas laiks. Lai turpinātu gatavošanu, kad ēdiens apmaisīts, nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.
- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.
- Rezultāti, izmantojot automātisko gatavošanu, ir atkarīgi no variācijām, piemēram, ēdiena formas un izmēra un no jūsu personīgās vēlmes attiecībā uz ēdiena gatavošanas rezultātu. Ja neesat apmierināts ar ieprogrammēto rezultātu, regulējiet gatavošanas laiku atbilstoši savām prasībām.

LV



ĒRTAS FUNKCIJAS

1. SECĪGA GATAVOŠANA

Šī funkcija nodrošina nepārtrauktu divdaļīgu darbību.

Piemērs.

Gatavošana: 5 minūtes ar P100 jaudu (1. daļa)
16 minūtes ar P30 jaudu (2. daļa)

1. POSMS

1. Ievadiet jaudas līmeni, vienreiz nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



x1

P100



x5

5:00



2. Ievadiet gatavošanas laiku, 5 reizes nospiežot **1 MIN** pogu.

2. POSMS

3. Ievadiet jaudas līmeni, 8 reizes nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



x8

P30



x1

16:00



x6



x1

5:00

4. Ievadiet gatavošanas laiku, vienreiz nospiežot **10 MIN** pogu un pēc tam 6 reizes nospiežot **1 MIN** pogu.

5. Lai sāktu, vienreiz nospiežiet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.

Krāsns sāks gatavošanu uz 5 minūtēm pie P100 un tad uz 16 minūtēm pie P30).

PIEZĪME. Ja kā beigu līmenis ir atlasīts ir atlasīts jaudas līmenis P100, nav nepieciešams ievadīt jaudas līmeni.

2. AUTOMĀTISKĀ MINŪTE

AUTOMĀTISKĀ MINŪTE nodrošina tālāk norādītās iespējas.

- Gatavot ar P100 mikroviļņu jaudu ar 1 minūtes iedaļu.
- Pagarinātu gatavošanas laiku ar 1 minūtes iedaļu, kad izmantojat manuālo gatavošanas režīmu.

Piemērs. Lai gatavotu 2 minūtes ar P100 jaudu, divreiz nospiežiet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.

PIEZĪME.

- Gatavošanas laiku var pagarināt līdz maksimāli 99 minūtēm un 90 sekundēm.

Piemērs.



x2



2:00

ĒRTAS FUNKCIJAS



3. MAZĀK (▼) un VAIRĀK (▲) LAIKA.

MAZĀK (▼) un VAIRĀK (▲) LAIKA poga nodrošina tālāk norādītās iespējas.

- Samazināt vai palielināt gatavošanas/atkausēšanas laiku, kad krāsns darbojas (tikai manuālai gatavošanai).

LAI LIETOTU MAZĀK UN VAIRĀK MANUĀLĀ GATAVOŠANĀ

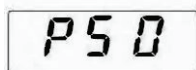
Spiediet **MAZĀK (▼)** vai **VAIRĀK (▲) LAIKA** pogu, lai samazinātu vai palielinātu gatavošanas vai atkausēšanas laiku ar 1 minūtes iedaļām, kad krāsns darbojas. Kopējo gatavošanas laiku var pagarināt līdz, maksimums, 99 minūtēm un 90 sekundēm.

Piemērs. Gatavojiet 10 minūtes ar P50 jaudu un tad samaziniet gatavošanas laiku par 2 minūtēm.

1. Ievadiet jaudas līmeni, sešas reizes nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



x6



2. Ievadiet gatavošanas laiku, vienreiz nospiežot **10 MIN** pogu.



x1



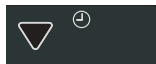
2. Vienreiz nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu, lai sāktu gatavošanu.



x1

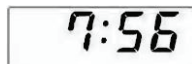


4. Samaziniet gatavošanas laiku, divreiz nospiežot **MAZĀK LAIKA** pogu.



x2

Gatavošanas laiks ir saīsināts par 2 minūtēm un turpinās atpakaļskaitīšana, piemēram:





ĒRTAS FUNKCIJAS

4. VIRTUVES TAIMERIS

Izmantojiet VIRTUVES TAIMERI kā minūšu taimeru vai gatavotā/atkausētā produkta nostāvēšanās laika uzraudzīšanai.

Piemērs.

Lai taimeris iestatītu uz 5 minūtēm, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Vienu reizi nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Ievadiet vēlamo laiku, 5 reizes nospiežot **1 MIN** pogu.
3. Lai sāktu, vienreiz nospiediet **SĀKŠANAS/AUTOMĀTISKĀS MINŪTES** pogu.



x1

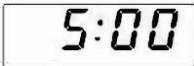


x5



x1

Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu. Kad displejs sasniegs nulli, atskanēs skaņas signāls.



Jūs varat ievadīt jebkuru laiku līdz 99 minūtēm un 90 sekundēm. Lai atceltu **VIRTUVES TAIMERI** atpakaļskaitīšanas laikā, vienkārši nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu.

Piezīme. **VIRTUVES TAIMERA** funkciju nevar izmantot gatavošanas laikā.



PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI



Mikroviļņu krāsnis gatavo ēdienu ātrāk nekā ar ierastajām gatavošanas metodēm. Tāpēc ir svarīgi ievērot noteiktas metodes, lai sasniegtu labu rezultātu.

Daudzas no šīm metodēm ir līdzīgas tām, kas tiek izmantotas ierastajā gatavošanā.

PADOMI PAR GATAVOŠANU

- Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.
- Pārlicinieties, vai virtuves trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. (Sk. sadaļu "Gatavošanai piemēroti trauki", kas atrodama GB-28. lpp.).
- Nenovietojiet karstus produktus/traukus uz auksta rotējošā šķīvja vai aukstus produktus/traukus uz karsta rotējošā šķīvja.

- Ja krāsnis tiek izmantota, vienmēr to uzraugiet.
- Šķidrumus un produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos vai burkāš/traukos ar vāciņiem, jo to iekšpusē var veidoties spiediens, kas radīs trauka/burkas uzsprāgšanu.
- Mikroviļņu krāsnī gatavojamo pokponu lietojiet tikai ieteicamajos iepakojumos (ņemiet vērā ražotāja instrukcijas). Nekad nelietojiet eļļu, ja ražotājs to nav norādījis, kā arī nekad negatavojiet ilgāk par norādīto laiku.



BRĪDINĀJUMS!

Vienmēr ievērojiet SHARP lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus. Ja pārsniedzat ieteiktos gatavošanas laikus un izmantojat pārāk lielus daudzumus, produkts var pārkarst, sadegt un ārkārtējos gadījumos var aizdegties un sabojāt krāsni.

Gatavošanas metodes

Pārkārtošana

Biezākās produkta daļas, piemēram, vistu stilbiņus, izvietojiet šķīvja ārējā malā. Produkti, kas tiek novietoti tuvāk šķīvja ārējai malai, saņems vairāk enerģijas, t. i., tie gatavosies ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja centrā.



Pārsegšana

Daži produkti tiek gatavoti labāk, ja tos pārsež. Ņemiet vērā norādījumus, ja tādi ir sniegti. Izmantojiet mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm vai piemērotu vāku, lai nosegtu.

Caurumu izduršana

Produktiem ar mizu, ādu vai apvalku ir jāizdur caurumi vairākās vietās pirms gatavošanas vai sildīšanas, jo zem tiem var veidoties tvaiki, kas var radīt produkta uzsprāgšanu. Šādi produkti, piemēram, ir kartupeļi, zivis, vistas, desas.



PIEZĪME. Olas ar čaumalām un cieti/mīksti vārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc gatavošanas laika beigām.

Apmaisīšana, apgrīšana un pārkārtošana

Lai gatavošana notiktu vienmērīgi, tās laikā produktu ir nepieciešams maisīt, apgrīzt un pārkārtot. Vienmēr maisiet un pārkārtojiet no trauka ārpusē uz iekšpusi.

Nostāvēšanās

Pēc gatavošanas ir nepieciešams ļaut ēdienam nostāvēties, jo tādējādi siltums vienmērīgi izkliedēsies pa visu pārtikas produktu.

LV





PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Produktu īpašības	
Sastāvs	Produktiem ar lielu tauku un cukura saturu (piem., Ziemassvētku pudiņam, saldiem pīrādziņiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Ir jāuzmanās, lai nerastos pārkaršana, jo tas var radīt aizdegšanos. Produktos esošie kauli vada siltumu, nodrošinot produktu ātrāku pagatavošanu. Ir jāraugās, lai produkts tiktu pagatavots vienmēri.
Biezums	Produkta biezums ietekmēs gatavošanai nepieciešamo laiku. Viegli un poraini produkti, piemēram, kūkas un maize, tiek pagatavoti ātrāk nekā smagi un biezi produkti, piemēram, cepeši vai sautējumi.
Daudzums	Neatkarīgi no tā, cik daudz ēdiena tiek gatavots, mikroviļņu daudzums nemainās. Gatavošanas laiks ir jāpalielina atbilstoši produkta daudzumam, kas tiek ievietots krāsnī. Četrus kartupeļus, piemēram, būs jāgatavo ilgāk nekā divus.
Izmēri	Nelieli produkti un nelieli gabaliņi tiek pagatavoti ātrāk nekā lieli, jo mikroviļņi spēj iekļūt produktā no visām pusēm tā vidusdaļas virzienā. Lai gatavošana būtu vienmēīga, sagatavojiet vienāda izmēra gabaliņus.
Forma	Produktiem ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņai vai stilbiņiem, ir nepieciešams vairāk laika, lai pagatavotu to biežākās daļas. Vienmērigai gatavošanai novietojiet biežākās daļas uz trauka ārējās malas, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikroviļņu krāsnī apaļas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
Produkta temperatūra	Produkta sākotnējā temperatūra ietekmē gatavošanai nepieciešamo laiku. Aukstiem produktiem var būt nepieciešams vairāk laika nekā produktiem ar istabas temperatūru. Piemēram, kūkai, kas tiek gatavota ar aukstām sastāvdaļām (piem., margarīnu), būs nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks nekā kūkai, kas tiek gatavota no sastāvdaļām istabas temperatūrā. Trauka temperatūra nav tajā esošā produkta vai dzēriena temperatūras rādītājs. Sagrieziet gabaliņos produktus ar pildījumu, piemēram, ievārījuma mīklas virtuļus, lai izlaistu siltumu vai tvaiku.



Seja un rokas. Lai izņemtu produktu vai trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet cimdus. Atverot durvis, stāviet attālāk, lai karstums vai tvaiks tiktu izkliedēts. Noņemot pārklājumus (piem., pārtikas plēvi), atverot cepšanas maisiņus vai popkorna iepakojumu, novirziet tvaiku attālāk no sejas un rokām.



Pārbaudiet ēdiena vai dzēriena temperatūru un samaisiet pirms pasniegšanas. Īpaši uzmanīgi esiet pasniedzot ēdienu zidaiņiem, bērniem un vecāka gada gājuma cilvēkiem. Zidaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.



GATAVOŠANAI PIEMĒROTI TRAUKI



Lai gatavotu/atkausētu produktu mikroviļņu krāsnī, tās enerģijai ir jāiziet cauri traukam, tādejādi iekļūstot produktā. Tāpēc ir svarīgi izvēlēties gatavošanai piemērotus traukus. Apaļi/ovāli trauki ir ieteicami kantainu/iegarenu trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pār-gatavoties. Tālāk minēti vairāki gatavošanai izmantojamie trauki.

Gatavošanai piemēroti trauki	Droši izmantojami mikroviļņu krāsnī	Piezīmes
Alumīnija folija Folijas trauki	✓ / ✗	Nelielus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas. Nodrošiniet, lai folija atrastos vismaz 2 cm no krāsns sienīnām, jo to saskarsmes rezultātā var rasties dzirksteļošana. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien ražotājs nav tos norādījis, piemēram, Microfoil [®] , kura instrukcijas ievērojiet rūpīgi.
Cepšanas trauki	✓	Vienmēr ņemiet vērā ražotāja instrukcijas. Nepārsniedziet ieteiktos sildīšanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓ / ✗	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemērots, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Stikla trauki, piem., Pyrex [®]	✓	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārikojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkaršēti.
Metāls	✗	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✓	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	Ir jāizdursta caurumi, lai tvaikiem būtu kur izkļūt. Pārliecinieties, vai maisiņi ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✓	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Salmu un koka trauki	✓	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsni, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.

LV



BRĪDINĀJUMS!

Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.





PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU

Ēdiena atkausēšana, izmantojot mikroviļņu krāsni, ir visātrākais veids. Tas ir vienkāršs process, bet tālāk minētās instrukcijas ir ļoti būtiskas, lai nodrošinātu produkta pilnīgu atkausēšanu.

Pārkārtošana	Tie produkti, kas novietoti uz šķīvja malas, tiks atkausēti ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja vidusdaļā. Tāpēc ir svarīgi atkausēšanas laikā vismaz 4 reizes pārkārtot produktus. Pārvietojiet cieši blakus izvietotos produktus no šķīvja ārējās malas uz vidusdaļu un pārkārtojiet vietas, kur produkti pārklājas. Tas nodrošinās, ka visas produkta daļas tiek vienmērīgi atkausētas.
Atdališana	Kad produkti tiek izņemti no saldētavas, tie var būt sasaluši kopā. Tiklīdz atkausēšanas procesa laikā ir iespējams, produkti ir jāatdala. Piemēram, bekona šķēles vai vistas filejas.
Pārklāšana	Dažas no atkausējamajām produkta daļām var kļūt karstas. Lai tās neuzkarstu un nesāktu gatavoties, šīs daļas nepieciešams pārklāt ar nelieļiem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājiņas vai spārniņus.
Nostāvēšanās	Nostāvēšanās laiks ir nepieciešams, lai produkts tiktu pilnībā atkausēts. Atkausēšana ir pabeigta tikai tad, ja produkts ir izņemts no mikroviļņu krāsns. Produktam aseptgā veidā ir jānostāvas noteiktu laika posmu, lai nodrošinātu, ka tā vidusdaļa pilnībā tiek atkausēta.
Apgrīšana	Ir svarīgi atkausēšanas laikā vismaz 3 līdz 4 reizes pārkārtot produktus. Tas ir nepieciešams, lai nodrošinātu vienmērīgu produkta atkausēšanu.

PIEZĪMES.

- Pirms atkausēšanas noņemiet iepakojumu un iesaiņošanas materiālus.
- Produkta atkausēšanai izmantojiet jaudas līmeņus — VIDĒJI ZEMS vai ZEMS.

PADOMS PAR UZSILDĪŠANU



Produktu uzsildīšanai ņemiet vērā tālāk minētos padomus un vadlīnijas, lai nodrošinātu produktu pilnīgu uzsildīšanu, pirms tas tiek pasniegts.

<p>Maltīte uz šķivja</p>	<p>Noņemiet visus putnu gaļas un gaļas gabaliņus, uzsildiet tos atsevišķi. Skatiet tālāk. Mazākas produktu vienības novietojiet šķivja centrālajā daļā, bet lielākas un biežākas vienības novietojiet šķivja malās. Pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu mikroviļņu pārtikas plēvi un sildiet ar VIDĒJO iestatījumu. Kad ir atlikusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet vai pārkārtojiet produktus. PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārlicinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.</p>	
<p>Gaļas šķēles</p>	<p>Pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar VIDĒJU jaudu Vismaz vienu reizi pārkārtojiet produktus, lai nodrošinātu vienmērīgu sasildīšanu. PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārlicinieties, vai gaļa ir pilnībā uzsildīta.</p>	
<p>Putnu gaļas gabaliņi</p>	<p>Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķivja ārējā malā, pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar VIDĒJI AUGSTU jaudu. Kad ir atlikusi puse no sildīšanas laika, apgrieziet gabaliņus. PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārlicinieties, vai putnu gaļa ir pilnībā uzsildīta.</p>	
<p>Sautējumi</p>	<p>Pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar VIDĒJU jaudu. Bieži maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasildīšanu. PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārlicinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.</p>	

LV

Lai uzsildīšanas laikā iegūtu vislabākos rezultātus, izvēlieties mikroviļņu jaudas līmeni, kas ir piemērots pārtikas veidam. Trauku ar dārzeņiem, piemēram, var uzsildīt, izmantojot AUGSTU jaudu, bet lazaņļu, kas satur sastāvdaļas, kuras nevar apmaisīt, ir jākaršē ar VIDĒJU jaudu.

PIEZĪMES.

- Pirms uzsildīšanas izņemiet produktu no folijas vai metāla traukiem.
- Uzsildīšanas laiks būs atkarīgs no produkta formas, biezuma, daudzuma un temperatūras kopā ar trauka izmēriem, formu un materiālu.



Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kakliņu, jo rezultātā tā saturs var izšļākties no trauka un radīt apdegumus.

- Lai izvairītos no pārkaršanas un aizdegšanās, esiet ļoti uzmanīgs, sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudīņu.
- Nekad nesildiet eļļu vai taukus dziļai cepšanai, jo tas var radīt pārkaršanu un aizdegšanos.
- Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt konservētus kartupeļus. Par konserviem skatiet ražotāja instrukcijas.



Zidaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

KRĀSNS IEKŠPUSE

- Ir svarīgi pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes iztīrīt tās iekšpusi.
- Lai tīrītu krāsns iekšpusi, izmantojiet mīkstu drāniņu, kas piesūcināta ar siltā ūdeni iejauktu vieglu mazgāšanas līdzekli, piemēram, trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pārtikas produktu daļiņas un izšļakstītais šķidrums uzkrāsies uz krāsns sienām un augšējās daļas. Ja eļļas, tauku vai pārtikas produktu pārpalikumu uzkrājas krāsns iekšpusē, tā var pārkarst, radīt smaku vai pat aizdegties, kad tā tiek lietota nākamajā reizē.
- Vienmēr nodrošiniet, lai **viļņvada pārsegs** ir tīrs. Viļņvada pārsegs ir izgatavots no trausla materiāla, un tas ir jātīra uzmanīgi (ņemiet vērā iepriekš minētās tīrīšanas instrukcijas). PIEZĪME. Pārmērīga samērcēšana var izraisīt viļņvada pārsega sairšanu. Viļņvada pārsegs ir nolietojama sastāvdaļa, un bez regulāras tīrīšanas to vajadzēs nomainīt.
- Gatavošanas laikā no pārtikas produkta tiks izdalīts tvaiks, kas radīs kondensātu krāsns un durvju iekšpusē. Ir svarīgi iztīrīt krāsns iekšpusi. Uzkrājies kondensāts laika gaitā radīs rūsas veidošanos krāsns iekšpusē.
- **Nodrošini, lai tauki vai netīrumi neuzkrātos uz durvju blīvējumiem vai vietās ap durvīm. Rezultātā durvis var nebūt iespējams pareizi aiztaisīt un var radīt mikroviļņu noplūdi (ņemiet vērā tīrīšanas instrukcijas).**
- Noteikti pēc katras lietošanas reizes tīriet piederumus ar vieglu trauku mazgāšanas līdzekli un nosusiniet. Tādējādi tiks novērsta tauku un pārtikas produktu pārpalikumu uzkrāšanās. Rotējošo šķīvī var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā
- **REGULĀRI TĪRIET KRĀSNI UN NOTĪRIET VISUS PRODUKTU PĀRPALIKUMUS. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmētu ierīces kalpošanas laiku un iespējams radītu bīstamu situāciju.**

ĀRĒJAIS KORPUSS

- Mikroviļņu krāsns ārpusē tīrīšanai izmantojiet mīkstu drāniņu, kas piesūcināta ar siltā ūdeni iejauktu vieglu mazgāšanas līdzekli, piemēram, trauku mazgāšanas līdzekli.
- Vadības panelis ar jātīra un jānosusina, turot durvis atvērtas, jo tādējādi tiek atslēgta krāsns darbība.

PIEZĪMES.

- Nekad nelietojiet izsmidzinātājus, krāsns paliktņus vai abrazīvus metāla skrāpjus, jo tie var sabojāt krāsns virsmu.
- Nedrīkst lietot tvaiku tīrītājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai ziepjūdens pilieni nenonāktu krāsns sienām un pamatnes mazaļās atverēs. Pārmērīgs ūdens daudzums šajās atverēs radīs bojājumus krāsns iekšpusei.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA



Ja domājat, ka krāsns nedarbojas pareizi, šeit norādītas dažas vienkāršākās pārbaudes, kuras varat veikt pašu spēkiem, pirms zvanīt apkalpes dienestam. Tas palīdzēs novērst nevajadzīgus zvanus apkalpes dienestam, ja kļūme ir vienkārša.

Veiciet tālāk norādītās vienkāršās pārbaudes.

Novietojiet tasi pa pusei pieļietu ar ūdeni uz stikla paplātes. Ieprogramējiet krāsni gatavot 1 minūti, izmantojot AUGSTU mikroviļņu jaudu.

1. Vai krāsns lampa iedegas gatavošanas laikā?
2. Vai rotējošais šķīvīvis griežas?
3. Vai dzesēšanas ventilators darbojas? (Pārbaudiet, novietojot roku virs gaisa ventilācijas atverēm.)
4. Vai pēc 1 minūtes atskan signāls?
5. Vai ūdens tase ir karsta?

Ja jūsu atbilde uz kādu no jautājumiem ir "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai krāsns ir pareizi pievienots pie strāvas padeves avota un nav izdeguši drošinātāji. Ja problēma joprojām netiek novērsta, skatiet problēmu novēršanas tabulu.

PIEZĪME.

Ja gatavojat pārtikas produktu ilgāk par noteikto standarta laiku (sk. tabulu tālāk), izmantojot vienu un to pašu gatavošanas režīmu, krāsns drošības mehānismi tiek automātiski aktivizēti. Mikroviļņu jaudas līmenis tiks samazināts.

Gatavošanas režīms	Standarta laiks
Gatavošana pie AUGSTAS mikroviļņu jaudas	20 minūtes

BRĪDINĀJUMS!

Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt un pārveidot krāsni. Apkalpes un remontdarbus veikt ir bīstami ikvienam, izņemot SHARP apmācītus darbiniekus.

Tas ir svarīgi, jo var tikt noņemti pārsegi, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģiju.

- Durvju blīvējums aiztur mikroviļņu noplūdi krāsns darbības laikā, bet nenodrošina gaisa blīvējumu. Normāla parādība redzēt ūdens lāses, ko rada silta gaisa plūsma ap durvīm. Pārtika ar augstu mitruma saturu rada tvaikus un kondensātu durvju iekšpusē, kas var nopīlēt no krāsns.
- Remontdarbi un pārveide. Nemēģiniet lietot krāsni, ja tā nedarbojas pareizi.
- Ārējais korpuss un piekļuve lampai. Nekad nenonemiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami augstsprieguma daļu dēļ iekšpusē, kurām nekad nedrīkst pieskarties, jo tās var radīt nāvējošas traumas. Krāsns nav aprīkots ar lampas piekļuves vāku. Ja lampa saplīst, nemēģiniet pašrocīgi nomainīt lampu. Zvaniet SHARP apstiprinātam apkalpes centram.

PROBLĒMA	ATBILDE
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izklūt caur durvīm.
Kondensāts veidojas krāsns iekšpusē un var pīlēt no durvīm.	Krāsns iekšpuse parasti ir aukstāka par pagatavoto pārtiku un tādēļ gatavošanas laikā radītais tvaiks kondensējas uz aukstākās virsmas. Radītā tvaika daudzums ir atkarīgs no gatavotās pārtikas ūdens satura. Dažiem pārtikas veidiem, piemēram, kartupeļiem ir augsts mitruma saturs.
Liesmošana un dzirksteļošana krāsns iekšpusē gatavošanas laikā.	Dzirksteļošana var notikt, kad gatavošanas laikā metāla objekts nonāk krāsns iekšējās daļas tuvumā. Tas var saskrāpēt krāsns iekšējo virsmu, bet nevar radīt citus krāsns bojājumus.
Kartupeļu dzirksteļošana.	Pārļiecinieties, vai kartupeļiem ir izņemtas visas "acis" un tie ir sagriezti. Novietojiet tos tieši uz rotējošā šķīvja vai ievietojiet tos karstumizturīgā pīrāgu šķīvī vai līdzīgā traukā.
Displejs deg, bet vadības panelis nedarbojas pēc nospiešanas.	Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas.
Krāsns gatavo pārāk lēni.	Pārļiecinieties, vai ir atlasīts pareizs jaudas līmenis.
Krāsns rada skaņu.	Gatavošanas/atkausēšanas laikā mikroviļņu enerģijas impulsi IESLĒDZAS un IZSLĒDZAS.
Ārējais korpuss ir karsts.	Korpuss var kļūt karsts — neļaujiet bērniem tuvoties.



TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums:	R-270
Maiņstrāvas līnijas spriegums	: Viena fāze 230–240 V, 50 Hz
Strāvas patēriņš: mikroviļņi	: 1200 W
Ievades strāva: mikroviļņi	: 5,2 A
Izejas jauda: mikroviļņi	: 800 W (IEC 60705)
Sildīšanas kategorija	: E
Mikroviļņu frekvence	: 2450 MHz* (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.) mm	: 450 x 260 x 342
Dobuma izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm	: 315 x 210 x 329
Krāsns ietilpība	: 20 litri**
Gatavošanas vienmērīgums	: rotējošā šķīvja diametrs 245 mm
Svars	: apmēram 12 kg

- * Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.
Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta.
2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerē radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas siltumapstrādei.
B klases aprīkojums nozīmē, ka iekārta ir piemērota lietošanai māsaimniecībās.
- ** Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu.
Faktiskā ietilpība pārtikas produktu ievietošanai ir mazāka.

Saskaņā ar pastāvīgas uzlabošanas politiku mēs paturam tiesības mainīt konstrukciju un tehniskos parametrus bez brīdinājuma.

Nevienu šī izdevuma daļu nedrīkst bez SHARP Vestel UK atļaujas reproducēt, saglabāt izgūšanas sistēmā vai jebkādā veidā, elektroniskā, mehāniskā, fotokopēšanas, ierakstīšanas, tulkošanas vai citā veidā pārsūtīt.

Attēli, tehniskā informācija un šajā izdevumā ietvertie dati ir atbilstoši pareizi drukāšanas brīdī. Tiesības bez brīdinājuma jebkurā brīdī mainīt specifikācijas tiek paturētas, kā daļa no mūsu nepārtrauktas izstrādes un uzlabojumu politikas.





Dėmesio: Jūsų produktas yra pažymėtas šiuo ženklu.

Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtų būti maišomi su įprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiros surinkimo sistemos.

A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

1. Europos Sąjungoje

Dėmesio: norėdami atsikratyti šios įrangos, neišmeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę!

Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti išmetama atskirai pagal teisės aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali gražinti panaudotą elektros ir elektronikos įrangą į tam skirtus surinkimo punktus nemokamai*.

Kai kuriose šalyse* vietinis įrangos prekiautojas taip pat gali priimti seną gaminį nemokamai, jei Jūs įsigyjate naują.

*) Dėl išsamesnės informacijos susisiekite su vietos valdžios institucijomis.

Jei Jūsų elektros ar elektronikos įranga turi baterijas ar akumuliatorių, pašalinkite juos atskirai pagal vietos reikalavimus.

Taisyklingai šalindami šį produktą, Jūs padėsite užtikrinti reikiamą atliekų apdorojimą, utilizavimą bei perdirbimą, ir dėl to saugosite aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimų neigiamų pasekmių, kurios, kitu atveju, gali atsirasti dėl netinkamo atliekų tvarkymo.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei norite išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžios institucijomis ir paprašykite informacijos apie tinkamus atliekų šalinimo būdus. Šveicarijai: panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti gražinama nemokamai prekybos agentui, net jeigu Jūs neketinate įsigyti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

1. Europos Sąjungoje

Jei gaminys yra naudojamas verslo reikmėms, ir Jūs norite jį išmesti: Susisiekite su SHARP prekybos agentu, kuris informuos Jus apie gaminio priėmimą. Jums gali tekti sumokėti gaminio priėmimo ir perdirbimo išlaidas. Smulkūs gaminiai (nedideliais kiekiais) gali būti priimami vietiniuose surinkimo punktuose. Ispanija: savo panaudotos įrangos priėmimo klausimu susipažinkite su nustatyta surinkimo sistema ar susisiekite su vietos valdžios institucijomis.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei norėdami išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžios institucijomis ir paprašykite informacijos apie tinkamus šalinimo būdus.



TURINYS

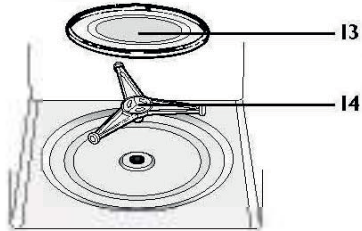
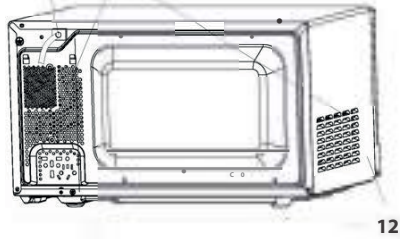
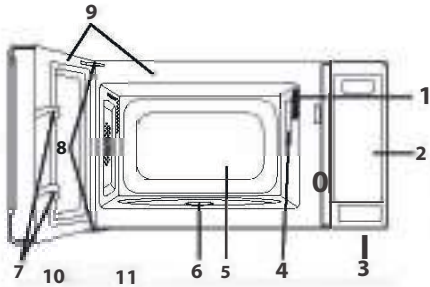


KROSNELĖ IR PRIEDAI	3
VALDYMO SKYDELIS	4
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI	5-12
SUMONTAVIMAS	13-14
KAIP VEIKIA JŪSŲ KROSNELĖ	15
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI	16
PRIEŠ NAUDOJANT	16
KAIP NAUDOTIS KROSNELE.....	17-18
AUTOMATINIS GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ	19
AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ LENTELE.....	20
GREITAS ATITIRPINIMAS	21
AUTO GAMINIMAS	21
AUTO GAMINIMO LENTELE.....	22
PATOGIOS FUNKCIJOS	23-25
PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE	26-27
INDŲ TINKAMUMAS.....	28
PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO.....	29
PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO	30
VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA	31
TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS.....	32
SPECIFIKACIJOS	35

LT



KROSNELĖ IR PRIEDAI



KROSNELĖ

1. Krosnelės lempa
2. Valdymo skydelis
3. Durelių atidarymo mygtukas
4. Bangolaidžio uždanga (NENUIMTI)
5. Krosnelės vidus
6. Sujungimas
7. Durelių užraktai
8. Durelių vyriai
9. Durelių izoliacija ir sandarinimo paviršiai
10. Elektros maitinimo laidas
11. Ventilacijos angos
12. Išorinis korpusas

PAPILDOMOS DALYS

Patikrinkite, ar visi priedai yra įtraukti:

13. Besisukantis padėklas
 14. Besisukantis atraminis žiedas
- Besisukantį atraminį žiedą pastatykite ant krosnelės dugno esančio sujungimo, tada ant jo uždėkite besisukantį padėklą ir įsitinkinkite, kad jis tvirtai laikosi vietoje.
 - Kad nepažeistumėte besisukančio padėklo, įsitinkinkite, jog iš krosnelės išimami indai ar tara aiškiai nuo jo nusiima.

PASTABOS:

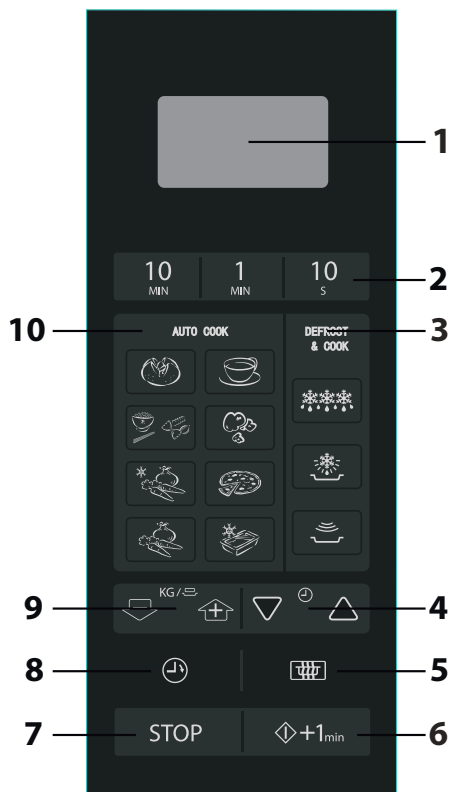
- Kadangi bangolaidžio dangą yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Naudodamiesi krosnele visada įsitinkinkite, kad besisukantis padėklas ir atraminis žiedas yra pastatyti teisingai. Tai palengvina gaminių procesą. Blogai pastatytas besisukantis padėklas gali barškėti, tinkamai nesisukti ir sugadinti krosnelę.
- Besisukantis padėklas turi sukstis pagal arba prieš laikrodžio rodyklę. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą įjungus krosnelę. Tai neturi jokios įtakos maisto ruošimui.
- Kai užsisakote priedus, prekybos atstovui ar **SHARP patvirtintam techninės priežiūros centrui padiktuokite ir DALIES PAVADINIMĄ, ir MODELIO NUMERĮ.**



PERSPĖJIMAS.

Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, besisukantis padėklas ir indai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.

VALDYMO SKYDELIS



1. SKAITMENINIS EKRANAS
2. LAIKO mygtukai
3. ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ mygtukas
4. MAŽIAU / DAUGIAU LAIKO nustatymo mygtukai
5. GALIOS LYGIO mygtukas
6. PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtukas
7. SUSTABDYMO / IŠVALYMO mygtukas
8. VIRTUVĖS LAIKMAČIO mygtukas
9. SVORIO mygtukai
10. AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

LT



SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

1. Ši krosnelė yra sukurta naudoti tik pastačius ją ant atviro paviršiaus. Ji nėra skirta integruoti į virtuvinius baldus. Nestatykite krosnelės į spintą.
2. Veikimo metu krosnelės durelės gali įkaisti. Pastatykite ar įtaisykite krosnelę, kad jos apačia būtų 85 cm ar daugiau virš grindų. Neprileiskite vaikų prie durelių, kad jie išvengtų nudegimų.
3. **PERSPĖJIMAS.** Nelieskite besisukančio padėklo iš karto po maisto gaminimo, nes jis gali būti karštas.
4. Virš krosnelės turi būtų bent 30 cm laisvas tarpas.
5. Šį prietaisą gali naudoti 8 metų bei vyresni vaikai ir asmenys su fizinėmis, jutimo ar protinėmis negaliomis arba asmenys, turintys mažai patirties bei žinių, tuo atveju, jei yra prižiūrimi arba jiems nurodyta, kaip naudotis prietaisu saugiai ir kokie yra galimi pavojai. Vaikams negalima leisti žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti arba atlikti kitų priežiūros darbų, jei jie nėra vyresni nei 8 metų ir jų neprižiūri suaugęs asmuo.
6. Pasirūpinkite, kad prietaisų ir jų laidų negalėtų pasiekti vaikai iki 8 metų amžiaus.
7. **PERSPĖJIMAS.** Vaikai gali naudotis krosnele be priežiūros tik po to, kai jiems buvo paaiškintos atitinkamos saugumo instrukcijos, kai jie sugeba naudotis krosnele saugiai ir kai supranta neteisingo naudojimosi pavojų.
8. **PERSPĖJIMAS.** Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.
9. **PERSPĖJIMAS.** Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.
10. **PERSPĖJIMAS.** Niekada nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dan-





SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



- gą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.
11. Pažeistas elektros tiekimo laidas turi būti pakeistas specialiu laidu. Pakeitimą turi atlikti SHARP įgaliotasis atstovas.
 12. **PERSPĖJIMAS.** Skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti.
 13. Gėrimų šildymas mikrobangomis gali ilgai užtrukti, todėl liesdami indą turite imtis atsargumo priemonių.
 14. Mikrobangų krosnelėje nevirkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas krosnelėje yra baigtas. Norėdami krosnelėje gaminti neplaktus ar nemaišytus kiaušinius, pradurkite jų trynius ir baltymus, nes, kitu atveju, jie gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.
 15. Naudojami indai turėtų būti patikrinti, kad įsitikintumėte, jog jie tikrai tinka gaminti mikrobangų krosnelėje. Žr. psl. LT-28. Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus.
 16. Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.
 17. Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai veikimo metu labai įkaista.
 18. Saugokitės, kad nepaliestumėte įkaitusių dalių. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines. Prieš valydami krosnelę, įsitinkite, kad ji atvėsusi. Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.
 19. Jei iš krosnelės sklinda dūmai, išjunkite krosnelę ar ištraukite maitinimo laidą iš lizdo ir neatidarykite durelių, kad užslopintumėte liepsną.
 20. Reguliariai valykite krosnelę ir nepalikite jokių maisto likučių.

LT





SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

21. Krosnelės laikymas nešvaroje gali lemti paviršiaus nusidėvėjimą, o tai neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.
22. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių skutiklių krosnelės durelėms valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sudužti.
23. Nenaudokite garo valiklių.
24. Daugiau instrukcijų, kaip valyti durelių izoliaciją, krosnelės vidų ir papildomas dalis, rasite LT-31 puslapyje.
25. Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
 - darbuotojų virtuvės zonoje, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse įstaigose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - kaimo sodybose;
 - nakvynės su pusryčiais paslaugas teikiančiuose nakvynės namuose.
26. **PERSPĖJIMAS.** Prietaiso korpusas ir kai kurios kitos jo dalys naudojimo metu gali įkaisti. Reikėtų stengtis neliesti įkaitusių dalių. Vaikai iki 8 metų turėtų laikytis atokiau, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
27. Naudojimo metu įrenginys įkaista. Reikėtų stengtis neliesti įkaitusių dalių, esančių krosnelės viduje.
28. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.

Kad išvengtumėte gaisro:

1. **Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per ilgą gaminimo laiką gali perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.**
2. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas, kad pavojaus atveju galėtumėte iš jo ištraukti elektros tiekimo laidą.
3. Kintamoji elektros srovė turi būti 230–240 V~, 50 Hz su

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



- min. 13 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 13 A automatiniu apsauginiu išjungikliu.
4. Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui skirta grandinė.
 5. Nestatykite krosnelės ten, kur susidaro šiluma. Pavyzdžiui, arti įprastos orkaitės.
 6. Taip pat nemontuokite krosnelės labai drėgnose vietose arba vietose, kuriose kaupiasi drėgmė.
 7. Nelaikykite ir nesinaudokite krosnele lauke.
 8. Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždangą, krosnelės vidų, besisukantį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ir sukelti ugnį.
 9. Šalia krosnelės ar ventilacijos angų nelaikykite degių medžiagų.
 10. Neuždenkite ventilacijos angų.
 11. Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus metalinius įspaudus, susuktas vielas ir pan. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.
 12. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui pašildyti. Temperatūra yra nekontroliuojama, ir aliejus gali užsidegti.
 13. Ruošdami kukurūzų spragėsius, naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.
 14. Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.
 15. Kai įjungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamu režimu.
 16. Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, bandeles su mėsa, pyragus ar Kalėdinius pudingus, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
 17. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

LT



SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo:

1. PERSPĖJIMAS.

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudojimąsi patikrinkite:

- a) Dureles; įsitikinkite, kad durelės tinkamai užsidaro, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
 - b) Vyrius ir apsauginius durelių užraktus; patikrinkite, ar jie nesulūžę ar neatsipalaidavę.
 - c) Durų izoliaciją ir sandarinimo paviršius; ar jie nėra pažeisti.
 - d) Krosnelės vidų ar dureles iš vidinės pusės; patikrinkite, ar nėra įlenkimų.
 - e) Elektros maitinimo laidą ir jungiklį; įsitikinkite, kad jie nepažeisti.
2. Nejunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis arba bet kaip pakeistais apsauginiais durelių užraktais.
 3. Nesinaudokite krosnele, jei kas nors yra tarp durų izoliacijos ir sandarinimo paviršiaus.
 4. Neleiskite, kad ant durų izoliacinės medžiagos ar artimų detalių kauptųsi riebalai ar purvas. Valykite krosnelę reguliariai ir nepalikite jokių maisto likučių. Vadovaukitės skyriuje „Valymas ir techninė priežiūra“ pateiktais nurodymais LT-31 puslapyje.
 5. Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIAIS turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko:

1. Jokių būdu nenuimkite išorinės dangos.
2. Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsdami išjunkite ir atjunkite krosnelę, kreipkitės į SHARP įgaliotąjį atstovą.
3. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.





SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



4. Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.
5. Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių, įskaitant krosnelės galinę pusę.
6. Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir neleiskite to atlikti kitiems, išskyrus SHARP įgaliotąjį elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreipkitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotąjį atstovą.

Kad išvengtumėte galimo sprogingimo ir staigaus užvirimo:

1. Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo uždaras indas gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia.
2. Mikrobangomis šildydami skysčius, elkitės atsargiai. Naudokite indą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.

Niekada nešildykite skysčių inde su siauru kakleliu, pvz., kūdikio buteliuke, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio pernelyg ilgai.
 2. Prieš šildydami / pašildydami skystį, jį išmaišykite.
 3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų įrankį (ne metalinį).
 4. Pašildę skystį, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, tai leidžia išvengti uždelsto staigaus užvirimo.
3. Prieš gamindami tokius produktus kaip bulvės, dešrelės ir vaisiai, pradurkite žievelę, nes kitaip jie gali sprogti.

Kad išvengtumėte galimo nudegimo:

1. Kad apsisaugotumėte nuo nudegimų, imdami maistą iš krosnelės naudokite puodkėlę ar orkaitės pirštines.
2. Atidarydami indą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite juos toliau nuo

LT





SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

veido ir rankų, kad nenusidegintumėte garais ar išsiveržusiu verdančiu skysčiu.

- 3. Kad išvengtumėte nudegimų, visada patikrinkite maisto temperatūrą ir prieš patiekdami išmaišykite bei atidžiai patikrinkite maisto, kurį duodate kūdikiams, vaikams ir seniems žmonėms, temperatūrą. Indo temperatūra nenurodo maisto ar gėrimo temperatūros; visada patikrinkite maisto temperatūrą.**
- 4.** Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.
- 5.** Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.

Kad apsaugotumėte vaikus nuo netinkamo naudojimo:

- 1.** Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių.
- 2.** Vaikams turi būti paaiškinti visi svarbūs saugos nurodymai: visada naudoti puodkėlę, atsargiai nuimti taros dangtį; ypač atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz., savaime įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypač karštos.

Kiti įspėjimai

- 1.** Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.
- 2.** Nejudinkite krosnelės veikimo metu.
- 3.** Ši krosnelė yra skirta tik ruošti maistą namuose, ja galima tik ruošti maistą. Ji nėra skirta naudoti komercinėje aplinkoje ar laboratoriniams tyrimams.

Kad naudojimasis krosnele nesukeltų problemų ir pavojaus:

- 1.** Niekada nesinaudokite krosnele, kai ji yra tuščia, nebent tai daryti rekomenduoja šis naudojimo vadovas. Kitu atveju galite sugadinti krosnelę.
- 2.** Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaistančias medžiagas, po besisukančiu padėklų visada padėkite karščiui atsparų izoliatorių, pvz., porceliano lėkštę. Neviršykite maisto šildymui skirto laiko.
- 3.** Nenaudokite metalinių indų, kurie atspindi mikroban-





SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



gas ir gali sukelti elektros kibirkščiavimą. Naudokite tik šiai krosnei skirtą besisukantį padėklą ir jo atramą. Nejunkite krosnelės be besisukančio padėklo.

4. Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išorinės dangos.

PASTABA:

Jei Jūs nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriку. Nei prietaiso gamintojas, nei jo pardavėjas nėra atsakingas dėl krosnei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl netinkamai atliktos elektros jungties. Vandens garai ar lašai kartais gali susiformuoti ant krosnelės sienų ar aplink durų izoliaciją bei sandarinimo paviršių. Tai yra normalus reiškinys ir nereiškia mikrobangų nuotėkio ar kitų gedimo požymių.

ĮMONTUOTAS RINKINYS

Šioje krosnelėje nėra jokio įmontuoto rinkinio.
Ši krosnelė skirta naudoti tik ant stalo paviršiaus.

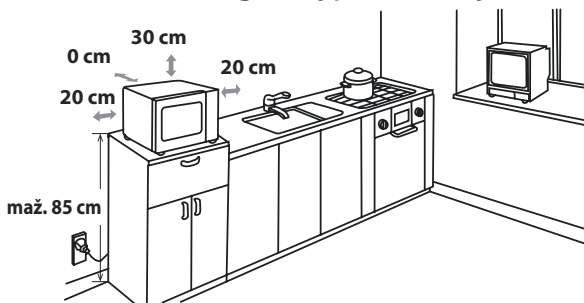
LT





SUMONTAVIMAS

1. Iš krosnelės vidaus išimkite visas pakavimo medžiagas ir nuplėškite bet kokią apsauginę plėvelę. Atidžiai patikrinkite, ar nėra krosnelės pažeidimo žymių.
2. Pastatykite krosnelę ant plataus, lygaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti krosnelės ir joje ruošiamų patiekalų svorį. Nestatykite krosnelės į spintą.
3. Parinkite tinkamą vietą, kad būtų užtikrinta pakankamai atviros vietos oro įtraukimo ir (ar) išpūtimo ventiliacijai. Prietaiso galinė pusė turėtų būti nukreipta į sieną.
 - Tarp krosnelės ir sienos reikia palikti bent 20 cm tarpą.
 - Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
 - Nenuimkite kojelių, esančių krosnelės apačioje.
 - Ventiliacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
 - Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvų ir televizoriaus. Krosnelės veikimas gali trikdyti radijo ar televizoriaus signalų priėmimą.



4. Veikimo metu krosnelės durelės gali įkaisti. Pastatykite ar įtaisykite krosnelę, kad jos apačia būtų 85 cm ar daugiau virš grindų. Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.

5. Saugiai įjunkite krosnelės kištuką į standartinį, įžemintą elektros lizdą.

PERSPĖJIMAS. Nestatykite krosnelės karštį skleidžiančiose ir drėgmę kaupiančiose vietose (pavyzdžiui, šalia įprastos orkaitės) arba šalia greitai užsidegančių medžiagų (pavyzdžiui, užuolaidų).



SUMONTAVIMAS



Neuždenkite ir neužblokuokite ventiliacinių angų.
Nestatykite daiktų ant krosnelės.

ELEKTRINĖS JUNGTYS

- Neleiskite, kad maitinimo laidas ar kištukas susiliestų su vandeniu.
- Kištuką tinkamai įstatykite į elektros lizdą.
- Nejunkite kitų įrenginių į tą patį lizdą naudodami kištuko adapterį.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti „Sharp“ patvirtinta įstaiga arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Ištraukdami kištuką iš elektros lizdo visada jį laikykite, niekada netraukite laido jo neprilaikydami, kadangi galite pažeisti maitinimo laidą bei kištuko jungtis.
- Jeigu jūsų krosnelės kištukas yra keičiamas ir netelpa į jūsų elektros lizdą, nuimkite kištuką tinkamai (nenupjaukite).
- Jei jūsų krosnelės kištukas nėra keičiamas ir netelpa į jūsų elektros lizdą, nupjaukite kištuką.



PERSPĖJIMAS. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

LT





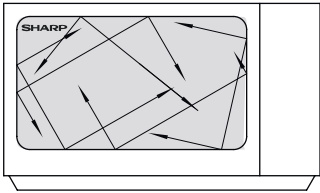
KAIP VEIKIA JŪSŲ KROSNELĖ

Mikrobangos yra elektromagnetinės bangos, panašios į tas, kurias naudoja televizoriaus ir radijo signalai.

Elektros energija yra paverčiama mikrobangų energija ir per bangolaidį nukreipiama į krosnelės vidų. Tuomet mikrobangų maišytuvas tolygiai paskirsto mikrobangų energiją visuose erdmės kampuose.

Mikrobangos negali prasiskverbti per metalą. Dėl to krosnelės vidus yra padarytas iš metalo, o durelės yra padengtos metaliniu tinkleliu.

Gaminimo metu mikrobangos atšoka nuo krosnelės šonų ir taip cirkuliuoja ratu.



Tam, kad pašildytų maistą, mikrobangos prasiskverbia per tam tikras medžiagas, tokias kaip stiklas ir plastikas (žr. skyrių „Indų tinkamumas“ LT-28 puslapyje).

Vanduo, cukrus ir riebalai sugeria mikrobangas ir priverčia jas vibruoti. Dėl susidariusios trinties maistas šyla, taip kaip sušyla Jūsų rankos, kai jas triname vieną į kitą.

Mikrobangų energija iš pradžių sušildo išorinį maisto sluoksnį, po to vidinį, taip kaip ir gaminant tradiciniu būdu. Todėl svarbu yra maistą apversti, perdėlioti ar pamaišyti.

Kai tik maistas yra paruoštas, krosnelė automatiškai nustoja gaminti mikrobangas.

Nevartokite iškart paruošto maisto ir leiskite jam pastovėti, kad susidariusi šiluma pasiskirstytų tolygiai.

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI



Galios lygis	Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką	Procentinis santykis
AUKŠTAS	X1.	P100.
	X2.	P90.
VIDUTINIS-AUKŠTAS	X3.	P80.
	X4.	P70.
VIDUTINIS	X5.	P60.
	X6.	P50.
VIDUTINIS-ŽEMAS (atitirpinimas)	X7.	P40.
	X8.	P30.
ŽEMAS (atitirpinimas)	X9.	P20.
	X10.	P10.

- Jūsų krosnelė turi 10 galios lygių, kaip parodyta.
- Norėdami pakeisti galios lygį, GALIOS LYGIO mygtuką spauskite tol, kol ekrane pasirodys pageidaujamas mikrobangų lygis.

Galios lygis

Mikrobangų galios lygis kinta įjungiant ir išjungiant mikrobangų energiją.

Kai naudojate kitokį nei P100 galios lygį, maisto gaminimo ar atitirpinimo metu Jūs girdėsite mikrobangų energijos junginėjimąsi.

Galios lygio patikrinimas

Mikrobangų krosnelės veikimo metu norėdami patikrinti mikrobangų galios lygį, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką. Informacija ekrane bus rodoma tiek, kiek Jūs laikysite nuspaudę mygtuką. Nors ekrane rodomas galios lygis, krosnelė toliau skaičiuoja gaminimo laiką.

SVARBU: kol nepasirinksite norimo mikrobangų galios lygio, krosnelė veiks P100 galios lygiu. Mikrobangų lygį pasirinkite **GALIOS LYGIO** mygtuku

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

P100/90 - (AUKŠTA išvestis = 800 / 720 W) naudojama greitai ruošti ar pašildyti maistą, pvz., troškinius, karštus gėrimus, daržoves ir pan.

P80/70 - (VIDUTINĖ-AUKŠTA išvestis = 640 / 560 W) naudojama gaminti kietą maistą, pvz., kepsnius, mėsos vyniotinius ir antrus patiekalus, taip pat jautrius maisto produktus, tokius kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirs tolygiai ir nepriekps prie indo kraštų.

P60/50 - (VIDUTINĖ išvestis = 480 / 400 W) skirta gaminti kietą maistą, paprastai gaminama ilgą laiką, pvz., jautieną. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti, kad būtų užtikrintas tinkamas mėsos apdorojimas.

P40/30 - (VIDUTINĖ-ŽEMA išvestis = 320 / 240 W atitirpinimo režimas) skirta atitirpinti. Pasirinkite šį režimą, kad užtikrintumėte, jog patiekalas atitirpsta tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealiai tinka pavirinti ryžius, makaronus, koldūnus ir gaminti kiaušinių kremą.

P20/10 - (ŽEMA išvestis = 160/80 W) skirta švelniai atitirpinti, pvz., kreminį pyragą ar pyragaitį.

LT

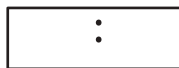
PRIEŠ NAUDOJANT



Įjunkite krosnelę.

1. Krosnelės ekrane bus rodoma:

1.



PASTABA: Įsidėmėkite, kad šis modelis NETURI laikrodžio funkcijos.



KAIP NAUDOTIS KROSNELE

Durelių atidarymas.

Norėdami atidaryti dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas.

Sudėkite paruoštą maistą į tinkamą indą, pastatykite jį ant besisukančio padėklo. Uždarykite dureles ir paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką.

Krosnelės sustabdymas:

Jei norite sustabdyti krosnelę gaminimo metu, nuspauskite SUSTABDYMO / IŠVALYMO mygtuką arba atidarykite krosnelės duris. Jei norite atšaukti gaminimo programą, SUSTABDYMO / IŠVALYMO mygtuką paspauskite du kartus.



Savo krosnele Jūs galite ir gaminti, ir atitirpinti maistą naudodami automatines programas arba gaminti ir atitirpinti maistą rankiniu būdu.

Automatinis gaminimas ir atitirpinimas leidžia Jums gaminti ir atitirpinti maistą naudojant nustatytas programas, kuriomis apskaičiuotas gaminimo laikas, pvz., AUTOMATINIS GAMINIMAS PAGAL SVORĮ, GREITAS ATITIRPINIMAS ir AUTO ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ.

RANKINIS GAMINIMAS

Įveskite gaminimo laiką ir parinkite pageidaujamą mikrobangų galios lygį nuo P10 iki P100 (žr. LT-16 psl.).

- Gaminimo metu 2–3 kartus pamaišykite ar apverskite maistą, jei reikia.
- Po gaminimo uždenkite maistą ir palikite pastovėti, jei rekomenduojama.

Pavyzdys.

Norėdami gaminti 2 minutes ir 30 sekundžių P70 mikrobangų lygiu.

1. 4 kartus paspaudę **GALIOS LYGIO** mygtuką, įveskite mikrobangų galios lygį 70P.
2. Tris kartus nuspaudę **1 MIN** mygtuką ir tris kartus **10 SEC** mygtuką, įveskite gaminimo laiką.
3. **Vieną kartą paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.

KAIP NAUDOTIS KROSNELE



RANKINIS ATITIRPINIMAS

- Įveskite atitirpinti skirtą laiką ir mikrobangų galios lygį nuo P10 iki P30 (žr. LT-16 psl.).
- Atitirpinimo metu 2–3 kartus pamaišykite ar apverskite maistą, jei reikia.
- Po atitirpinimo uždenkite maistą aliuminio folija ir palikite, kad maistas visiškai atitirptų.

Pavyzdys.

10 minučių trukmės atitirpinimas P30 mikrobangų galios lygiu.

- 8 kartus paspaudę **GALIOS LYGIO** mygtuką, įveskite mikrobangų galios lygį.
- Kartą paspaudę **10 MIN** mygtuką, įveskite atitirpinti skirtą laiką.
- Vieną kartą paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte atitirpinti.



Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.

PASTABOS:

- Kai krosnelė pradeda darbą, užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukis besisukantis padėklas. Padėklas sukasi tiek laikrodžio rodyklės sukimosi kryptimi, tiek priešingai.
- Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 99 minučių 90 sekundžių (99,90).
- Kai veikimo metu yra atidaromos krosnelės durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane sustoja automatiškai. Laikas vėl pradamas skaičiuoti uždarius dureles ir paspaudus **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką.
- Jei veikimo metu Jūs norite sužinoti mikrobangų galios lygį, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką. Galios lygis bus rodomas tiek ilgai, kiek Jūs laikysite pirštą ant mygtuko.

LT



AUTOMATINIS GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

AUTOMATINIS GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ suteikia galimybę gaminti ar atitirpinti maisto produktus pagal programas sąrašė. Daugiau informacijos, kaip naudoti šias funkcijas rasite žemiau pateiktame pavyzdyje.

AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ funkcija leidžia Jums gaminti 3 populiarius patiekalus.

Kai norite paruošti jautieną, 1 kartą paspauskite **AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ** mygtuką, ir ekrane pasirodys **COO1.**

Kai norite paruošti aviенą, 2 kartus paspauskite **AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ** mygtuką, ir ekrane pasirodys **COO2.**

Kai norite paruošti kiaulieną, 3 kartus paspauskite **AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ** mygtuką, ir ekrane pasirodys **COO3.**

1 pavyzdys: Jei norite paruošti 1,2 kg atitirpintos jautienos **AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ** režimu.

1. Vieną kartą paspauskite **AUTOMATINIO GAMINIMO PAGAL SVORĮ** mygtuką.
2. Naudodamiesi **SVORIO** mygtukais, įveskite pageidaujamą maisto svorį.
3. Vieną kartą paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.

2 pavyzdys: jei norite atitirpinti 1,2 kg mėsos naudodami **AUTOMATINIO ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ** funkciją.

1. Vieną kartą paspauskite **AUTOMATINIO ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ** mygtuką.
2. Naudodamiesi **SVORIO** mygtukais, įveskite pageidaujamą maisto svorį.
3. Vieną kartą paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte atitirpinti.



Atitirpinimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.

AUTOMATINIS GAMINIMAS PAGAL SVORĮ LENTELE






SVORIO INTERVALAS

- Maisto svoris turėtų būti apvalinamas iki artimiausio 0,1 kg, pavyzdžiui 0,65 kg iki 0,7 kg arba 0,34 kg iki 0,3 kg.
- Jūs galite įvesti tik tokį svorį, kuris atitinka nustatyto svorio intervalo ribas (žr. žemiau pateiktą lentelę).

PASTABOS:

- Kai gaminimo metu reikia atlikti kokį nors veiksmą (pavyzdžiui, apversti maistą), krosnelė nustoja dirbti, pasigirsta garso signalas ir ekrane pradeda mirkčioti likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką.
- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, jūs galite pailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.

AUTOMATINIS GAMINIMAS PAGAL SVORĮ

MENIU	SVORIO INTERVALAS	GAMINIMO PROCEDŪRA
Jautienos kepsnys 	0,1–2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Sudėkite mėsą į platų indą ir pastatykite jį ant besisukančio padėklo. • Kai pasigirs garso signalas, mėsą apverskite. • Po gaminimo suvyniokite mėsą į aliuminio foliją ir palikite 10 minučių.
Avienos kepsnys 	0,1–2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Sudėkite mėsą į platų indą ir pastatykite jį ant besisukančio padėklo. • Kai pasigirs garso signalas, mėsą apverskite. • Po gaminimo suvyniokite mėsą į aliuminio foliją ir palikite 10 minučių.
Kiaulienos kepsnys 	0,1–2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Sudėkite mėsą į platų indą ir pastatykite jį ant besisukančio padėklo. • Kai pasigirs garso signalas, mėsą apverskite. • Po gaminimo suvyniokite mėsą į aliuminio foliją ir palikite 10 minučių.

LT

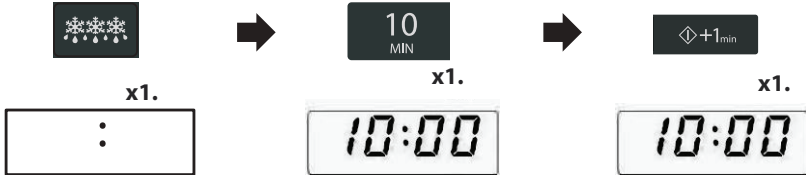


GREITAS ATITIRPINIMAS

Ši funkcija leidžia greitai atitirpinti maistą ir patiems pasirinkti atitirpinimo trukmę priklausomai nuo maisto tipo. Žemiau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šia funkcija.

Pavyzdys: norėdami atitirpinti maistą per 10 minučių.

1. Vieną kartą paspauskite **GREITO ATITIRPINIMO** mygtuką.
2. Kartą paspaudę **10 MIN** mygtuką, įveskite pageidaujimą gaminimo laiką.
3. Nuspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



PASTABA: atitirpinimo metu krosnelė vieną kartą nustoja veikti ir pasigirsta garso signalas. Taip primenama apie atitirpinamo maisto apvertimą. Tą atlikę, paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką**.



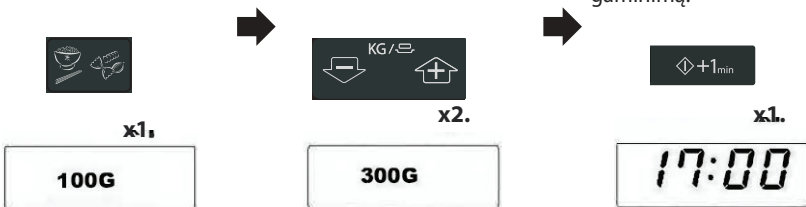
AUTO GAMINIMAS

AUTOMATINIO GAMINIMO funkcija leidžia Jums paruošti patiekalus, išvardintus valdymo skydelyje ir LT-22 puslapyje esančioje lentelėje. Žemiau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šia funkcija.



Pavyzdys: jei norite paruošti 0,3 kg ryžių su automatinio gaminimo **RYŽIAI, MAKARONAI** režimu.

1. Vieną kartą paspauskite **RYŽIAI, MAKARONAI** mygtuką.
2. Naudodamiesi **SVORIO** mygtukais, įveskite pageidaujimą maisto svorį.
3. Paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.



AUTO GAMINIMO LENTELĖ



PATIEKALO PASIRINKIMAS: patiekalą galite pasirinkti paspausdami atitinkamą mygtuką užprogramuotų patiekalų lentelėje.

Automatinio gaminimo meniu:

Maistas	Pastaba
Virtos bulvės su lupenomis (po 230 g)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekrane rodomi gėrimų ir bulvių parametrai nurodo porcijų skaičių, o ne svorį. 2. Norėdami paruošti 100 g kukurūzų spragėsių, paspauskite KUKURŪZŲ SPRAGĖSIŲ mygtuką, po to PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką. Jei nustatytas gaminimo laikas netinka, KUKURŪZŲ SPRAGĖSIŲ mygtuką paspauskite du kartus ir įveskite norimą gaminimo laiką. Tada nuspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką. 3. Ryžių, makaronų ir užšaldyto maisto gaminimo metu krosnelė vieną kartą nustoja veikti ir pasigirsta garso signalas. Taip primenama apie kokį nors veiksmą, kurį reikia atlikti su maistu. Norėdami tęsti, paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką.
Arbatos / kavos pašildymas (200 ml/ puodelis)	
Ryžiai, makaronai (g)	
Kukurūzų spragėsiai (numatyta 100 g)	
Šaldytos daržovės (g)	
Pica (g)	
Šviežios daržovės (g)	
Šaldytas maistas (g)	

SVORIO INTERVALAS

- Maisto svoris turėtų būti apvalinamas iki artimiausio 0,1 kg, pavyzdžiui 0,65 kg iki 0,7 kg arba 0,34 kg iki 0,3 kg.

PASTABOS:

- Jei automatinio gaminimo metu maistą reikia pamaišyti arba apversti, krosnelė automatiškai nustoja veikti ir pasigirsta garso signalas. Tuo pačiu ekrane pasirodo likęs gaminiui skirtas laikas. Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką.
- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, galite pailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Gaminimo automatinio būdu rezultatai priklauso nuo įvairių aplinkybių, pvz., nuo maisto formos ir dydžio, paruošimo būdo. Jei jūsų netenkina užprogramuoto gaminimo rezultatai, pritaikykite gaminimo laiką pagal savo reikalavimus.

LT



PATOGIOS FUNKCIJOS

1. NUOSEKLUS GAMINIMAS:

Ši funkcija leidžia be pertrūkio naudoti operaciją 2 skirtingais etapais.

Pavyzdys.

Gaminti: 5 minutes P100 lygiu (1 etapas)
16 minučių P30 lygiu (2 etapas)

1 ETAPAS

1. Kartą paspaudę **GALIOS LYGIO** mygtuką, įveskite mikrobangų galios lygį.



x1.

P100



x5.

5:00



2 ETAPAS

3. 8 kartus paspaudę **GALIOS LYGIO** mygtuką, įveskite galios lygį.



x8.

P30



x1.

16:00



x6.



5. Norėdami įjungti, vieną kartą paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką.



x1.

5:00

Iš pradžių krosnelė 5 minutes gamins P100 mikrobangų galios lygiu, o paskui 16 minučių P30 lygiu.

PASTABA: jei galutiniam etapui parenkamas P100 lygis, net nebūtina įvesti galios lygio.

2. AUTOMATINIS ĮJUNGIMAS:

AUTOMATINIS ĮJUNGIMAS suteikia galimybę:

- Gaminti P100 mikrobangų galios lygiu 1 minutės intervalais.
- Gaminant rankiniu būdu, pratęsti gaminimo laiką 1 minutės intervalais.

Pavyzdys: norėdami 2 minutes gaminti P100 galios lygiu, du kartus paspauskite **PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO** mygtuką.

PASTABA:

- Gaminimo laikas gali būti pratęsiamas iki 99 minučių 90 sekundžių.

Pavyzdys.



x2.



2:00

PATOGIOS FUNKCIJOS



3. LAIKO REIKŠMĖS MAŽINIMAS(▼) ir DIDINIMAS(▲):

Laiko reikšmės **MAŽINIMO** (▼) ir **DIDINIMO** (▲) mygtukai suteikia galimybę:

- Sutrumpinti arba pailginti gaminimo / atitirpinimo laiką krosnelės veikimo metu (tik rankiniu būdu).

LAIKO REIKŠMĖS MAŽINIMO IR DIDINIMO NUSTATYMO MYGTUKŲ NAUDOJIMAS

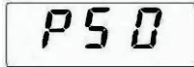
Veikiant krosnei, paspauskite **LAIKO REIKŠMĖS MAŽINIMO** (▼) ar **DIDINIMO** (▲) mygtuką norėdami sutrumpinti arba pailginti gaminimo / atitirpinimo laiką 1 minutės intervalais. Maisto gaminimo laikas gali būti pratęstas daugiausiai 99 minutėmis ir 90 sekundžių.

Pavyzdys: jei norite 10 minučių gaminti P50 mikrobangų galios lygiu ir paskui sutrumpinti laiką 2 minutėm:

1. Šešis kartus paspaudę **GALIOS LYGIO** mygtuką, įveskite mikrobangų galios lygį.



x6.



2. Kartą paspaudę **10 MIN** mygtuką, įveskite pageidaujimą gaminimo laiką.



x1.



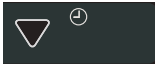
2. **Vieną kartą paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATIŠIO ĮJUNGIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



x1.

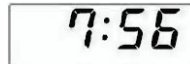


4. Du kartus paspaudę **LAIKO REIKŠMĖS MAŽINIMO** mygtuką sutrumpinkite gaminimo laiką.



x2.

Gaminimo laikas sutrumpėja 2 minutėm ir tęsia skaičiavimą, pavyzdžiui:



LT



PATOGIOS FUNKCIJOS

4. VIRTUVĖS LAIKMATIS:

VIRTUVĖS LAIKMATĮ naudokite kaip minučių laikmatį arba sekdami gaminti / atitirpinti maistą skirtą laiką.

Pavyzdys.

Laikmačio nustatymas 5 minutėms.

1. Vieną kartą nuspauskite VIRTUVĖS LAIKMAČIO mygtuką.
2. 5 kartus paspaudę 1 MIN mygtuką, įveskite pageidaujamą gaminimo laiką.
3. Norėdami įjungti, vieną kartą paspauskite PALEIDIMO / AUTOMATINIO ĮJUNGIMO mygtuką.



x1.

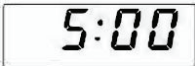


x5.



x1.

Ekrane bus skaičiuojamas laikas. Kai ekrane laikas sumažės iki nulio, pasigirs garso signalas.



Jūs galite įvesti bet kokį laiką iki 99 minučių, 90 sekundžių. Norėdami atšaukti VIRTUVĖS LAIKMATĮ atgalinio laiko skaičiavimo metu, paprasčiausiai nuspauskite SUSTABDYMO / IŠVALYMO mygtuką.

PASTABA: VIRTUVĖS LAIKMAČIO funkcijos negalima naudoti gaminimo metu.

PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE



Mikrobangos maistą apdoroja greičiau, nei jį gaminant tradiciniu būdu. Norint pasiekti geriausių rezultatų, labai svarbu vadovautis tam tikromis gaminimo technikomis.

Daugelis technikų yra panašios į tas, kurios naudojamos gaminant tradiciniu būdu.

PATARIMAI DĖL GAMINIMO:

- Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, krosnelę stebėkite, kad joje nekiltų gaisras.
- Įsitinkite, kad naudojami indai tinka gaminimui mikrobangomis. (Žr. „Indų tinkamumas“^{***}, psl. LT-28).
- Niekada nestatykite karšto maisto / indo ant šalto besisukančio padėklo, arba šalto maisto / indo ant karšto besisukančio padėklo.
- **Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.**
- **Nešildykite skysčių ar maisto sandarioje taroje ar uždarytuose stiklainiuose, nes viduje susidaręs slėgis gali sukelti sproгимą.**
- Naudokite tik mikrobangoms skirtus kukurūzų spragėsius (vadovaukitės gamintojo nurodymais). Niekada nenaudokite aliejaus, nebent gamintojas nurodė priešingai, ir niekada negaminkite ilgiau nei nurodyta.

PERSPĖJIMAS.

Visada vadovaukitės nurodymais SHARP naudojimo instrukcijoje.

Jei viršijate rekomenduojamą gaminimo laiką ir galios lygis yra per aukštas, maistas gali perkaisti, sudegti ir, blogiausiu atveju, užsidegti bei pažeisti krosnelę.



Gaminimo technikos

Paruoškite

Sudėkite stambiausias maisto dalis, pvz., vištų šlauneles, indo pakraščiuose. Indo pakraščiuose išdėstytas maistas bus veikiamas stipresne energija, todėl bus greičiau apdorojamas, negu esantis viduryje.



Uždenkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo metu galima uždenkti; vadovaukitės pateiktomis nuorodomis.

Uždenkite orui laidžia folija ar tinkamu dangčiu.

Pradurkite

Maisto produktai su lukštais, odele ar plėvele prieš gaminimą ar šildymą turi būti pradurti keliose vietose, nes susidaręs garas gali sukelti sproгимą.

Pvz., bulvės, žuvis, viščiukas, dešrelės.



PASTABA: mikrobangų krosnelėje nešildykite kiaušinių su lukštais ar kietai / minkštai virtų kiaušinių, nes pasibaigus gaminimo laikui jie gali sprogti.

Pamaisykite, apverskite ir perdėliokite

Gaminimo metu labai svarbu maistą pamaišyti, apversti ar perdėlioti. Maistą maišykite ir perdėliokite iš išorės centro link.

Palikite stovėti

Nevartokite iškart paruošto maisto ir leiskite jam pastovėti, kad susidariusi šiluma pasiskirstytų tolygiai.

LT



PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ NELE

Maisto charakteristikos	
Sudėtis	Maisto patiekalai, kuriuose yra gausu riebalų ar cukraus (pvz., Kalėdų pudingas, mėsos pyragaičiai) reikalauja trumpesnio šildymo laiko. Prižiūrėkite tokius patiekalus, nes perkaitę jie gali užsiliepsnoti. Maiste esantys kaulai kaupia karštį, o dėl to maistas įšyla daug greičiau. Prižiūrėkite, kad toks maistas pašiltų tolygiai.
Tirštumas	Maisto tirštumas turi įtakos gaminimo laikui. Lengvi, reti maisto produktai, pvz., biskvitiniai pyragaičiai ar duona, kepa daug greičiau nei sunkus ir tirštas maistas, pvz., kepsniai ar troškiniai.
Kiekis	Krosnelės mikrobangų skaičius yra toks pats nepriklausomai nuo joje esančio maisto. Jei krosnelėje yra padedama daugiau maisto, gaminimo laikas turi pailgėti. Pvz., keturios bulvės virs ilgiau nei dvi.
Dydis	Mažesni maisto produktai ar mažesnės maisto dalys verda / kepa greičiau nei didelės, nes mikrobangos tada lengviau prasiskverbia iš visų pusių į centrą. Maisto dalis prieš gaminimą suvienodinkite.
Forma	Netaisyklingos formos maisto produktų, pvz., vištienos krūtinėlių ar šlaunelių, storesnės dalys kepamos ilgiau nei plonesnės. Išdėliokite maistą taip, kad storesnės jo dalys būtų nukreiptos indo pakraščių link. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiau nei kampuočių formų.
Maisto temperatūra	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvėsintus produktus gaminti truks ilgiau, negu kambario temperatūros produktus. Pvz., pyragas, padarytas iš atšaldytų ingredientų (pvz., margarino) keps ilgiau nei pyragas, kuris buvo padarytas iš kambario temperatūros ingredientų. Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą. Įpjaukite maisto produktus su įdariais, pavyzdžiui, spurgas su uogiene, kad išeitų karštis ir garai.



Veidas ir rankos: išimdami maistą ar indus iš krosnelės visada naudokite orkaitės pirštines. Atidarydami krosnelės dureles stovėkite toliau nuo jos, kad susikaupęs karštis ar garas Jūsų nesužeistų. Prieš nuimdami dangčius (tokius kaip plėvelę), nuplėsdami skrudinimo maišelius ar kukurūzų spragėsių pakuotę, įsitikinkite, kad susikaupęs ir išeinantis garas nepažeis Jūsų veido ir rankų.



Prieš patiekdami maistą ar gėrimus į stalą, patikrinkite jų temperatūrą ir pamaišykite. Būkite ypatingai atidūs, jei maistas skirtas kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms. Maitinimo buteliukų ar vaikiško maistelio indelių turinys turi būti sumaišytas ar suplaktas, jo temperatūra prieš vartojimą turi būti patikrinta.



INDŲ TINKAMUMAS



Gaminant ar atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per tarą, kad įsiskverbtų į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus. Geriau naudokite apskritus arba ovalius indus nei keturkampius ar stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkepti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardyta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Tinkamas mikrobangų krosnei	Komentarai
Aluminio folija Tara iš folijos	✓ / ✗	Kad apsaugotumėte maistą nuo perkaitimo apvyniokite smulkias jo dalis mažais folijos gabaliukais. Įsitikinkite, kad atstumas tarp folijos ir krosnelės sienelių yra ne mažesnis nei 2 cm, nes kitu atveju gali pradėti kibirkščiuoti. Nerekomenduojama naudoti taros, padarytos iš folijos, nebent gamintojo nurodyta kitaip, pvz., „Microfoil“.
Skrudinimo indai	✓	Visuomet vadovaukitės gamintojo nurodymais. Neviršykite nurodyto gaminimo laiko. Būkite labai atsargūs, nes šie indai labai įkaista.
Keramika	✓ / ✗	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie nėra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Stikliniai indai, pavyzdžiui, „Pyrex“	✓	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai įkaitę jie gali įskilti arba sudužti.
Metalas	✗	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Plastikas / polistirenas, pvz., greito maisto tara	✓	Stebėkite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros tara nesideformuotų, netirptų ar neblukėtų.
Plėvelė	✓	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✓	Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali ištirpti ar dėl metalo kibirkščiaavimo sukelti ugnį.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	Naudokite tik pašildyti ar drėgmei sugerti. Prižiūrėkite, nes perkaitę gali užsiliepsnoti.
Šiaudinė ir medinė tara	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Sudėtyje gali būti metalo pėdsakų, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ar užsiliepsnoti.



PERSPĖJIMAS.

Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.



PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO

Maisto atitirpinimas Jūsų mikrobangų krosnele yra greičiausias metodas iš visų įmanomų. Tai paprastas procesas, tačiau, kad maistas atitirptų tolygiai, vadovaukitės šiomis nuorodomis.

Perdėliokite	Indo pakraščiuose išdėstytas maistas atitirpsta greičiau, negu indo viduryje, todėl labai svarbu perdėlioti maistą iki 4 kartų per atitirpinimo ciklą. Suspaustus maisto gabaliukus iš indo pakraščių pastumkite link vidurio ir perdėliokite persikeičiančiose srityse. Tada visas maistas atitirps tolygiai.
Atskirkite	Išimtas iš šaldiklio maistas gali būti sušalęs į vieną gabalą. Labai svarbu, kad atitirpinimo metu atskiros maisto dalys būtų kuo greičiau atskirtos. Pvz., kumpio riekės, vištienos filė gabaliukai.
Uždenkite	Atitirpinimo metu kai kurie maisto plotai gali įšilti. Uždenkite tokius plotus, pvz., vištienos šlaunelių ar sparnelių, smulkiais mikrobangas atspindinčios folijos gabaliukais, kad neperkaistų.
Pastatykite	Svarbu palaikyti, kad maistas gerai atitirptų. Atitirpinimo procesas nesibaigia tuo, kad maistą išimate iš mikrobangų krosnelės. Kad būtumėte tikri, jog maisto vidinė dalis yra visiškai atitirpusi, palaikykite jį šiek tiek laiko uždengtą.
Apversti	Atitirpinimo metu labai svarbu maistą apversti bent 3–4 kartus. Tai būtina sąlyga, kad maistas atitirptų tolygiai.

PASTABOS:

- Prieš maisto atitirpinimą išimkite ar išvyniokite jį iš pakuotės.
- Atitirpinti maistą naudokite VIDUTINIS-ŽEMAS arba ŽEMAS mikrobangų galios lygius.

PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO



Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, vadovaukitės žemiau išvardintais patarimais ir nuorodomis.

<p>Pagrindiniai patiekalai</p>	<p>Pašalinkite vištienos ar mėsos porciją, garnyrą pašildykite atskirai, žr. žemiau. Smulkias maisto dalis išdėliokite indo centre, didesnes ar storesnes pakraščiuose. Uždenkite viską mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite VIDUTINE galia. Praėjus pusei gaminimo laiko maistą pamaišykite / perdėliokite. PASTABA: prieš patiekdami ant stalo, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.</p>	
<p>Pjaustyta mėsa</p>	<p>Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite VIDUTINE galia. Tam, kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, bent kartą jį perdėliokite. PASTABA: prieš patiekdami ant stalo, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.</p>	
<p>Vištienos porcijos</p>	<p>Storesnes maisto dalis išdėliokite indo pakraščiuose, uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite VIDUTINE AUKŠTA galia. Praėjus pusei šildymo laiko, maistą apverskite. PASTABA: prieš patiekdami ant stalo, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.</p>	
<p>Troškiniai</p>	<p>Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele arba tinkamu dangčiu ir šildykite VIDUTINE galia. Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite jį. PASTABA: prieš patiekdami ant stalo, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.</p>	

Kad maisto pašildymo metu pasiektumėte geriausių rezultatų, pasirinkite tokį mikrobangų galios lygį, kuris atitinka maisto tipą. Pvz., daržovės gali būti pašildytos naudojant AUKŠTĄ, o lazanija, kurios sudėtyje yra nemaišomų dalių, turėtų būti šildoma naudojant VIDUTINĘ galią.

PASTABOS:

- Prieš maisto šildymą išimkite jį iš folijos ar metalinės taros.
- Maisto šildymo laikas priklauso nuo jo formos, gylio, kiekio ir pradinės temperatūros, taip pat įtaką daro taros dydis, forma ir medžiaga, iš kurios ji padaryta.



Niekada nešildykite skysčių buteliuose su siaurais kakliukais, nes dėl to gali išsiveržti turinys ir sukelti nudegimus.

- Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui bandeles su mėsa ar Kalėdų pudingą, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
- Niekada nekaitinkite riebalų, nes jie gali perkaisti ir užsidegti.
- Konservuotos bulvės neturėtų būti šildomos mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.



Maitinimo buteliukuose ir vaikiško maistelio indeliuose esantis turinys turi būti suplaktas ar pamaišytas. Prieš vartojimą patikrinkite jo temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.

LT



VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

KROSNELĖS VIDUS

- Labai svarbu, kad po kiekvieno naudojimosi mikrobangų krosnele ji būtų išvalyta.
- Mikrobangų krosnelę valykite švelniu plovikliu, pavyzdžiui, praskieskite indų plovimo skystį su šiltu vandeniu ir valykite minkštu audiniu.
- Maisto ir skysčio purlai prikeps prie orkaitės sienų ir viršutinės dalies. Krosnelės viduje likę tepalai, riebalai ar maisto likučiai gali perkaisti, pradėti smilkti ar net sukelti ugnį.
- Bet kokiais atvejais **bangolaidžio uždanga** turi būti švari. Bangolaidžio uždanga yra padaryta iš trapios medžiagos, ir ją valykite itin atsargiai (vadovaukitės valymo nuorodomis). PASTABA. Bangolaidžio uždangą gali suardyti perdėtas mirkymas. Bangolaidžio uždanga yra nepataisoma dalis ir be reguliaraus valymo turi būti pakeista.
- Gaminimo metu maistas garuoja, ir krosnelės viduje bei ant durelių gali susidaryti kondensacija. Labai svarbu krosnelę išvalyti, kad ji būtų sausa. Besikaupianti kondensacija gali sukelti krosnelės rūdijimą.
- **Neleiskite, kad ant durų izoliacinės medžiagos ar artimų detalių kauptųsi riebalai ar purvas. Tai gali trukdyti durims tinkamai užsidaryti ir gali sukelti mikrobangų nuotėkį (vadovaukitės nuorodomis apie valymą).**
- Įsitikinkite, kad po kiekvieno naudojimosi besisukantis padėklas ir pagrindas jie yra nuplauti švelniu valikliu ir išdžiovinti. Taip apsaugosite juos nuo riebalų ar maisto likučių prikėpimo. Besisukantį padėklą galima plauti indaplovėje.
- **VALYKITE KROSNELĘ REGULIARIAI IR NEPALIKITE JOKIŲ MAISTO LIKUČIŲ. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.**

IŠORINĖ DANGA

- Mikrobangų krosnelę valykite švelniu plovikliu, pavyzdžiui, praskieskite indų plovimo skystį šiltu vandeniu ir valykite minkštu audiniu.
- Valdymo skydelį valykite ir džiovinkite, kai krosnelės durelės yra atviros, nes kitu atveju, krosnelė aktyvuojasi.

PASTABOS:

- Niekada nenaudokite purškiamųjų valiklių, orkaitės šluosčių ar abrazyvinių plaušinių, nes jos gali sužaloti krosnies paviršių.
- Nenaudokite garo valiklių.
- Būkite atidūs, kad muilinas vanduo neprisiskverbtų per smulkias skylutes į krosnelės sienas ir vidų. Šitaip pratekęs vanduo sužalos krosnelės vidų.

TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS



Jei manote, kad krosnelė tinkamai neveikia, prieš iškviesdami specialistą galite atlikti kelis paprastus patikrinimus. Tai padės išvengti nereikalingų techninės priežiūros specialistų iškvietimų, jei gedimas yra labai paprastas. Vadovaukitės paprastu toliau nurodomu patikrinimu:

Ant pasukamo padėklo padėkite pusę puodelio vandens. Užprogramuokite krosnelę veikti 1 minutę AUKŠTU mikrobangų galios lygiu.

1. Ar šildymo metu įsijungia lempa?
2. Ar sukasi padėklas?
3. Ar aušinimo ventiliatorius veikia? (Patikrinkite uždėdami ranką virš oro ventiliacijos angų.)
4. Ar po 1 minutės pasigirsta garso signalas?
5. Ar vanduo puoduke yra karštas?

Jei atsakymas į bet kurį klausimą yra NE, pirmiausia patikrinkite, ar krosnelė yra tinkamai prijungta ir ar saugiklis nėra nudegęs. Jei nėra nei vienos iš šių problemų, peržiūrėkite toliau pateikiamą gedimų nustatymo lentelę.

PASTABA:

Jeigu gaminatė maistą ilgiau nei nurodyta (žr. žemiau pateiktą lentelę) naudodami tą patį gaminimo režimą, automatiškai suveiks krosnelės saugumo mechanizmai. Sumažės mikrobangų galios lygis.

Gaminimo režimas	Standartinis laikas
Gaminimas AUKŠTA galia	20 minučių

PERSPĖJIMAS.

Niekada nereguliukite, neremontuokite ar nmodifikuokite krosnelės patys. Pavojinga kam nors kitam nei SHARP apmokytas inžinierius atlikti techninio aptarnavimo arba remonto darbus. Tai yra svarbu, nes dėl to gali tekti nuimti apsauginius gaubtus, kurie saugo nuo mikrobangų energijos.

- Durelių izoliacija apsaugo nuo mikrobangų nuotėkio naudojimo metu, tačiau neužtikrina sandarios izoliacijos. Vandens lašeliai, šviesą arba šilumos pojūtis aplink krosnelės dureles yra normalu. Labai drėgnas maistas išskiria garus ir sukelia kondensato susidarymą durelių viduje, kuris gali lašėti iš krosnelės.
- Remonto ir keitimo darbai: nebandykite krosnelės naudoti, jei ji netinkamai veikia.
- Išorinė danga ir lempos prieiga: niekuomet nenuimkite išorinės dangos. Tai yra labai pavojinga dėl viduje esančių aukštos įtampos dalių, kurių niekuomet negalima liesti, nes tai gali būti mirtinai pavojinga. Jūsų krosnelėje nėra lempos prieigos gaubto. Jei lempa sugenda, nebandykite patys jos keisti. Kreipkitės į SHARP patvirtintą techninės priežiūros centrą.

KLAUSIMAS	ATSAKYMAS
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, ertmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per durelės gali eiti oras.
Krosnelėje susidaro ir per dureles gali lašėti kondensatas.	Paprastai krosnelės vidus yra vėsesnis už gaminamą maistą, todėl gaminimo metu susidarę garai kondensuojasi ant vėsesnio paviršiaus. Garų kiekis priklauso nuo gaminame maiste esančio vandens turinio. Kai kuriuose maisto produktuose yra didesnis drėgmės kiekis, pavyzdžiui, bulvėse. Durelių stikle susidaręs kondensatas turėtų pašalinti po kelių valandų.
Mirksėjimas arba kibirkščiavimas gaminimo metu.	Kibirkščiavimas atsiranda, kai gaminimo metu metalinis objektas yra arti krosnelės ertmės. Tai gali padaryti ertmės paviršius šiurkštų, tačiau kitaip krosnelės tai nepažeidžia.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtikrinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjautos, sudėtos ant besisukančio padėklo arba karščiui atsparaus indo ar panašaus daikto.
Ekranas šviečia, tačiau nuspaudus valdymo skydelis neveikia.	Patikrinkite, ar durelės yra tinkamai uždarytos.
Krosnelė gamina maistą per ilgai.	Užtikrinkite, kad būtų pasirinktas tinkamas galios lygis.
Krosnelė skleidžia triukšmą.	Gaminimo / atitirpinimo metu mikrobangų energija ĮSIJUNGIA ir IŠSIJUNGIA.
Išorinis korpusas yra karštas.	Korpusas gali įkaisti – neleiskite vaikams artintis prie jo.



TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas	R-270
Kintamosios srovės linijinė įtampa	Vienos fazės 230–240 V, 50 Hz
Elektros energijos sąnaudos: mikrobangos	: 1 200 W
Įvado srovė: mikrobangos	: 5,2 A
Galia: mikrobangos	: 800 W (IEC 60705)
Kaitinimo kategorija	: E
Mikrobangų dažnis	: 2 450 MHz* (2 grupė / B klasė)
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm	: 450 x 260 x 342
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm	: 315 x 210 x 329
Krosnelės tūris	: 20 litrų**
Gaminimo vienodumas	: Besisukančio padėklo skersmuo 245 mm
Svoris	: apie 12 kg

- * Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga. 2 grupė reiškia, kad įranga maistui šildyti gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma. B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų ūkyje.
- ** Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maisto laikymo skirtasis tūris yra mažesnis.

Kadangi mūsų politikos dalis yra nuolatinis tobulėjimas, mes pasiliegame teisę be išankstinio įspėjimo atlikti dizaino ir techninių duomenų pakeitimus.

Jokia šio leidinio dalis negali būti atkuriamą, laikoma paiešką leidžiančioje sistemoje ar perduodama bet kokia forma, elektroniškai, mechaniškai kopijuojama, perrašoma, verčiama ar kitaip panaudojama be „SHARP Vestel UK“ leidimo.

Šiame leidinyje naudojamos iliustracijos, techninė informacija ir duomenys mūsų žiniomis yra teisingi spausdinimo metu. Pasiliekkama teisė be pranešimo bet kada pakeisti specifikacijas, kaip mūsų tęstinio tobulinimo ir vystymo strategijos dalis.





Tähelepanu! Teie toode on tähistatud selle sümboliga. See tähendab, et kasutatud elektri- ja elektronseadmeid ei tohiks ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Nende toodete jaoks on eraldi kogumissüsteem.

A. Kasutajainfo seadmete utiliseerimise kohta (eramajapidamistele)

1. Euroopa Liidus

Tähelepanu! Kui soovite seadmest vabaneda, palun ärge visake seda tavalisse prügikasti!

Kasutatud elektri- ja elektronseadmeid tuleb käidelda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.

Vastavalt liikmesriikides rakendamisele võivad EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidesse*.

Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul, kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.

*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega. Kui teie kasutatud elektri- või elektronseadmel on patareid või akud, palun vabanega neist eelnevalt vastavalt kohalikele nõuetele.

Selle toote korrektse kõrvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase käitluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida jäätmete vale käitlus vastasel juhul kaasa võiks tuua.

2. Riigid väljaspool EL-i

Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

Šveits: kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed saab tagastada müüjale tasuta isegi juhul, kui te uut ei osta. Täiendavate jäätmekogumispunktide andmed on ära toodud järgmistel kodulehekülgedel www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Info seadmete utiliseerimise kohta äriklientidele.

1. Euroopa Liidus

Kui toodet kasutatakse äriistel eesmärkidel ja te soovite sellest vabaneda:

võtke ühendust SHARPi toodete vahendajaga, kes teavitab teid toote tagastamisvõimalustest. Võimalik, et teil tuleb tasuda toote tagastamise ja ringlussevõttuga kaasnevad kulud. Väikesemõdulisi tooteid (ja väikeses koguses) võidakse vastu võtta ka teie kohalikus kogumispunktis. Hispaania: kasutatud toodete tagasivõtmiseks võtke ühendust olemasoleva kogumissüsteemi või kohaliku omavalitsusega.

2. Riigid väljaspool EL-i

Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.





SISUKORD



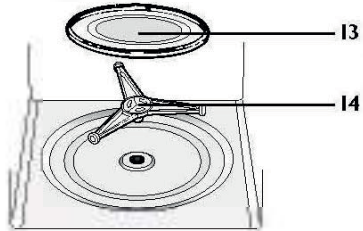
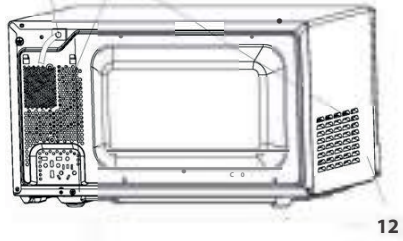
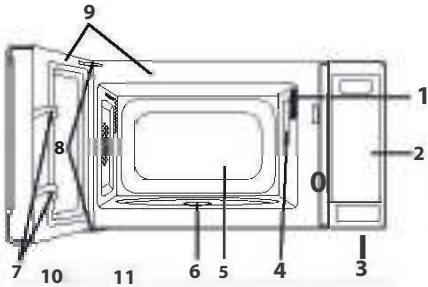
AHI JA TARVIKUD	3
JUHTPANEEL	4
OLULISED OHUTUSJUHISED	5-12
PAIGALDAMINE	13-14
KUIDAS AHI TÖÖTAB	15
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED	16
ENNE KASUTAMIST	16
KUIDAS AHJU KASUTADA.....	17-18
AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE/ SULATAMINE	19
AUTOMAATSE KAALU ALUSEL VALMISTAMISE TABEL	20
KIIRSULATUS	21
AUTOMAATNE VALMISTAMINE	21
AUTOMAATSE VALMISTAMISE TABEL	22
MUGAVUSFUNKTSIOONID	23-25
NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS	26-27
SOBIVAD TOIDUNÕUD	28
NÕUANDED SULATAMISEKS	29
NÕUANDED SOOJENDAMISEKS	30
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE	31
TÖRKETUVASTUS	32
TEHNILISED ANDMED	33

EE





AHI JA TARVIKUD



AHI

1. Ahju lamp
2. Juhtpaneel
3. Ukse avamisnupp
4. Lainejuhi kate (MITTE EEMALDADA)
5. Ahju õõnsus
6. Ühendusmuhv
7. Ukselukud
8. Uksheinged
9. Ukse tihendid ja tihenduspinna
10. Toitejuhe
11. Ventilatsiooniavad
12. Väliskorpus

TARVIKUD:

Kontrollige, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud:

13. Pöördalus
 14. Rullikalus
- Asetage rullikalus ahju põhjas asuvale ajamile. Seejärel asetage pöördalus rullikalusele jälgides, et see oleks kindlalt oma kohale asetatud.
 - Pöördaluse kahjustamise vältimiseks jälgige, et nõud ja pakendid tõstetaks pöördaluselt ära ilma seda ahjust välja võtmata.

MÄRKUSED

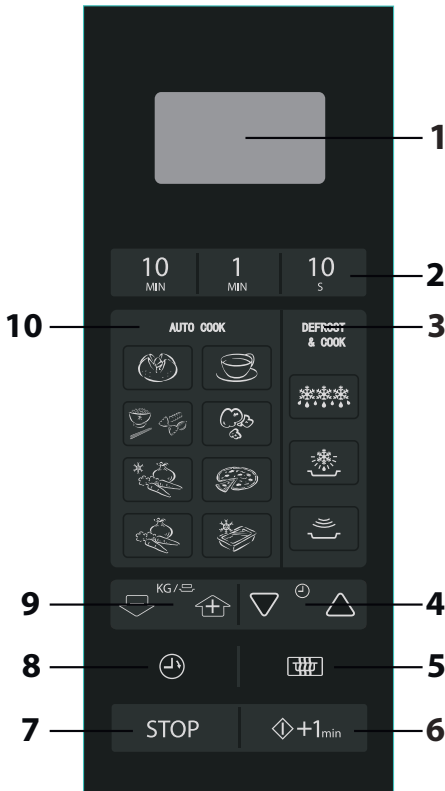
- Lainejuhi kate on kergesti purunev. Ahju sisemuse puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et seda ei kahjustataks.
- Ahju kasutamisel peavad rullikalus ja pöördalus olema alati korralikult paigaldatud. Selliselt on võimalik põhjalik ja ühtlane toiduvalmistamine. Halvasti paigaldatud pöördalus võib teha müra, ei pruugi korralikult ringi käia ning võib tuua kaasa ahju kahjustumise.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.
- Tarvikuid tellides öelge **DETAILI NIMI** ja **MUDELI NUMBER** oma edasimüüjale või SHARPi volitatud teenindusagendile.



HOIATUS!

Uks, väliskest, ahju sisemus ja pöördalus võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.

JUHTPANEEL



1. DIGITAALDISPLEI
2. NUMBRINUPUD
3. KAALU ALUSEL VALMISTAMISE JA SULATAMISE nupp
4. VÄHEM/ROHKEM AEGA nupud
5. VÕIMSUSTASEME nupp
6. START / AUTOMAATNE MINUT nupp
7. STOPP/KUSTUTA nupp
8. KÖÖGITAIMERI nupp
9. KAALUNUPUD
10. AUTOMAATSE KÜPSETAMISE nupp

EE



OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

1. Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud köögimööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse.
2. Ahju uks muutub toiduvalmistamise käigus kuumaks. Paigutage või asetage ahi selliselt, et ahju põhi asetseks põrandast 85 cm kõrgusel või kõrgemal. Hoidke lapsed ahju uksest eemal, et vältida vastu ahju ust enese ära põletamist.
3. **HOIATUS:** ärge puudutage pöördalust kohe pärast küpsetamist, kuna see võib olla kuum.
4. Jälgige, et ahju kohale jääks vähemalt 30 cm vaba ruumi.
5. Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende tegevust jälgitakse või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, kes on nooremad kui 8 eluaastat
6. Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulatust.
7. **HOIATUS:** lubage lastel ilma järelvalveta ahju kasutada ainult juhul, kui neid on vastavalt juhendatud nii, et laps suudab ahju ohutult kasutada ning mõistab vale kasutamise seotud ohte.
8. **HOIATUS:** juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed ohutus kauguses.
9. **HOIATUS:** kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.
10. **HOIATUS:** ärge mitte kunagi ahju ise reguleerige, parandage ega muutke. Kõikidele teistele, peale asjatund-





OLULISED OHUTUSJUHISED



jatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.

11. Kui antud seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see spetsiaalse juhtme vastu välja vahetada. Juhtme peab välja vahetama volitatud SHARPi teenindusesindaja.
12. **HOIATUS:** vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.
13. Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamatu keema puhkemiseni, mistõttu tuleb anu- maga ettevaatlikult ümber käia.
14. Ärge valmistage koorega mune ega kuumutage kõ- vaks keedetud mune mikrolaineahjus, kuna nad võivad plahvatada isegi peale mikrolaineahju välja lülitamist. Purustamata või segamata munade valmistamiseks või taaskuumutamiseks läbistage munakollased ja -valged või vastasel juhul võivad munad plahvatada. Koorige ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taas- kuumutamist mikrolaineahjus.
15. Kontrollige söögiriistu veendumaks, et need on sobi- likud ahjus kasutamiseks. Vt lk EE-28. Kasutage mikro- lainerežiimides ainult mikrolainete kindlaid nõusid ja söögiriistu.
16. Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidu- purkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.
17. Uks, väliskest, ahju sisemus, nõud, tarvikud ning eriti grilli kuumutuselemendid muutuvad kasutamise käi- gus kuumaks.
18. Olge selliste piirkondade puudutamisel ettevaatlikud. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid. Veenduge enne puhastamist, et nad pole kuumad. Plastik- või pabernõudes toitu kuumutades hoidke või- maliku süttimisohu tõttu ahjul alati silma peal.
19. Suitsu tekkimisel lülitage ahi välja või eraldage voolu-

EE





OLULISED OHUTUSJUHISED

võrgust ja hoidke ahju uks leekide summutamiseks suletud.

20. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid.
21. Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohuolukorra.
22. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallist kraabitsaid ahju ukseklaasi puhastamiseks, kuna need võivad kriimustada pinda, mis omakorda võib viia klaasi purunemiseni.
23. Auruga puhastajat ei tohi kasutada.
24. Uksetihendite, õõnsuse ja kõrval asuvate osade puhastamise kohta juhiste saamiseks vt lk EE-31.
25. See seade on mõeldud ainult koduses majapidamises ja sarnastes rakendustes kasutamiseks, nagu näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja teistes töökeskkondades;
 - klientide poolt hotellides, motellides ning teistes majutuskeskkondades;
 - taludes;
 - ööbimise ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.
26. **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb eemal hoida, kui neid pidevalt ei jälgita.
27. Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Vältige ahju sees asuvate kuumutuselementide puudutamist.
28. Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed ohutuskauguses.

Süttimisohu vältimine

1. **Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumuta-**





OLULISED OHUTUSJUHISED



da, mis oma korda võib viia süttimiseni.

2. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.
3. Vahelduvvooluvarustus peab olema 230-240 V, 50 Hz, vähemalt 13 A vooluringi kaitsme või vähemalt 13 A vooluringi ahelakatkestajaga.
4. Tuleb luua ainult seda seadet teenindav eraldi vooluring.
5. Ärge pange ahju kohtadesse, kus tekib kuumust. Näiteks tavalise ahju lähedusse.
6. Ärge paigaldage ahju kõrge õhuniiskusega piirkondadesse või kohtadesse, kus võib koguneda kondensaati.
7. Ärge hoidke ega kasutage seadet välistingimustes.
8. Puhastage lainejuhi kate, ahju õõnsus, pöördalus ja rullikalus iga kasutamiskorra järel. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda, hakata suitsema või süttida põlema.
9. Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsioonivõre lähedusse.
10. Ärge katke ventilatsioonivõreid kinni.
11. Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlekk võib põhjustada süttimise.
12. Ärge kasutage mikrolaineahju frittimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.
13. Kasutage popkorni valmistamiseks ainult spetsiaalseid mikrolaine popkornivalmistajaid.
14. Ärge kasutage ahju sisemust toidu või muude esemete hoidmiseks.
15. Kontrollige ahju käivitamise järel üle selle seadistused ja veenduge, et ahi töötab nii nagu soovitud.
16. Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide

EE





OLULISED OHUTUSJUHISED

või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.

17. Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Võimaliku vigastuse vältimine

1. HOIATUS:

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist järgmisi punkte:

- a) uks; veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõveriti;
- b) hinged ja ukse turvalukud; veenduge, et nad on terved ja ei ole lahti;
- c) uksetihendid ja tihendipinnad; veenduge, et need ei ole kahjustatud;
- d) ahju sees või ukse pinnal; veenduge, et pindades ei ole auke;
- e) toitejuhe ja -pistik; veenduge, et need ei ole kahjustatud.

2. Ärge kasutage ahju, mille uks ei ole suletud ning ärge mitte mingil moel muutke ukse turvalukke.

3. Ärge kasutage ahju, kui ukse tihendite ja tihendus-pindade vahel on kõrvalisi esemeid.

4. Ärge laske uksetihenditele ja ukse ümber asuvatele pindadele koguneda rasval või mustusel. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid. Järgige leheküljel EE-31 peatükis „Hooldamine ja puhastamine“ toodud juhiseid.

5. SÜDAMESTIMULAATORIGA kasutajad peaksid pidama nõu oma arsti või südamestimulaatori tootjaga võimalike ettevaatusabinõude suhtes seoses mikrolaineahjudega.

Elektrilöögi võimaluse vältimine

1. Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbrist.

2. Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseleku avadesse või ventilatsioonivõlvikesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake





OLULISED OHUTUSJUHISED



toitepistik pistikupesast ja võtke ühendust volitatud SHARPi teenindusagendiga.

3. Ärge pange toitepistikut ega -juhet vette või mõnda teise vedelikku.
4. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre.
5. Hoidke toitejuhe kuumutatud pindadest, sealhulgas ahju tagaosast, eemal.
6. Ärge proovige ahju lambipirni ise vahetada ega laske ka teistel, kes ei ole SHARPi poolt volitatud elektrikud, seda teha. Juhul kui lambipirn läbi põleb, võtke palun ühendust oma edasimüüja või volitatud SHARPi teenindusagendiga.

Plahvatamise ja ootamatu keemaminemise vältimiseks:

1. Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu tõusule plahvatada isegi pärast ahju väljalülitamist.
2. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkivad mullid takistusteta välja pääseksid.

Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes nagu näiteks lutipudelites, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

Keeva vedeliku ootamatu purskamise ning võimaliku põletuse vältimiseks:

1. ärge kuumutage liiga pika aja jooksul;
 2. segage vedelikku enne kuumutamist/taaskuumutamist;
 3. soovitatav on panna kuumutamise ajal vedeliku klaasist pulk või mingi muu sarnane (mitte metallist) söögiriist;
 4. laske vedelikult kuumutamise järel vähemalt 20 sekundit ahju seista, et vältida viivitusega keema paiskumist.
3. Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

EE





OLULISED OHUTUSJUHISED

Põletuste vältimine

1. Kasutage põletuste vältimiseks toidu ahjust välja võtmisel pajalappe või ahjukindaid.
2. Aurupõletuste ning keemispursete vältimiseks avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. oma näost ja kätest eemale suunatult.
3. **Põletuste vältimiseks proovige alati järele toidu temperatuur ja segage toitu enne serveerimist. Eri- list tähelepanu tuleb pöörata väikelastele, lastele ja vanematele inimestele antava toidu ja joogi temperatuurile. Toidunõu temperatuur ei anna õigesti aimu toidu või joogi tegelikust temperatuurist; kontrollige toidu temperatuur alati eraldi üle.**
4. Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.
5. Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti.

Laste poolt valesti kasutamise vältimine

1. Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele.
2. Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku äravõtmist, erilise tähelepanu pööramist toidu krõbedaks muutvatele pakenditele (näiteks ise kuumenevad materjalid), kuna need võivad muutuda eriti kuumaks.

Teised hoiatused

1. Ärge mitte mingil moel ahju muutke.
2. Ärge liigutage töötavat ahju.
3. Ahi on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks ja seadet võib kasutada ainult toidu küpsetamiseks. Ahi ei ole sobiv ärilistel eesmärkidel või laboratoorseks kasutamiseks.

Ahju tõrgeteta kasutamiseks ning kahjustuste vältimiseks.

1. Ärge laske ahjul tühjalt töötada, välja arvatud juhtudel, kus seda soovitab kasutusjuhend. See võib ahju kahjustada.
2. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasu-





OLULISED OHUTUSJUHISED



tades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära pöördaluse ja rullikaluse võimalikku kuumusest tingitud kahjustumist. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aega ei tohi ületada.

3. Ärge kasutage metallist sööginõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad põhjustada kaarleeki. Kasutage ainult selle ahju jaoks ettenähtud pöördalust ja rullikalust. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusetä.
4. Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale min-geid esemeid.

MÄRKUS

Kui te ei ole kindlad, kuidas oma ahju ühendada, pidage palun nõu ametliku kvalifitseeritud elektrikuga. Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteeri vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest. Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspindele võib aegajalt tekkida veeaur või veetilgad. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

INTEGREERIMISKOMPLEKT

Sellele mudelile ei ole olemas integreerimiskomplekti. See ahi on mõeldud ainult tööpinnal kasutamiseks.

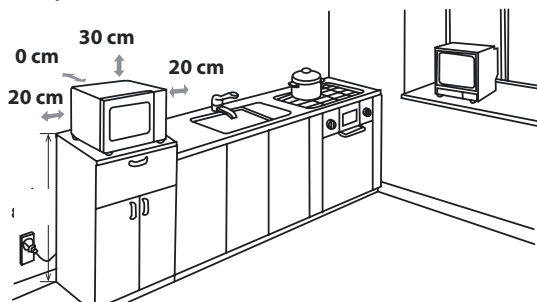
EE





PAIGALDAMINE

1. Eemaldage ahju sisemusest kõik pakkematerjalid ja eemaldage mikrolaineahju korpuse pinnal leiduda võiv kile. Kontrollige ahju tähelepanelikult võimalike kahjustusmärkide suhtes.
2. Asetage ahi kindlale, tasasele pinnale mis on piisavalt tugev, et kanda ahju kaalu ning ahjus valmistatava raskeima eseme kaalu. Ärge asetage ahju kappi.
3. Valige tasane pind, kus on sisse- ja väljalaskeavadele piisavalt vaba ruumi. Seadme tagapind tuleb paigutada vastu seina.
 - Ahju ja kõrval asuvate seinte vahele peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi.
 - Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi.
 - Ärge eemaldage ahju all asuvaid jalgu.
 - Sisse- ja/või väljalaskeavade ummistamine võib ahju kahjustada.
 - Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugemale. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja teleaadete vastuvõtus.



4. Ahju uks muutub toiduvalmistamise käigus kuumaks. Paigutage või asetage ahi selliselt, et ahju põhi asetseks põrandast 85 cm kõrgusel või kõrgemal. Hoidke lapsed ahju uksest eemal, et vältida vastu ahju ust enese ära põletamist.
5. Ühendage ahju pistik kindlalt standardsesse (maandatud) pistikupesasse.





HOIATUS ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate materjalide lähedale (näiteks kardinad).

Ärge ummistage ega katke kinni õhutusavasid.

Ärge asetage ahju peale esemeid.

ELEKTRIÜHENDUS

- Ärge laske toitejuhtmel ega pistikul puutuda kokku veega.
- Sisestage pistik korralikult pesasse.
- Ärge ühendage samasse pesasse adapterpistiku abil teisi elektriseadmeid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja Sharpi heakskiidetud hooldus-
sasutus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Pistikut pistikupesast eemaldades haarake alati pistikust ja mitte kunagi juhtmest, kuna see võib kahjustada toite-
juhet ja pistiku sees olevaid ühendusi.
- Kui teie ahjuga kaasas olev pistik on eemaldatavate juht-
mete tüüpi, eemaldage juhul, kui teie majapidamise pis-
tikupesa kaasas oleva pistikuga ei sobi, ettenähtud moel
pistik (ärge löigake ära).
- Kui pistiku juhtmeid aga ei ole võimalik vahetada, tuleb
pistik ja pistikupesa omavahelise mittesobivuse korral
pistik juhtme küljest ära löigata.

EE

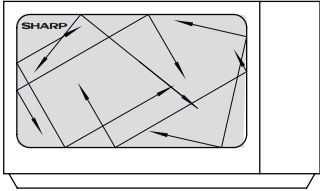
**HOIATUS: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD**



KUIDAS AHI TÖÖTAB

Mikrolained on energialained, mis on sarnased tele- ja raadiosignaali edastamiseks. Elektrienergia muundatakse mikrolaineenergiaks, mis suunatakse lainejuhi abil ahjuõõnsuse põhja keskele. Seejärel jaotab mikrolainete segaja mikrolained ühtlaselt õõnsuse igasse nurka.

Mikrolained ei suuda tungida läbi metalli, mistõttu on ahju õõnsus tehtud metallist ning ukse ees asub peene metallvõrk. Toiduvalmistamise ajal peegelduvad mikrolained korrapäratult ahju õõnsuse külgedelt tagasi.



Mikrolained läbistavad toidu soojendamiseks kindlaid materjale, nagu näiteks klaasi ja plastikut. (Vt jaotist Sobivad ahjunõud leheküljel EE-28).

Vesi, suhkur ja rasv aga neelavad mikrolaineid, mis paneb neid omakorda võnkuma. Võnkumisest tingitud hõõrdumine tekitab kuumust samal moel nagu lähevad ka käed soojaks, kui neid üksteise vastu kiirelt hõõruda.

Toidu välispindu kuumutatakse mikrolaineenergiaga ning kuumus juhitakse soojusjuhtivuse abil edasi toidu sisemusse sarnaselt tavalise toiduvalmistamisega. Ühtlase kuumutamise jaoks on oluline toitu vahel peal pöörata, ümberpaigutada või segada.

Toiduvalmistamise lõppedes lõpetab ahi automaatselt mikrolainete tekitamise. Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED



Võimsustase	Vajutage nuppu VÕIMSUSTASE	Protsent
KÕRGE	X1	P100
	X2	P90
KESKMINE KÕRGE	X3	P80
	X4	P70
KESKMINE	X5	P60
	X6	P50
KESKMINE MADAL (SULATAMINE)	X7	P40
	X8	P30
MADAL (SULATAMINE)	X9	P20
	X10	P10

TÄHTIS! Mikrolainete võimsustase on vaikimisi P100, kui te just ei vajuta nuppu **VÕIMSUSTASE**

Üldjuhul kehtivad järgmised soovitusused.

P100/90 - (KÕRGE väljundvõimsus = 800/720W) kasutatakse kiirküpsetamiseks või taaskuumutamiseks, näiteks hautised, kuumad joogid, köögiviljad jms.

P80/70 - (KESKMINE KÕRGE väljundvõimsus = 640/560W) kasutatakse pikemaajalise valmistamise või tihedamate toiduainete, nagu näiteks koodid, lihalõigud aga ka õrnemate toitude, nagu näiteks keekside korral. Sellise madalama võimsustaseme juures küpseb toit ühtlaselt ilma külgedelt üleküpsemata.

- Teie ahjul on 10 näidatud võimsustaset.
- Valmistamise võimsustaseme muutmiseks sisestage soovitud aeg ja vajutage seejärel nuppu VÕIMSUSTASE kuni displeil näitab soovitud taset.

• Võimsustase

Mikrolainete võimsustaset muudetakse mikrolainete energia sisse ja välja lülitamisega. Muude kui P100 võimsustasemete kasutamisel on kuulda, kuidas mikrolaineeenergia toidu küpsemise ja sulamise ajal sisse ja välja pulseerub.

• Võimsustaseme kontrollimine

Toiduvalmistamise ajal mikrolainete võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu **VÕIMSUSTASE**. Võimsustaset kuvatakse nii kaua, kui hoiate sõrme nupul **VÕIMSUSTASE**. Ahi jätkab aja nulli loendamist, kuigi displeile on kuvatud võimsustase.

P60/50 - (KESKMINE väljundvõimsus = 480/400W) tihedate toitude (näiteks loomaliha hautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset.

P40/30 - (KESKMINE MADAL väljundvõimsus = 320/240W Sulatamine) sulatamise puhul valige toidu ühtlaseks sulatamiseks just see võimsustase. Antud võimsustase on väga sobiv ka riisi, pasta, klimpide ja munarõa valmistamiseks.

P20/10 - (MADAL väljundvõimsus = 160/80W) ettevaatlikuks sulatamiseks, näiteks kreemikookide või saiakeste puhul.

EE

ENNE KASUTAMIST



Ühendage ahi vooluvõrku.

1. Ahju displeile ilmub:

1.



MÄRKUS: pange palun tähele, et antud mudelil EI OLE kellafunktsiooni.



KUIDAS AHJU KASUTADA

Ukse avamine

Ahju ukse avamiseks vajutage ukse avamise nupule.

Ahju käivitamine

Valmistage toiduained ette ning paigutage kas sobivas nõus või siis otse pöördalusele. Sulgege uks ning vajutage nupule **START / AUTOMAATNE MINUT.**



Ahju seiskamine

Kui soovite valmistamise ajal ahju peatada, vajutage üks kord nuppu **STOPP/KUSTUTA** või avage ahju uks. Kui te soovite valmistamisprogrammi tühistada, vajutage teist korda nuppu **STOPP/KUSTUTA**.

STOP

Teie ahi võimaldab teil toite küpsetada ja sulatada nii automaatsete programmide abil, kui teha seda ka käsitsi.

Automaatne küpsetamine ja sulatamine võimaldab teil küpsetada ja sulatada eelmääratud programmide abil, kus vajalikud ajad on juba ette välja arvestatud, näiteks programmid AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE, KIIRSULATAMINE ja AUTOMAATNE KAALU ALUSEL SULATAMINE.

Käsitsi valmistamine ja sulatamine võimaldab teil valmistada/sulatada toite ja koguseid, mida automaatsetes programmides ei ole.

Järgnevalt on toodud ära käsitsi valmistamise ja sulatamise näited.

Automaatse valmistamise ja sulatamise kohta vaadake lisateavet lehekülgedelt EE 19-22.

KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE

- Sisestage toiduvalmistamise aeg ning kasutage valmistamiseks võimsustasemeid P10 kuni P100 (vt lk EE-16).
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2–3 korda toiduvalmistamise jooksul.
- Peale valmistamist katke toit kinni ning jätke seisma, kui sedasi on retseptis soovitatud.

Näide

Valmistamine 2 minuti ja 30 sekundi jooksul mikrolainevõimsusega P70.

1. Sisestage võimsustase vajutades 70P jaoks 4 korda nuppu **VÕIMSUSTASE**
2. Sisestage valmistamisaeg vajutades kaks korda nuppu **1 MIN** ning seejärel 3 korda nuppu **10 S.**
3. Valmistamise alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT.**



Displei loendab kogu valmistamise vältel valmistamise lõpuni jäänud aega.

KUIDAS AHJU KASUTADA



KÄSITSI SULATAMINE

- Sisestage sulatamisaeg ning kasutage sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid P10 või P30 (vt lk EE-16).
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2 - 3 korda sulatamise jooksul.
- Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Näide

Sulatamine 10 minuti jooksul mikrolainete P 30 võimsustaseme juures.

1. Sisestage võimsustase vajutades 8 korda nupule **VÕIMSUSTASE**.
2. Sisestage sulatamisaeg vajutades üks kord nupule **10 MIN**.
3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT**.



Displei loendab kogu valmistamise vältel valmistamise lõpuni jäänud aega.

MÄRKUSED

- Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus hakkab pöörlema kas päri- või vastupäeva suunas.
- Teie ahju on võimalik programmeerida kuni 99 minutiks ja 90 sekundiks (99,90).
- Kui ahju uks valmistamise ajal avatakse, seiskub digitaaldispleil kuvatud valmistamisaeg automaatselt. Valmistamisaeg hakkab uuesti lugema kui uks sulgeda ning vajutada nupule **START / AUTOMAATNE MINUT**.
- Kui te soovite toiduvalmistamise ajal teada võimsustaset, vajutage nuppu **VÕIMSUSTASE**. Võimsustaset kuvatakse seni kuni teie sõrm puudutab nuppu **VÕIMSUSTASE**.

EE



AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE / SULATAMINE

AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE / SULATAMINE võimaldab teil valmistada või sulatada nimekirjas olevaid toite olemasoleva programmiga. Vaadake alljärgnevat näidet nende funktsioonide kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks.

AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE võimaldab teil valmistada 3 tuntut menüüd. Loomaliha küpsetamisel vajutage **AUTOMAATSE KAALU ALUSEL KÜPSETAMISE** nupule x1  ilmub displeile.

Lambaliha küpsetamisel vajutage **AUTOMAATSE KAALU ALUSEL KÜPSETAMISE** nupule x2  ilmub displeile.

Sealiha küpsetamisel vajutage **AUTOMAATSE KAALU ALUSEL KÜPSETAMISE** nupule x3  ilmub displeile.

Näide 1: 1,2 kg kaaluva loomalihatüki küpsetamiseks alates külmutatud olekust kasutades **AUTOMAATSET KAALU ALUSEL KÜPSETAMIST**.

1. Vajutage üks kord nupule **AUTOMAATNE KAALU ALUSEL VALMISTAMINE**.



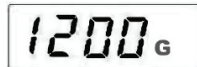
x1



2. Sisestage nuppudele **KAAL** vajutades kaal kuni displeile on soovitud kaal kuvatud.



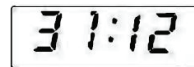
x12



3. Valmistamise alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT**.



x1



Displei loendab kogu valmistamise vältel valmistamise lõpuni jäänud aega.

Näide 2: 1,2 kg kaaluva lihakoodi sulatamine kasutades **KAALU ALUSEL SULATAMIST**.

1. Valige vajalik menüü vajutades ühe korra nupule **AUTOMAATNE KAALU ALUSEL SULATAMINE**.



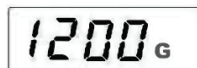
x1



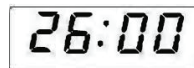
2. Sisestage nuppudele **KAAL** vajutades kaal kuni displeile on soovitud kaal kuvatud.



x12



x1



Displei loendab kogu sulatamise vältel toimingu lõpuni jäänud aega.

AUTOMAATSE KAALU ALUSEL VALMISTAMISE TABEL






KAALUVAHEMIK:

- Toidu kaal tuleb ümardada üles või alla lähima 0,1 kg-ni, näiteks 0,65kg-st saab 0,7kg või 0,34kg-st saab 0,3kg.
- Teil on võimalik valida kaalu ainult antud vahemiku piires (vt alljärgnevaid tabeleid).

MÄRKUSED

- Kui on vaja midagi ette võtta (näiteks toit ümber keerata), ahi seiskub, kostub helisignaali ning displeil hakkavad vilkuma järelejäänud valmistamisaeg ning indikaator. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nupule **START / AUTOMAATNE MINUT**.
- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisaega käsitsi pikendada.

AUTOMAATNE KAALU ALUSEL KÜPSETAMINE

MENÜÜ	KAALUVAHEMIK	VALMISTAMISTOIMING
Rostbiif 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none">• Asetage liha küpsetusvormis pöördalusele.• Helisignaali kostudes keerake liha ümber.• Küpsetamise järel jätke liha alumiiniumfooliumisse mähitult 10 minutiks seisma.
Röstitud lam-baliha 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none">• Asetage liha küpsetusvormis pöördalusele.• Helisignaali kostudes keerake liha ümber.• Küpsetamise järel jätke liha alumiiniumfooliumisse mähitult 10 minutiks seisma.
Röstitud sealihha 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none">• Asetage liha küpsetusvormis pöördalusele.• Helisignaali kostudes keerake liha ümber.• Küpsetamise järel jätke liha alumiiniumfooliumisse mähitult 10 minutiks seisma.

EE



KIIRSULATUS

See funktsioon sulatab toidu kiirelt lubades teil valida vastavalt toidu tüübile sobiva sulatamisperioodi. Vaadake alljärgnevat näidet selle funktsiooni kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks.

Näide: toidu sulatamine 10 minuti vältel.

1. Valige vajalik menüü vajutades üks kord nupule **KIIRSULATUS**.
2. Sisestage valmistamisaeg vajutades üks kord nupule **10 MIN**.
3. Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT**.



MÄRKUS: sulatamisprotsessi ajal süsteem peatub ning helisignaal tuletab teile meelde pöörata toid ühtlase sulatamise tagamiseks ümber. Kui see on tehtud, vajutage sulatamise jätkamiseks nupule **START / AUTOMAATNE MINUT**.



AUTOMAATNE VALMISTAMINE

AUTOMAATNE VALMISTAMINE võimaldab teil valmistada lk EE-22 toodud tabelis ja juhtpaneelil toodud toite. Vaadake alljärgnevat näidet selle funktsiooni kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks.



Näide: 0,3kg riisi valmistamine kasutades RIISI PASTA automaatprogrammi.

1. Valige vajalik menüü vajutades üks kord nupule **RIIS PASTA**.
2. Sisestage nuppudele **KAAL** vajutades kaal kuni displeile on soovitud kaal kuvatud.
3. Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT**.



AUTOMAATSE VALMISTAMISE TABEL



MENÜÜ VALIMINE: Võite numbristikul vastavale nupule vajutades otse vajaliku menüü valida.

Automaatse valmistamise menüüd:

Toit	MÄRKUS
Koorega kartulid (igaüks 230 g)	1. Jookide ja kartulite puhul ei näita toodud arv mitte kaalu vaid portsjoneid. 2. Popkorni puhul vajutage 100 g popkorni valmistamiseks üks kord nupule POPKORN , vajutage käivitamiseks nupule START / AUTOMAATNE MINUT ; kui vaikimisi valmistamisaeg 100 g popkornile ei ole piisav, vajutage lihtsalt kaks korda POPKORN nupule, sisestage numbristiku abil sobiv valmistusaeg ning vajutage käivitamiseks nupule START / AUTOMAATNE MINUT . 3. Riisi, pasta ja külmutatud toitude puhul peatub süsteem valmistamise ajal ning kostuv helisignaal annab kasutajale märku toimingute tegemise vajadusest, seejärel vajutage valmistamise jätkamiseks nupule START / AUTOMAATNE MINUT .
Tee/kohvi soojendamine (200ml/ tass)	
Riis, pasta (g)	
Popkorn (vaikimisi, 100g)	
Külmutatud köögiviljad (g)	
Pizza (g)	
Värsked köögiviljad (g)	
Külmutatud toidud (g)	

KAALUVAHEMIK:

- Toidu kaal tuleb ümardada üles või alla lähima 0,1 kg-ni, näiteks 0,65 kg-st saab 0,7 kg või 0,34 kg-st saab 0,3 kg.

MÄRKUSED

- Kui automaatse valmistamise ajal on nähtud ette toitu segada, siis ahi seiskub, kostub helisignaal ning samal ajal näidatakse displeil valmistamise lõpuni jäänud aega. Toidu segamise järel valmistamisprotsessi jätkamiseks vajutage nupule **START / AUTOMAATNE MINUT**.
- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisaega käsitsi pikendada.
- Automaatse toiduvalmistamise kasutamisel sõltuvad tulemused näiteks toidu kujust ja suurusest aga ka teie isiklikest maitse-eelistustest. Kui te ei ole programmeeritud tulemusega rahul, siis reguleerige lihtsalt valmistamisaeg vastavalt teie isiklikele eelistustele.

EE



MUGAVUSFUNKTSIOONID

1. MITMEETAPILINE VALMISTAMINE

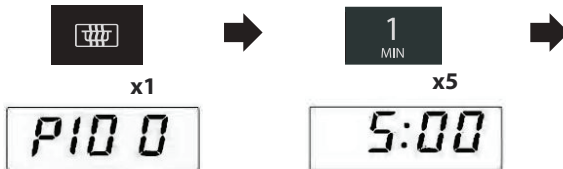
See funktsioon võimaldab jätkuvat ja segamatut töötamist 2 erineva etapiga.

Näide

Et küpsetada: 5 minutit võimsusega P100 (1. etapp)
16 minutit võimsusega P30 (2. etapp)

ETAPP 1

1. Sisestage võimsustase vajutades selleks üks kord nupule **VÕIMSUSTASE**.
2. Sisestage valmistamisaeg vajutades 5 korda nupule **1 MIN.**



ETAPP 2

3. Sisestage võimsustase vajutades selleks 8 korda nupule **VÕIMSUSTASE**.
4. Sisestage valmistamisaeg vajutades üks kord nuppu **10 MIN** ning seejärel 6 korda nuppu **1 MIN.**
5. Alustamiseks vajutage üks kord nupule **START / AUTOMAATNE MINUT.**



Ahi küpsetab 5 minuti vältel võimsusega P100 ning seejärel 16 minutit võimsusega P30.

MÄRKUS: kui P100 on valitud lõplikuks võimsustasemeks, siis pole vajalik võimsustaset sisestada.

2. AUTOMAATNE MINUT

AUTOMAATNE MINUT võimaldab teil:

- P100 mikrolainete võimsuse juures küpsetada 1 minutiliste kordadega;
- käsitsi valmistamise režiimi kasutades pikendada valmistamise aega 1 minutiliste kordadega.

Näide: võimsusel P100 2 minutit valmistamiseks vajutage kaks korda nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT.**

MÄRKUS

- Valmistamisaega võib pikendada kuni 99 minuti, 90 sekundini.

Näide



MUGAVUSFUNKTSIOONID



3. VÄHEM (▼) ja ROHKEM (▲)AEGA:

VÄHEM (▼) AEGA ja **ROHKEM (▲) AEGA** nupud võimaldavad teil:

- vähendada või suurendada valmistamise/sulatamise aega ahju kasutamise ajal (käsitsi valmistamise ajal ainult).

VÄHEM JA ROHKEM NUPPUDE KASUTAMINE KÄSITSI TOIDUVALMISTAMISE AJAL

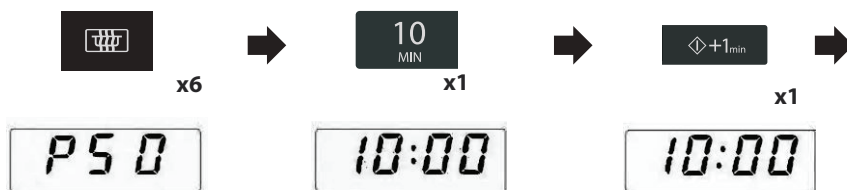
Vajutage **VÄHEM (▼)** või **ROHKEM (▲) AEGA** nupule, et vähendada või suurendada toiduvalmistamise või sulatamise aega 1 minutiliste sammudega ahju kasutamise ajal. Valmistamise kogukestust on võimalik suurendada kuni 99 minuti, 90 sekundini

Näide: toidu valmistamiseks 10 minuti jooksul võimsusega P50 ning seejärel valmistamisaja vähendamine 2 minuti võrra:

1. Sisestage võimsustase vajutades 6 korda nupule **VÕIMSUSTASE**.

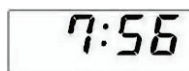
2. Sisestage valmistisajaeg vajutades üks kord nupule **10 MIN**.

2. Valmistamise alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START / AUTOMAATNE MINUT**.



4. Vähendage valmistamisaja vajutades kaks korda nupule **VÄHEM AEGA**.

Valmistisajaeg väheneb 2 minuti võrra ning aja lugemine jätkub, näiteks:



EE



MUGAVUSFUNKTSIOONID

4. KÖÖGITAIMER

Kasutage **KÖÖGITAIMERIT** kas minutitaimerina või valmistatud/sulatatud toidu jälgimiseks.

Näide

Taimeri seadmine 5 minutile.

1. Vajutage üks kord nuppu **KÖÖGITAIMER**.
2. Sisestage vajalik aeg vajutades 5 korda nupule **1 MIN.**
3. Alustamiseks vajutage üks kord nupule **START / AUTOMAATNE MINUT.**



x1



x5



x1



Displei hakkab aega maha lugema. Kui displei jõuab nulli, kostub helisignaal.



Võite sisestada ükskõik, millise aja, mis ei ole suurem kui 99 minutit, 90 sekundit. Aja maha lugemise ajal **KÖÖGITAIMERI** tühistamiseks vajutage lihtsalt nuppu **STOPP/KUSTUTA**.

MÄRKUS: KÖÖGITAIMERI funktsiooni ei ole võimalik kasutada toiduvalmistamise ajal.

NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS



Mikrolained küpsetavad toitu kiiremini, kui tavaline valmistamine. Seetõttu on heade tulemuste saavutamiseks vajalik pidada kinni kindlatest tehnikatest.

Paljud järgnevatest tehnikatest on sarnased tavalise toiduvalmistamise juures kasutatavatega.

NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

- Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb nende võimaliku süttimisohu tõttu ahjul valmistamise käigus silm peal hoida.
- Veenduge, et kööginõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. (Vt "Sobivad toidunõud" EE-28).
- Ärge asetage kuuma toitu/sööginõusid külmale pöördalusele või külma toitu/sööginõusid kuumale pöördalusele.

- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta.
- Vedelikke ja toite ei tohi kuumutada suletud anumates või kaanetatud purkides, kuna anuma sees tekib rõhk, mis võib tuua kaasa anuma/purgi plahvatamise.
- Kasutage ainult mikrolainetega valmistamiseks mõeldud popkorni selleks ettenähtud pakendis (järgige valmistaja juhiseid). Ärge kasutage õli, kui valmistaja ei ole seda just spetsiifiliselt ette näinud ning ärge valmistage popkorni kauem, kui ette nähtud.



HOIATUS!

Pidage alati kinni SHARPi kasutusjuhendis toodud juhistest.

Kui te valmistate soovitatud aegadest kauem või kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit ülekuumeneda, ära kõrbeda ning äärmuslikel juhtudel isegi süttida ning ahju kahjustada.

Toiduvalmistamise tehnikad

Paigutus

Asetage toidu paksemad osad nõude välispidisele äärele, nt kanakoivad. Nõude välispidisel äärel asuvad toidud saavad keskel asuvate toitudega võrreldes rohkem energiat, seega küpsevad kiiremini.



Kate

Mikrolainetega valmistamise ajal on teatud toite kasulik kaanega katta. Järgige ette antud soovitusi. Kasutage mikrolaineahjule sobivat õhuavadega kilet või kaant.

Läbistamine

Kesta, naha või koorega toidud tuleb enne valmistamist või taaskuumutamist mitmest kohast läbi torgata, kuna toidu sisse koguneda võib aur või põhjustada toidu plahvatamise. (näiteks kartulid, kala, kana, vorstid).



MÄRKUS: mikrolaineahjus ei tohi kuumutada koorega mune ja kõvasid/pehmeid keedetud mune, kuna need võivad plahvatada ning teha seda isegi kuumutamise lõppemise järel.

Segamine, ümber pööramine ja ringi paigutamine

Ühtlase valmistamise jaoks on vajalik toitu valmistamise ajal segada, pöörata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati väljastpoolt sissepoole.

Laske tõmmata

Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

EE



NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toidud (näiteks jõulupuding, vormiroad) vajavad lühemat kuumutusaega. Olge ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada süttimisohu. Kondid toidus juhvivad kuumust, mis võimaldab toidul kiiremini küpseda. Olge ettevaatlik ja veenduge, et toit oleks ühtlaselt küpsunud.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab valmistamiseks vajaminevat aega. Kerged ja poorsed toiduained, nagu leib ja koogid, valmivad kiiremini, kui rasked ja tihedad toidud, näiteks praed ja hautised.
Kogus	Mikrolainete hulk ahjus jääb samaks olenemata, kui palju toitu korraga valmistatakse. Seetõttu tuleb toidu koguse suurenemisel suuredada ka valmistamiseks kuluvat aega (näiteks valmivad neli kartulit kauem, kui kaks).
Suurus	Väikesed toidud ja väikesed toidutükid valmivad kiiremini, kui suured, kuna mikrolained saavad läbistada toitu kõikidest suundadest kuni toidu keskmeni. Ühtlaseks valmimiseks tehke kõik toidutükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaühtlase kujuga toiduained, näiteks kana rinnatükid või koivad, küpsevad nende paksematest kohtadest aeglasemalt. Ühtlase valmimise tagamiseks asetage paksemad osad nõu äärtesse, kus nad saavad rohkem energiat. Ümara kujuga toidud valmivad mikrolainetega valmistamisel ühtlasemalt, kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab valmistamiseks kuluvat aega. Jahutatud toitade valmistamine võtab rohkem aega, kui toatemperatuuril olevate toitade valmistamine. Näiteks jahutatud komponentidega (st margariin) valmistatud koogi valmistamine võtab kauem aega kui toatemperatuuril olevate komponentidega valmistatud kook. Toidunõu temperatuur ei pruugi olla toidu või joogi temperatuuriga sama. Kuumuse ja auru välja laskmiseks lõigake täidistega toidud (näiteks moosipallid) lahti.



Nägu ja käed. Kandke toitu või toidunõusid ahjust välja võttes ahjukindaid. Hoidke end ahju ukse avamisel eemale, et aur ja kuumus saaksid hajuda. Katteid (näiteks kattetikilet) eemaldades, praekotte või popkornipakke avades suunake aur näost ja kätest eemale.



Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri ning segage neid enne serveerimist. Eriti tähelepanelik tuleb olla väikelastele, lastele ja vanuritele toitu serveerides. Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.



SOBIVAD TOIDUNÕUD



Mikrolaineahjus toidu valmistamiseks/sulatamiseks peab mikrolainete energia suutma toidu läbistamiseks tungida läbi anuma. Seetõttu on oluline valida valmistamiseks sobiv nõu. Ümmargused/ovaalsed nõud on paremad, kui ruudu/ristküliku kujulised nõud, kuna toit kipub nõu nurkades üle küpsema. Alljärgnevalt on toodud ära erinevad kasutatavad toidunõud.

Toidunõu	Mikrolainekindel	Märkused
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✓ / ✗	Toidu ülekuumenemise eest kaitsmiseks saab kasutada väikesi alumiiniumitükke. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest võimaliku kaarleegi vältimiseks. Fooliumist nõusid ei soovitata, kui tootja, näiteks Microfoil [®] , seda just ette ei näe; järgige täpselt antud juhiseid.
Pruunistamisnõud	✓	Järgige alati tootjate juhiseid. Ärge ületage märgitud valmistamisaegu. Olge väga ettevaatlik, kuna sellised nõud muutuvad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Klaasnõud, näiteks Pyrex [®]	✓	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või mõraneda.
Metall	✗	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Plastik/polüstüreen, näiteks kiirtoidu pakendid	✓	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi kõrgetel temperatuuridel.
Toidukile	✓	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Külmutus-/küpsetus- kotid	✓	Peavad olema auru väljalaskmiseks läbi torgatud. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobivad. Ärge kasutage plastikust või metallist kinnitusi, kuna need võivad sulada või kaarleegi tõttu süttida.
Pabertaldrikud/tasid ja köögipaber	✓	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse sidumiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna materjal võivad süttida.
Õlgedest ja puidust nõud	✓	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelvalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✗	Võib sisaldada metalliosid, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.

EE



HOIATUS!

Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb võimaliku süttimise tõttu ahju jälgida.





NÕUANDED SULATAMISEKS

Toidu sulatamine mikrolaineahjuga on kiireim võimalik viis toidu sulatamiseks. Sulatamine on väga lihtne, kuid põhjaliku sulatamise tagamiseks on vaja pidada kinni järgmistest juhistest.

Paigutage ümber	Nõude äärel asetatud toidud sulavad kiiremini, kui keskel asuvad toidud. Seetõttu on oluline sulatamise ajal toitu kuni 4 korda ümber paigutada. Liigutage tihedalt kokku surutud tükid väljastpoolt sissepoole ja paigutage kattuvad osad ümber. See tagab, et kõik toiduosad sulavad ühtlaselt.
Eraldage	Külmikust välja võttes võivad toidutükid olla üksteise külge jäänud. Oluline on toit sulatamise ajal võimalikult peatselt üksteisest eraldada (näiteks peekoniviilud, kanafleed).
Katke kinni	Mõned sulatavad osad võivad muutuda soojaks. Selleks, et need ei muutuks veel soojemaks ega hakkaks küpsema, tuleb sellised alad, näiteks kanakoivad ja -tiivad, katta kinni väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolained eemale.
Laske seista	Seismisaeg on vajalik toidu põhjaliku üles sulamise tagamiseks. Mikrolaineahjust välja võtmisel ei ole sulamine veel lõppenud. Toit peab kinni kaetult veel mõne aja seisma, et tagada ka toidu sisemuse täielik sulamine.
Pöörake ümber	Oluline on, et sulatamise ajal pöörataks kõiki toiduaineid vähemalt 3-4 korda ümber. See on oluline põhjaliku sulatamise tagamiseks.

MÄRKUSED





- Eemaldage enne sulatamist kõik pakendid ja ümbrised.
- Kasutage sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid KESKMINE MADAL või MADAL.



NÕUANDED SOOJENDAMISEKS



Toitude taaskuumutamisel järgige alljärgnevat juhiseid ja nõuandeid, et tagada toidu põhjalik üles kuumenemine enne selle serveerimist.

Taldrikul olevad toidud	Eemaldage kõik linnuliha- või lihatükid ning kuumutage need eraldi. Asetage väiksemad toidutükid taldriku keskele, suuremad ja tihedamad toiduosad aga taldriku servale. Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage KESKMISE võimsusega; poole kuumutamise järel segage/paigutage ümber. MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.	
Viilutatud liha	Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage KESKMISE võimsusega. Ühtlase kuumenemise tagamiseks paigutage vähemalt üks kord ümber. MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et liha on põhjalikult kuumenenud.	
Linnuliha-tükid	Asetage kõige paksemad osad nõu välisäärele, katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage KESKMISE KÕRGE võimsusega. Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber. MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et linnuliha on põhjalikult kuumenenud.	
Pajaroad	Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage KESKMISE võimsusega. Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks. MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.	

Taaskuumutamisel parimate tulemuste saavutamiseks valige toidutüübile sobiv asjakohane mikrolainete võimsustase, näiteks köögiviljakaussi võib kuumutada KÕRGE võimsusega, samas kui lasanjat, mis sisaldab koostisaineid, mida ei ole võimalik segada, tuleb kuumutada KESKMISE võimsusega.

MÄRKUSED

- Võtke toit enne taaskuumutamist foolium- või metallnõudest välja.
- Taaskuumutamise aega mõjutavad toidu kuju, sügavus, kogus ja temperatuur nagu ka nõu enda suurus, kuju ja materjal.



Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

- Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
- Ärge kuumutage frittimisõli või -rasva, kuna see võib tuua kaasa ülekuumenemise ja süttimise.
- Konserveeritud kartuleid ei tohi mikrolaineahjus kuumutada; tegutsege vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.



Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögi purkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

EE





PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

AHJU SISEMUS

- Oluline on puhastada mikrolaineahju sisemust peale selle iga kasutamiskorda.
- Pühkige mikrolaineahju sisepinda mahedatoimelise puhastuslahusega, näiteks nõudepesuvedeliku ja sooja veega niisutatud lapiga.
- Toidu ja vedeliku pritsmed kogunevad ahju seintele ja lakke. Kui rasva- ja toidujääkidel lastakse ahju sisemusse koguneda, võib see ahju järgmisel kasutamisel ülekuumeneda, tekitada suitsu või isegi süttida.
- Hoidke **lainejuhi kate** alati puhtana. Lainejuhi kate on valmistatud kergesti purunevast materjalist ning selle puhastamisel tuleb olla väga ettevaatlik (tegutsege vastavalt eelnevalt toodud puhastusjuhiste). MÄRKUS: liigintensiivne leotamine võib viia lainejuhi katte lagunemiseni. Lainejuhi kate on kuluartikkel ning ilma regulaarse puhastamiseta tuleb see välja vahetada.
- Toidust vabaneb valmistamise ajal auru, mis põhjustab ahju sees ja uksele kondensaadi tekete. Oluline on ahi kuivaks pühkida. Kondensaadi kogunemine toob lõppkokkuvõttes kaasa ahju sees rooste tekkimise.
- **Ärge laske uksetihenditele ja ukse ümber asuvatele pindadele koguneda rasval või mustusel. See võib takistada ukse korralikku sulgumist ning võib põhjustada mikrolainete lekete (järgige puhastusjuhiseid).**
- Veenduge, et pöördalust ja rullikalust puhastatakse nende iga kasutamiskorra järel mahedatoimelise nõudepesuvahendiga ning kuivatatakse. Sellega hoiate te ära rasva ja toidujääkide kogunemise. Pöördalus on nõudepesumasinas pesemiskindel.
- **PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT NING EEMALDAGE KÕIK KOGUNENUD TOIDUJÄÄGID.**
Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohuolukorra.

VÄLISKORPUS

- Pühkige mikrolaineahju välispinda mahedatoimelise puhastuslahusega, näiteks nõudepesuvedeliku ja sooja veega niisutatud lapiga.
- Juhtpaneel tuleb puhtaks pühkida ja kuivatada nii, et seadme uks on avatud, hoides see läbi ära ahju sisse lülitumise.

MÄRKUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks pihustiga puhastajaid, ahjupatju või abrasiivseid küürimisvahendeid, kuna need kahjustavad ahju pindu.
- Auruga puhastajat ei tohi kasutada.
- Olge ettevaatlikud, et seebivesi ei satuks läbi ahju seintes ja sisepõrandas asuvate avade masina sisse. Liigne nendesse avadesse sattunud vesi võib põhjustada ahju sisemusele kahjustusi.

TÖRGETE KÕRVALDAMINE



Kui teile tundub, et ahi ei tööta korralikult, saate te enne tehniku väljakutumist teostada ise mitmeid lihtsaid kontrollimisi. Nii ei ole lihtsamate rikete puhul vaja teha mittevajalikke kõnesid.

Tehke järgmine lihtne kontrollimine:

Asetage pool tassi vett pöördalusele ja sulgege ahjuuks. Valige KÕRGE tase ja programm 1 minuti jooksul valmistamiseks.

1. Kas ahju valgusti süttib ahju töötamise ajal?
2. Kas pöördalus pöörleb?
3. Kas jahutusventilaator töötab? (Asetage kontrollimiseks käsi ventilatsioonivade kohale.)
4. Kas 1 minuti möödudes kostub helisignaal?
5. Kas tassis olev vesi on kuum?

Kui vastus kõigile küsimustele on „Ei“, kontrollige, kas ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud ja kaitse ei ole läbi põlenud. Kui mõlemad on korras, uurige lähemalt järgnevat tabelit.

MÄRKUS

Kui valmistate toitu standardajast kauem (vt alljärgnevat tabelit), kasutades sama valmistamisrežiimi, aktiveeruvad automaatselt ahju turvamehhanismid. Mikrolainete võimsustaset vähendatakse.

Valmistamisrežiim	Standardaeg
Mikrolainete KÕRGE valmistamine	20 minutit

HOIATUS!

Ärge reguleerige, parandage või tehke ahjule muudatusi iseseisvalt. Hooldus- või parandustööde teostamine muu isiku kui SHARPI koolitatud inseneri poolt on ohtlik. See on oluline, kuna sellised tegevused võivad kaasa tuua mikrolainete energia eest kaistvate katete äravõttu.

- Töötamise ajal kaitseb uksetihend mikrolainete väljapääsemise eest, kuid see ei ole õhukindel tihend. Ukse ümber veetilkade nägemine või õrna või sooja õhu liikumine on tavaline nähe. Suure niiskussaldusega toidust tuleb auru, mis kondenseerub ukse sisepinnal ja võib ahjust välja tilkuda.
- Remondid ja muutmised: ärge kasutage ahju, kui see ei tööta korralikult.
- Väliskorpus ja ligipääs valgustile: ärge eemaldage väliskatet. See on väga ohtlik, kuna seadme sees on kõrgepingega pingestatud detaile. Nende puudutamine võib olla surmav. Teie ahjul puudub kate valgustile juurdepääsemiseks. Lambi ribist minemise korral ärge üritage lampi iseseisvalt parandada vaid pöörduge ametlikku SHARPI teenindusse.

KÜSIMUS	VASTUS
Ukse ümber on tunda õhu liikumist.	Ahju töötamise ajal liigub õhk ahju sisemuses. Ahju ukse tihend ei ole õhutihe ja osa õhku võib ukse vahelt välja pääseda.
Ahjus tekib kondensaat, mis võib uksest välja tilkuda.	Ahju õõnsus on tavaliselt jahedam kui valmistatav toit ja toiduvalmistamisel tekkiv aur kondenseerub jahedamale pinnale. Auru kogus sõltub valmistatava toidu veesisaldusest. Mõnedel toitudel, nagu näiteks kartulitel on kõrge veesisaldus. Ukseklaasi vahele jäänud niiskus peaks mõne tunni möödudes hajuma.
Valmistamise ajal on ahju sisemuses näha sädemeid või kaarleeki.	Kaarleegid ilmuvad siis kui metallist objekt satub toiduvalmistamise ajal ahju sisepinna lähedusse. See võib ahju sisemuse pinna karedaks muuta, ega peaks muul viisil ahju kahjustama.
Kaarduvad kartulid.	Veenduge, et kartulitelt on eemaldatud kõik „silmad“ ja kartulikoore oleks läbisatud. Asetage kartulid otse pöördalusele, kuumuskindlale vorminõule vms-le.
Displei on valgustatud, kuid juhtpaneel ei hakka sellele vajutamisel tööle.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglaselt.	Veenduge, et valmistamiseks on valitud õige võimustase.
Ahjust kostub müra.	Mikrolaineenergia lülitub küpsetamise/sulatamise ajal sisse ja välja.
Väliskorpus on kuum.	Korpus võib puudutamisel kuum olla – hoidke lapsed seadmest eemal.

EE



TEHNILISED ANDMED

Mudelinimi:	R-270
Vahelduvvooluvõrgu pingeline	: Ühefaasiline 230-240 V, 50 Hz
Võimsustarve: mikrolained	: 1200 W
Sisendvool: mikrolained	: 5,2 A
Väljundvõimsus: mikrolained	: 800 W (IEC 60705)
KUUMUTUSKATEGOORIA	: E
Mikrolainete sagedus	: 2450 MHz* (grupp 2/klass B)
Välismõõtmed (L) x (K) x (S) mm	: 450 x 260 x 342
Ahju sisemuse mõõtmed (L) x (K) x (S)** mm	: 315 x 210 x 329
Ahju mahutavus	: 20 liitrit**
Valmistamise ühesugus	: Pöördalus läbimõõt 245 mm
Kaal	: umb. 12 kg

- * Antud toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõudmistele. Vastavalt standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 grupi, B klassi seade. Grupp 2 tähendab, et seade tekitab toidu kuumtöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat. Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamistes.
- ** Sisemine mahutavus on arvatud välja maksimaalse pikkuse, laiuse ja kõrguse arvutamise teel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.

Pideva parendamisstrateegia ühe osana jätame me endale õiguse muuta disaini ja tehnilisi andmeid ilma sellest eelnevalt teavitamata.

Ühtegi antud dokumendi osa ei või ilma SHARP Vestel UK eelneva loata ühelgi viisil taastoota, hoiustada andmebaasides või edastada kas elektroonilisel teel, kopeerimise, salvestamise või tõlkimise kaudu.

Antud dokumendis olevad joonised, tehniline informatsioon ja andmed on väljatruki ajaks meie parimate teadmiste kohased ja õiged. Tehniliste andmete muutmine igal ajal ja ilma eelneva teatamiseta on meie pideva arengu ja parendamise poliitika üks osadest.





Atenție: Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. Simbolul indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.

A. Informații pentru utilizatori privind casarea (gospodării)

1. În Uniunea Europeană

Atenție: Dacă doriți să aruncați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!

Echipamentele electrice și electronice uzate trebuie tratate separat și în concordanță cu legislația în vigoare referitoare la tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate.

După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice și electronice uzate la punctele adecvate de colectare*.

În unele țări* produsele uzate pot fi preluate gratuit de furnizorul local în momentul cumpărării unui produs nou similar.

*) Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritățile locale. Dacă echipamentul dumneavoastră electronic sau electric uzat are baterii sau acumulatori, vă rugăm să le tratați separat conform cerințelor locale.

Prin tratarea corectă a acestui produs ajutați ca deșeurii să se aplice tratamentul necesar, să fie recuperat sau reciclat. În acest mod ajutați la prevenirea potențialelor efecte negative asupra mediului sau a sănătății oamenilor, care ar putea apărea prin tratarea necorespunzătoare a deșeurilor.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou. Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații despre aruncare pentru Întreprinderi

1. În Uniunea Europeană

Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri și doriți să-l eliminați:

Vă rugăm să contactați distribuitorul SHARP, care vă va informa despre preluarea produsului. Este posibil să fiți taxat pentru costurile generate de preluare și reciclare. Produsele mici (și cantitățile mici) pot fi preluate de către centrele locale de colectare. Pentru Spania: Vă rugăm să contactați sistemul de colectare stabilit sau autoritatea locală pentru preluare a produselor uzate.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.





CUPRINS



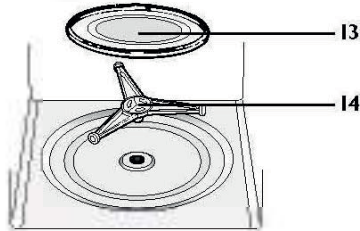
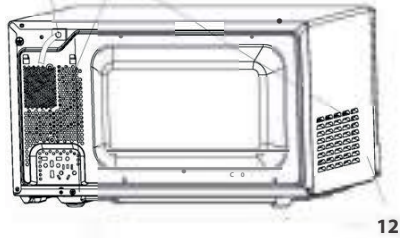
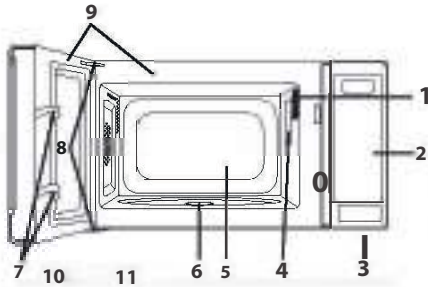
CUPTORUL ȘI ACCESORIILE.....	3
PANOU DE COMANDĂ.....	4
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.....	5-12
INSTALARE.....	13-14
CUM FUNCȚIONEAZĂ CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ	15
NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDOR.....	16
ÎNAINTE DE OPERARE.....	16
UTILIZAREA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ CU MICROUNDE	17-18
GĂTIRE/DECONGELARE AUTOMATĂ	19
TABEL GĂTIRE AUTOMATĂ	20
DECONGELARE RAPIDĂ.....	21
GĂTIRE AUTOMATĂ	21
GRAFIC DE GĂTIRE AUTOMATĂ.....	22
FUNCȚII UTILE	23-25
SFATURI GĂTIRE LA MICROUNDE.....	26-27
RECIPIENTE ADECVATE	28
SFATURI PENTRU DECONGELARE.....	29
SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE.....	30
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	31
DEPANARE.....	32
SPECIFICAȚII	33

RO





CUPTORUL ȘI ACCESORIILE



CUPTORUL

1. Lampa cuptorului
2. Panoul de comandă
3. Butonul de deschidere a ușii
4. Capacul ghidajului de unde (NU ÎNDEPĂRTAȚI)
5. Spațiul interior al cuptorului
6. Racord
7. Încuietori
8. Balamale
9. Garnituri de etanșare și suprafețe de etanșare
10. Cablu electric
11. Orificii de ventilare
12. Carcasa exterioră

ACCESORII:

Verificați dacă următoarele accesorii au fost livrate:

13. Platou rotativ
14. Suport platou rotativ

• Așezați suportul platoului rotativ pe dispozitivul de fixare din partea de jos a interiorului cuptorului și apoi așezați platoul rotativ pe suport, fixându-l bine.

Pentru a evita avarierea platoului, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate uniform de pe marginea platoului atunci când sunt scoase din cuptor.

OBSERVAȚII:

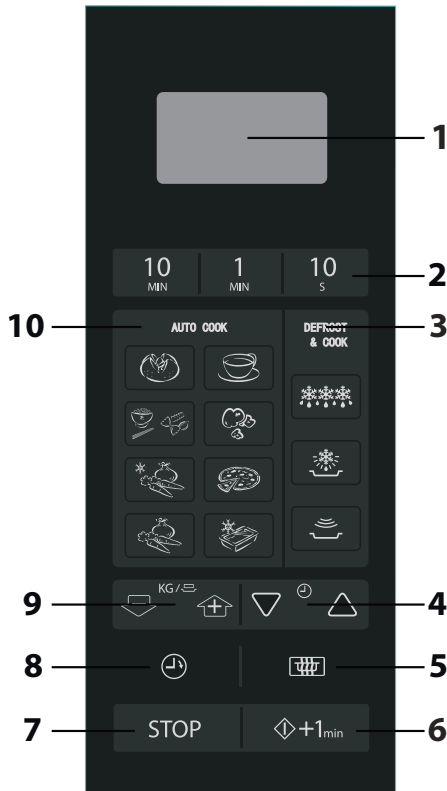
- Capacul ghidajului de unde este fragil. Interiorul cuptorului trebuie curățat cu mare grijă pentru a nu avaria unitatea.
- Utilizați cuptorul numai cu platoul rotativ și suportul platoului fixate corect. Dacă platoul rotativ nu a fost fixat bine, acesta se poate balansa sau se poate opri din rotire, ceea ce poate duce la avarierea cuptorului.
- Platoul rotativ se poate roti în direcția acelor de ceasornic sau invers. Direcția de rotire se poate schimba la fiecare pornire a cuptorului. Acest lucru nu afectează performanța aparatului.
- Atunci când comandați accesorii, vă rugăm să menționați atât **NUMELE PIESEI**, cât și **NUMĂRUL MODELULUI** dealer-ului dumneavoastră, ori service-ului autorizat SHARP.



AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioră, interiorul cuptorului, accesoriile și vasele se vor încălzi foarte mult în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIŞAJ DIGITAL
2. Butoane TEMPORIZARE
3. Buton GREUTATE GĂTIRE & DEZGHEŢARE
4. Butoane AJUSTARE TEMPORIZARE – MAI LUNG/MAI SCURT
5. Buton NIVEL PUTERE
6. Buton TEMPORIZARE AUTOMATĂ
7. Buton OPRIRE/ANULARE
8. Buton CRONOMETRU BUCĂTĂRIE
9. Butoane GREUTATE
10. Buton AUTO-GĂTIRE

RO



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

1. Acest cuptor este destinat numai pentru utilizarea pe blat. Cuptorul nu poate fi incorporat într-o unitate de bucătărie. Nu așezați cuptorul în dulap.
2. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85 cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușa pentru a preveni arsurile corporale.
3. **AVERTISMENT:** Nu atingeți placa rotativă imediat după utilizare, deoarece aceasta ar putea fi fierbinte.
4. Asigurați-vă că există minim 30 cm de spațiu liber deasupra cuptorului.
5. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe, decât dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a unității și dacă înțeleg riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazurilor în care au o vârstă mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
6. Nu permiteți accesul copiilor mai mici de 8 ani în apropierea aparatului electrocasnic și al cablului acestuia.
7. **AVERTIZARE:** Lăsați copiii să utilizeze cuptorul fără supraveghere numai atunci când aceștia au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă pericolele utilizării neadecvate.
8. **AVERTIZARE:** Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.
9. **AVERTIZARE:** În cazul avarierii ușii sau a dispozitivelor de etanșare, cuptorul nu poate fi utilizat până la repararea acestuia de către o persoană specializată.
10. **AVERTIZARE:** Nu ajustați, reparați sau modificați singuri cuptorul. Este periculos ca altcineva în afară de





INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei care protejează împotriva expunerii la energia microundelor.

11. În cazul avarierii cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special. Înlocuirea poate fi realizată numai de către un agent de service autorizat SHARP.
12. **AVERTIZARE:** Lichidele și alimentele nu pot fi încălzite în recipiente etanșe, deoarece pot exploda.
13. Încălzirea la microunde a băuturilor poate duce la fierberea eruptivă a acestora, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă.
14. Nu preparați ouăle în coajă, ori ouă fierte întregi, deoarece acestea pot exploda chiar și după ce s-a încheiat gătitrea. Pentru a prepara sau reîncălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenușul și albușul, pentru a elimina riscul ca acestea să explodeze. Curățați și tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.
15. Ustensilele trebuie verificate dacă pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Consultați pagina RO-25. Utilizați numai recipiente și ustensile sigure pentru modurile cuptorului cu microunde.
16. Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecate sau agitate, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.
17. Ușa, carcasa exterioară, interiorul cuptorului, vasele și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.
18. Evitați atingerea acestor zone. Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor. Înainte de curățare, asigurați-vă că acestea nu sunt fierbinți. În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.
19. Dacă iese fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a opri eventualul incendiu.

RO





INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

20. Curățați cuptorul la intervale regulate de timp și îndepărtați resturile de alimente de pe el.
21. Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la o deteriorare a suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și chiar genera situații posibil periculoase.
22. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive și dure sau dispozitive metalice ascuțite pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului, deoarece se poate zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
23. Nu utilizați dispozitive de curățare pe bază de aburi.
24. Consultați instrucțiunile de curățare a garniturilor ușii, a cavităților și a componentelor adiacente, la pagina RO-31.
25. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, precum:
 - zonele destinate personalului din bucătărie, personalul magazinelor, birourilor și pentru alte medii de lucru;
 - clienții hotelurilor, motelurilor și alte medii de tip rezidențial;
 - ferme;
 - medii de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).
26. **AVERIZARE:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.
27. În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
28. Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.

Pentru a evita pericolul de incendiu:

1. **Cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul utilizării. Nivelurile de putere foarte**



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



mari sau timpii de gătire foarte lungi pot supraîncălzi alimentele, ceea ce poate duce la apariția incendiilor.

2. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât deconectarea aparatului în caz de pericol, să fie cât mai ușoară.
3. Sursa de alimentare de curent alternativ trebuie să fie de aproximativ 230-240 V, 50 Hz, cu o siguranță de circuit de 13A sau cu un întrerupător de circuit de 13A.
4. Se recomandă utilizarea unui circuit separat numai pentru acest dispozitiv.
5. Nu plasați cuptorul cu microunde în locuri unde este generată căldură. De exemplu, lângă un cuptor convențional.
6. Nu instalați cuptorul cu microunde în locuri cu umiditate mare sau unde se poate aduna apă.
7. Nu depozitați și nu utilizați cuptorul în aer liber.
8. Curățați capacul ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul acestuia după utilizare. Acestea trebuie să fie uscate și fără urme de grăsime. Grăsiimea acumulată se poate supraîncălzi și poate să înceapă să scoată fum sau să ia foc.
9. Nu așezați materiale inflamabile în apropierea cuptorului sau a orificiilor pentru ventilare.
10. Nu blocați orificiile de ventilare.
11. Îndepărtați de pe mâncare și de pe recipiente toate dispozitivele de etanșare metalice, din sârmă etc. Arcul electric produs de suprafețele metalice poate duce la producerea unui incendiu.
12. Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a încălzi uleiul pentru prăjit. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.
13. Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungi speciale pentru microunde.
14. Nu depozitați alimentele sau alte articole în interiorul cuptorului.

RO





INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

15. După pornirea cuptorului, verificați toate setările pentru a vă asigura că acesta funcționează corespunzător.
16. Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, țineți cuptorul sub observație în timpul gătirii sau încălzirii alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: cârnați, plăcinte sau budinci de Crăciun.
17. Consultați sfaturile aferente din manualul de utilizare.

Pentru a evita producerea leziunilor

1. AVERIZARE:

Nu utilizați cuptorul dacă este avariât sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este uzată sau închisă strâmb.
 - b) Balamalele și dispozitivele de etanșare; asigurați-vă că nu sunt rupte sau slăbite.
 - c) Dispozitivele de etanșare și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că nu au fost avariate.
 - d) Interiorul cavității cuptorului sau ușa; asigurați-vă că nu prezintă deformări.
 - e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că nu au fost avariate.
2. Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă și nu realizați niciun fel de modificări asupra dispozitivului de siguranță.
 3. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între dispozitivul de etanșare și suprafețele de etanșare.
 4. Nu lăsați grăsimea sau mizeria să se acumuleze pe zonele de etanșare a ușii sau în zonele din jurul ușii. Curățați cuptorul în mod regulat și îndepărtați orice urme de mâncare. Respectați instrucțiunile din secțiunea „Curățare și întreținere” de la pagina RO-31.
 5. Persoanele cu STIMULATOARE cardiace trebuie să consulte un medic sau producătorul stimulatorului în cazul în care intenționează să utilizeze cuptorul cu microunde.





INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



Pentru a evita posibilitatea de electrocutare

1. Nu îndepărtați sub nicio formă carcasa exterioară.
2. Nu vărsați și nu introduceți obiecte în deschiderile dispozitivului de blocare a ușii sau în orificiile pentru ventilare. În cazul vărsării unui lichid, opriți aparatul, scoateți imediat cablul de alimentare din priză și adresați-vă unui agent de service SHARP autorizat.
3. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei alte suprafețe de lucru.
5. Mențineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți, incluzând partea din spate a cuptorului.
6. Nu încercați să înlocuiți singuri becul cuptorului și nu lăsați o persoană neautorizată de SHARP să facă acest lucru. Dacă becul este avariât, consultați furnizorul dumneavoastră sau un agent de service autorizat SHARP.

Pentru a evita producerea unei explozii și fierberea bruscă:

1. Nu utilizați niciodată recipiente etanșe. Îndepărtați dispozitivul de etanșare și capacele înainte de utilizare. Recipientele etanșe pot exploda din cauza acumulării de presiune chiar și după ce cuptorul a fost oprit.
2. Aveți grijă la încălzirea lichidelor. Utilizați un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.

Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.

Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și producerea de arsuri:

1. Nu utilizați o perioadă lungă de timp.
2. Amestecați lichidul înainte de încălzire / reîncălzire.
3. Se recomandă introducerea unei ustensile din sticlă sau alt material similar (dar nu metal) în lichid în timpul reîncălzirii.

RO





INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

4. Lăsați lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru cel puțin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.
3. Înțepați coaja cartofilor, cârnaților sau a fructelor înainte de gătire, pentru a evita pericolul de explozie a acestora.

Pentru a evita producerea arsurilor

1. Pentru a preveni arsurile, utilizați suporturi pentru recipiente sau mănuși atunci când scoateți alimentele din cuptor.
2. Deschideți întotdeauna recipientele, pungile pentru popcorn, pungile pentru gătire în cuptor etc. și țineți-le la distanță de față pentru a evita arsurile cu aburi sau fierberea eruptivă.
3. **Pentru a evita producerea de arsuri, testați întotdeauna temperatura alimentelor și amestecați înainte de a servi având grijă mai ales la temperatura alimentelor pentru copii sau pentru persoane în vârstă. Temperatura recipientului nu reprezintă o indicație reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor; verificați întotdeauna temperatura alimentelor.**
4. Nu stați în dreptul ușii cuptorului atunci când o deschideți pentru a evita arsurile produse de aburi și de căldură.
5. Tăiați alimentele gătite după încălzire pentru a elibera aburul și a evita arsurile.

Pentru a evita utilizarea de către copii

1. Nu vă aplecați și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului.
2. Copiilor trebuie să li se aducă la cunoștință instrucțiunile importante de siguranță: utilizarea suporturilor pentru recipiente, îndepărtarea capacelor cu grijă; grija la ambalaje (de exemplu, materialele ce rețin căldură) create pentru a găti alimente crocante, deoarece sunt foarte fierbinți.

Alte avertizări

1. Nu modificați cuptorul în niciun fel.
2. Nu mutați cuptorul în timpul funcționării.
3. Acest cuptor poate fi utilizat numai pentru gătitul alimentelor în locuința dvs. Nu poate fi utilizat în scop comercial sau în laboratoare.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



Pentru utilizarea fără probleme a cuptorului și evitarea avariilor:

1. Nu utilizați niciodată cuptorul când acesta este gol, cu excepția situației în care se recomandă în manualul de utilizare. În caz contrar, cuptorul se poate defecta.
2. Utilizați întotdeauna un recipient pentru rumenire sau un material ce reține căldura, plasați întotdeauna un material izolator termorezistent cum ar fi platourile din porțelan pentru a preveni avarierea platoului rotativ sau a suportului acestuia din cauza căldurii. Nu depășiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de preparare.
3. Nu utilizați ustensile metalice, care reflectă microundele și care pot genera arcuri electrice. Utilizați numai platoul rotativ și suportul platoului rotativ concepute pentru acest cuptor. Nu utilizați cuptorul fără platoul rotativ.
4. Nu așezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

OBSERVAȚIE:

Dacă nu sunteți siguri de modul de conectare a cuptorului, consultați un electrician autorizat, calificat. Producătorul sau furnizorul nu se face responsabil pentru avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie. Pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o scurgere sau o defecțiune.

KIT ÎNCORPORAT

Nu este disponibil niciun kit încorporat pentru acest cuptor. Acest cuptor este conceput doar pentru utilizarea pe blat.

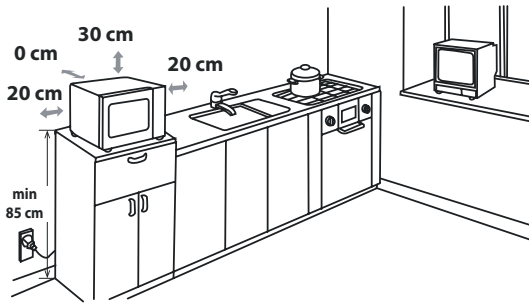
RO





INSTALARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului și îndepărtați folia de protecție de pe suprafața carcasei cuptorului cu microunde. Verificați dacă produsul prezintă avarii.
2. Amplasați cuptorul pe o suprafață plată, sigură, îndeajuns de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului și greutatea produselor introduse în cuptor. Nu amplasați cuptorul într-un dulap.
3. Selectați o suprafață plată care să ofere suficient spațiu liber pentru fantele de admisie și / sau de evacuare a aerului. Suprafața din spate a aparatului trebuie fixată de un perete.
 - Lăsați un spațiu minim de 20cm între cuptor și pereții învecinați.
 - Lăsați un spațiu liber minim de 30cm deasupra cuptorului.
 - Nu îndepărtați picioarele din partea de jos a cuptorului.
 - Blocarea orificiilor de admisie și / sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
 - Amplasați cuptorul la o distanță sigură de aparatele radio și TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



4. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușă pentru a preveni arsurile corporale.
5. Conectați bine cablul cuptorului la o priză electrică standard (cu împământare).



AVERTIZARE: Nu amplasați cuptorul în locații în care se generează căldură, umiditate sau umiditate la un nivel ridicat (de exemplu, lângă sau deasupra cuptoarelor clasice) sau în apropierea materialelor combustibile (de exemplu, perdele).

Nu blocați și nu obstrucționați orificiile de ventilare a aerului.

Nu amplasați obiecte pe cuptor.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

- Nu lăsați apa să intre în contact cu ștecherul sau cablul de alimentare electrică.
- Introduceți corect ștecherul în priză.
- Nu conectați alte aparate la aceeași priză folosind un prelungitor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de o unitate de service aprobată de Sharp sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita riscurile.
- Când scoateți ștecherul din priză, țineți întotdeauna de ștecher și nu trageți niciodată de cablu, deoarece acesta și conexiunile din interiorul ștecherului se pot deteriora.
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, demontați corect ștecherul (nu îl tăiați).
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul nu este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, tăiați ștecherul.



AVERTIZARE: ACEST APARAT ELECTROCASNIC TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT



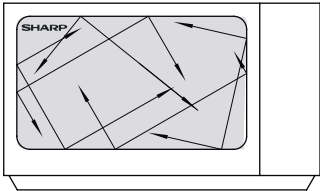
CUM FUNCȚIONEAZĂ CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ

Microundele sunt valuri de energie, similare semnalelor de TV și radio.

Energia electrică este transformată în energie de microunde, care este îndreptată în partea de jos a mijlocului interiorului cuptorului, printr-un ghid de undă. Apoi, agitatorul cu microunde distribuie energia microundelor în fiecare colț al interiorului cuptorului, uniform.

Microundele nu pot trece prin metal, de aceea interiorul cuptorului este fabricat din metal, iar ușa este protejată cu un film metalic.

În timpul gătirii, microundele sunt reflectate de pereții interiori ai cuptorului și se deplasează la întâmplare.



Microundele pot trece prin anumite materiale, cum ar fi sticla și plasticul, pentru a încălzi mâncarea. (Consultați „Veselă potrivită pentru cuptorul cu microunde”, la pagina RO-28).

Apa, zahărul și grăsimea din alimente absorb microundele, de aceea vibrează. Se va produce căldură datorită frecării, în același mod în care mâinile sunt încălzite prin frecare.

Zonele exterioare ale alimentelor sunt încălzite de energia microundelor, apoi căldura pătrunde în interior prin conducție ca și în cazul preparării convenționale. Este important să întoarceți, să rearanjați sau să amestecați pentru o încălzire uniformă.

După încheierea gătirii, cuptorul se va opri automat din producerea de microunde.

Timpul de așteptare după preparare este necesar deoarece căldura se distribuie uniform în alimente.

NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDDELOR



Nivel putere	Apăsați butonul NIVEL PUTERE	Procentaj
ÎNALT	X1	P100
	X2	P90
MEDIU ÎNALT	X3	P80
	X4	P70
MEDIU	X5	P60
	X6	P50
MEDIU SCĂZUT (DECONGELARE)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Dezghetare)	X9	P20
	X10	P10

IMPORTANT: Puterea microundelor se fixează automat la P100 cu excepția cazului în care apăsați butonul **NIVEL PUTERE**

În general se recomandă următoarele:

P100/90 - (ÎNALT = 800/720W) utilizat pentru gătire rapidă și încălzire, de ex.: pentru caserole, băuturi calde, legume etc.

P80/70 - (MEDIU ÎNALT = 640/560W) utilizat pentru o gătire mai lungă pentru mâncăruri dense cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mâncăruri semipreparate, dar și pentru mâncărurile pretențioase, cum ar fi prăjiturile. La această setarea redusă, mâncarea se va găti în mod egal fără a se arde pe margini.

- Cuptorul are 10 niveluri de putere, așa cum se indică alăturat.
- Pentru a schimba nivelul de putere pentru gătit, introduceți timpul necesar și apoi apăsați tasta **NIVEL PUTERE** până când afișajul indică nivelul dorit.

• Nivel putere

Puterea microundelor variază în funcție de energia microundelor, care se stinge și se aprinde.

În timpul utilizării unei alte puteri decât P100, veți auzi energia microundelor pulsând, în timp ce mâncarea se va găti sau se va decongela.

• Verificarea nivelului de putere

Pentru a verifica nivelul de putere a microundelor în timpul gătirii, apăsați butonul **NIVEL DE PUTERE**. Cât timp țineți apăsat butonul **NIVEL DE PUTERE**, pe afișaj va fi indicat nivelul de putere. Cuptorul continuă număratoarea inversă, deși afișajul indică nivelul de putere.

P60/50 - (MEDIU =480/400W) pentru mâncăruri dense, care necesită o gătire îndelungată atunci când sunt pregătite în mod convențional, de ex.: caserole de vită. Se recomandă utilizarea acestui nivel de putere pentru a asigura frăgezimea cărnii.

P40/30 - (MEDIU SCĂZUT = 320/240W setarea de Decongela-re) pentru decongela-re. Selectați acest nivel de putere pentru a asigura decongela-re egală a alimentului. Această setare poate fi utilizată și pentru fierberea orezului, a pastelor, a găluștelor și pentru gătitul cremei custard.

P20/10 - (SCĂZUT = 160/80W) Pentru decongela-re delicată: creme pentru prăjituri sau aluat.

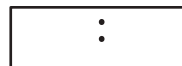
ÎNAINTE DE PORNIRE



RO

Conectați cuptorul la o sursă de alimentare. 1.

1. Pe display-ul cuptorului se va afișa:



OBSERVAȚIE: Acest model NU are funcția de ceas.



UTILIZAREA CUPTORULUI DVS. CU MICROUNDRE

Deschiderea ușii:

Pentru a deschide ușa cuptorului, împingeți butonul de deschidere a ușii.

Pornirea cuptorului:

Gătiți și puneți mâncarea într-un recipient adecvat. Plasați recipientul pe platoul rotativ sau plasați alimentul direct pe platou. Închideți ușa și apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** după selectarea programului de gătire dorit.

Oprirea cuptorului:

În cazul în care doriți să opriți cuptorul în timpul gătirii, apăsați tasta STOP / CLEAR (OPRIRE/ANULARE) o dată, sau deschideți ușa cuptorului. În cazul în care doriți să anulați programul de gătit, apăsați tasta STOP / CLEAR de două ori.

Cuptorul vă permite să gătiți și să decongeleți mâncarea utilizând programe automate sau să gătiți și să decongeleți mâncarea manual. Gătirea și decongelarea automate vă permit să gătiți și să decongeleți mâncare utilizând programe presetate, în care timpii au fost deja calculați pentru dvs., de ex., GĂTIRE AUTOMATĂ și DECONGELARE AUTOMATĂ.

Gătirea și decongelarea manuale vă permit să gătiți/decongeleți mâncăruri și greutatea care nu sunt incluse în programele automate.

Iată exemple de gătire și decongelare manuale.

Pentru gătit și decongelarea automate vezi paginile RO-19 - 22.

GĂTIRE MANUALĂ

- Introduceți timpul de gătire și setați puterea microundelor între P10 și P100 pentru a găti (consultați pagina RO-16).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiți mâncarea și lăsați-o pentru un timp, dacă este cazul.

Exemplu:

Pentru a găti 2 minute și 30 secunde la putere de microunde P70.

1. Setează nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 4 ori pentru 70P.
2. Setează timpul de gătire prin apăsarea butonului **1 MIN** de 2 ori și a butonului **10 S** de 3 ori.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătit.



Afișajul va derula timpul chiar și în timpul setării minutelor de gătire.

UTILIZAREA CUPTORULUI DVS. CU MICROUNDRE



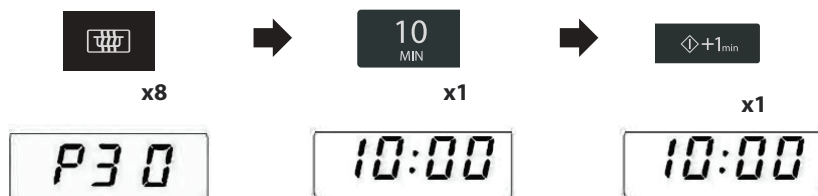
DECONGELARE MANUALĂ

- Introduceți timpul de decongelare și utilizați nivelul de putere P10 sau P30 pentru a decongela (consultați pagina RO-16).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul decongelării.
- După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie și lăsați-o până la decongelarea completă.

Exemplu:

Pentru a decongela 10 minute la puterea de microundre P 30.

1. Setați nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 8 ori.
2. Introduceți timpul de decongelare prin apăsarea butonului **10 MIN** o dată.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătitul.



Afișajul va derula timpul de gătit rămas.

OBSERVAȚII:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcția acelor ceasului sau invers.
- Cuptorul poate fi programat până la 99 minute și 90 secunde (99,90).
- Dacă deschideți ușa în timpul procesului de gătit, timpul de gătit de pe ecranul digital se va opri automat. Timpul de gătit va fi reluat din nou după închiderea ușii și apăsarea butonului **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Dacă doriți să aflați nivelul puterii în timpul gătitului, apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDRE**. Cât timp apăsați butonul NIVEL PUTERE MICROUNDRE, nivelul de putere va rămâne afișat.

RO



GĂTIRE/DECONGELARE AUTOMATĂ

GĂTIREA/DECONGELAREA AUTOMATĂ vă permite să gătiți sau să decongeleți mese pre-programate. Urmați exemplul de mai jos pentru detalii cu privire la modul în care să operați aceste funcții.

GĂTIREA AUTOMATĂ permite gătirea a 3 meniuri populare.

Pentru carnea de vită, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x1  va apărea pe ecran.

Pentru carnea de miel, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x2  va apărea pe ecran.

Pentru carnea de porc, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x3  va apărea pe ecran.

Exemplul 1: Pentru a găti 1.2 kg de carne de vită rece utilizând **GĂTIREA AUTOMATĂ**.

1. Apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătirea.



Afișajul va derula timpul de gătire rămas.

Exemplul 2: Pentru a decongelea o bucată de carne de 1,2 kg utilizând **DECONGELARE AUTOMATĂ**.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a porni decongelarea.



Afișajul va derula timpul de decongelare rămas.

TABEL GĂTIRE AUTOMATĂ






INTERVALUL DE GREUTATE:

- Greutatea alimentelor trebuie rotunjită la cea mai apropiată 100 de grame, spre exemplu, de la 0.65kg la 0.7kg sau de la 0.34kg la 0.3kg.
- Greutatea trebuie să corespundă cu cea descrisă în tabel (vezi tabelul următor).

OBSERVAȚII:

- Când este necesară o acțiune (de ex.: întoarcerea alimentului), cuptorul se va opri, va emite un semnal sonor, iar timpul rămas și un indicator vor pălpâi pe ecran. Pentru a continua gătitul, apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătit manual.

GĂTIRE AUTOMATĂ

MENIU	GREUTATE:	MOD DE GĂTIRE
Friptură de vită 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor. • Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor. • După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.
Friptură de miel 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor. • Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor. • După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.
Friptură de porc 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> • Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor. • Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor. • După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.

RO

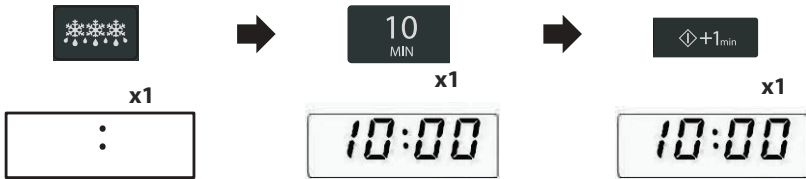


DECONGELARE RAPIDĂ

Această funcție este destinată decongelării rapide permițând alegerea timpului dorit de decongelare, în funcție de tipul alimentului. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii.

Exemplu: decongelați mâncarea în 10 minute.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE RAPIDĂ** o dată
2. Introduceți timpul de gătire prin apăsarea butonului **10 MIN** o dată.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe să gătiți.



OBSERVAȚIE: În timpul procesului de decongelare, sistemul se va opri și va reaminti printr-un semnal sonor despre întoarcerea alimentului pentru o decongelare uniformă. După terminare, apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a relua decongelarea.



AUTO-GĂTIREA

AUTO COOK (GĂTIREA AUTOMATĂ) vă permite să preparați mâncărurile listate în panoul de control și pe lista de la pagina RO-22. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii.



Exemplu: Pentru a găti 0,3kg de orez utilizând Gătirea automată pentru orez și paste.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **OREZ PASTE** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe procesul de gătire.



GRAFIC DE AUTO-GĂTIRE



SELECTAREA MENIULUI: Puteți să selectați Meniul direct din lista de butoane prin apăsarea butonului relevant.

Meniurile pentru gătire automată:

Aliment	Observație:
Cartof umplut (fiecare 230g)	1. Pentru băuturi și cartofi, parametrii afișați nu reprezintă greutatea, ci numărul de porții. 2. Pentru Popcorn, apăsați butonul POPCORN o dată pentru a prepara 100g de popcorn; apăsați butonul TEMPORIZARE AUTOMATĂ pentru a porni; dacă timpul presetat de încălzire pentru 100g este prea mic sau prea mare, apăsați butonul POPCORN de două ori și atingeți numerele pentru a introduce timpul dorit; apăsați butonul TEMPORIZARE AUTOMATĂ pentru a porni. 3. Pentru orez, paste și alimente înghețate, în timpul gătirii, sistemul se va opri și va reaminti despre acțiunea care trebuie făcută; apăsați butonul TEMPORIZARE AUTOMATĂ pentru a relua gătitura.
Reîncălzire ceai/cafea (200ml/cană)	
Orez, paste (g)	
Popcorn (implicit, 100g)	
Legume Congelate (g)	
Pizza (g)	
Legume proaspete (g)	
Alimente înghețate (g)	

INTERVALUL DE GREUTATE:

- Greutatea alimentelor trebuie rotunjită la cea mai apropiată 100 de grame, spre exemplu, de la 0.65kg la 0.7kg sau de la 0.34kg la 0.3kg.

OBSERVAȚII:

- Dacă există cerința de amestecare a mâncării în timpul procesului de auto-gătire, cuporul se va opri și va emite un semnal sonor. Timpul rămas va fi afișat pe ecran. Pentru a continua gătitura după amestecare apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele auto-gătirii depind de mai mulți factori, cum ar fi forma și mărimea alimentului, precum și de preferințele personale. Dacă nu sunteți mulțumiți de rezultatele programate, ajustați timpul de gătire conform preferințelor personale.

RO



FUNCȚII UTILE

1. SEQUENCE COOKING (GĂTIRE SECVENȚĂ MULTIPLĂ)

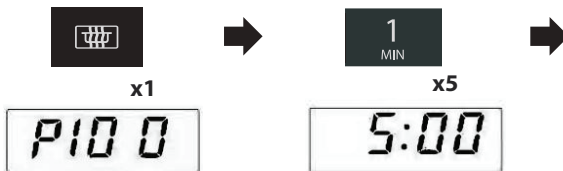
Această funcție permite o funcționare continuă și neîntreruptă pentru 2 etape diferite.

Exemplu:

Pentru a găti: 5 minute la nivelul de putere P100 (Etapa 1)
16 minute la nivelul de putere P30 (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Introduceți nivelul de energie prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** o dată.
2. Introduceți timpul de gătire prin apăsarea butonului **1 MIN** de 5 ori.



ETAPA 2

3. Setezi nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 8 ori.
4. Setezi timpul de gătire prin apăsarea butonului **10 MIN** o dată și a butonului **1 MIN** de 6 ori.
5. Apăsai butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe procesul de gătire.



Cuptorul va începe să gătească timp de 5 minute la putere P100, după care timp de 16 minute la putere P30.

OBSERVAȚIE: Dacă se selectează nivelul P100 ca și nivel de putere final, nu este necesar să introduceți nivelul de putere.

2. AUTO MINUTE:

AUTO MINUTE vă permite:

- Să gătiți la puterea de microunde P100 în multipli de 1 minut.
- Să prelungiți timpul de preparare în multipli de 1 minut, atunci când se utilizează modul manual de gătire.

Exemplu: Pentru a găti în modul P100 timp de 2 minute, apăsați de două ori butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.

OBSERVAȚIE:

- Timpul de gătire poate fi prelungit până la maximum 99 minute și 90 secunde.

Exemplu:



FUNȚII UTILE



3. LESS (MAI PUȚIN) (▼) și MORE (MAI MUL) (▲) TIME (TIMP):

Butoanele **LESS (▼) TIME** și **MORE (▲) TIME** vă permit să

- Măriți sau micșorați timpul de gătire/decongelare în timpul funcționării cuptorului (nu-mai gătire manuală).

UTILIZAREA FUNȚIILOR MAI PUȚIN ȘI MAI MULT LA GĂTIREA MANUALĂ

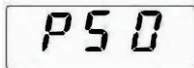
Apăsați butonul **LESS (MAI PUȚIN) (▼)** sau **MORE (MAI MULT) (▲) TIME (TIMP)** pentru a mări sau a micșora timpul de gătire sau de decongelare în multipli de 1 minut în timpul funcționării cuptorului. Întregul timp de gătire poate fi mărit până la maximum 99 de minute.

Exemplu: Pentru a găti la putere P50 timp de 10 minute și descrește timpul de gătire cu 2 minute:

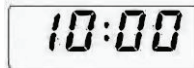
1. Setați nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de șase ori.



x6



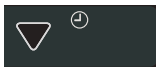
x1



x1

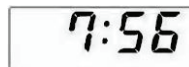


4. Reduceți timpul de gătire prin apăsarea butonului **MAI PUȚIN TIMP** de două ori.



x2

Timpul de gătire se va reduce cu 2 minute și va continua derularea. De exemplu:



RO



FUNCȚII UTILE

4. TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE

Utilizați **TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE** ca temporizator de minute sau pentru a monitoriza timpul rămas pentru gătit/decongelat mâncarea.

Exemplu:

Setarea cronometrului pentru 5 minute.

1. Apăsați butonul **CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** o dată.
2. Introduceți timpul dorit prin apăsarea butonului **1 MIN** de 5 ori.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe procesul de gătire.



x1

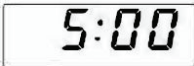


x5



x1

Ecranul va afișa timpul rămas. După ce va ajunge la zero, se va auzi un semnal sonor.



Puteți să introduceți orice durată de timp până la 99 minute, 90 secunde. Pentru a anula **CRONOMETRUL DE BUCĂTĂRIE** în timpul funcționării, este suficient să apăsați butonul **STOP/CLEAR**.

OBSERVAȚIE: Funcția **CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** nu poate fi utilizată în timpul gătirii.

SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUNDE



Microundele gătesc mâncarea mai repede decât modul convențional de gătire. De aceea, este esențial să urmați anumite tehnici pentru rezultate bune.

Multe din următoarele tehnici sunt similare cu cele utilizate la gătitul convențional.

OBSERVAȚII PENTRU GĂTIT:

- În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.
- Asigurați-vă că ustensilele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. (consultați „Accesorii de gătit adecvate” la pagina RO-28).
- Nu așezați alimente/ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece sau alimente/ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.
- Supravegheați tot timpul cuptorul când este în uz.
- Lichidele și alimentele nu se vor încălzi în recipiente etanșe sau în borcane/recipiente cu capacele puse, deoarece în interior se creează presiune și recipientul/borcanul poate exploda.
- Utilizați numai popcorn pentru microunde cu ambalajul recomandat (urmați instrucțiunile producătorului). Nu utilizați niciodată ulei decât dacă producătorul specifică acest lucru și nu gătiți niciodată pe o perioadă mai îndelungată decât cea din instrucțiuni.



AVERTIZARE:

Respectați întotdeauna instrucțiunile din manualul de utilizare SHARP. Dacă depășiți timpii de gătire recomandați și utilizați niveluri de putere prea ridicate, mâncarea se poate supraîncălzi, arde și, în situații extreme, poate lua foc și deteriora cuptorul.

Tehnici de gătire

Aranjare	Plasați părțile cele mai groase ale mâncării spre partea exterioară a platoului. Ex. Copane de pui. Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a platoului vor beneficia de mai multă energie, prin urmare, se vor găti mai repede decât cele din centru.	
Acoperire	Anumite alimente se acoperă în timpul gătirii la microunde, vă rugăm consultați recomandările pertinente. Utilizați folie ventilată pentru microunde sau un capac adecvat.	
Perforare	Alimentele cu cochilie, piele sau membrană trebuie perforate în mai multe locuri înainte de gătire sau reîncălzire, deoarece în interior se poate forma abur și mâncarea poate exploda. e.x. cartofi, pește, pui, cârnați	
Amestecare, rotire și rearanjare	OBSERVAȚIE: Ouăle în coajă și ouăle fierte tare/moale nu se vor reîncălzi în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar după terminarea ciclului de gătire. Pentru o gătire uniformă, este esențial să amestecați, rotiți și rearanjați mâncarea în timpul gătirii. Amestecați și rearanjați întotdeauna din exterior spre centru.	
Timpul de așteptare	Timpul de așteptare după preparare este necesar, deoarece căldura se distribuie uniform în alimente.	

RO



SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUNDE

Caracteristicile alimentelor	
Compoziție	Alimentele bogate în grăsimi sau zahăr (de exemplu, budinca de Crăciun, carne tocată plăcinte) necesită mai puțin timp de încălzire. Trebuie avut grijă ca supraîncălzire poate duce la incendii. Oasele din mâncare conduc căldura, iar mâncarea se prepară mai repede. Trebuie acordată o atenție deosebită la acest aspect, astfel încât mâncarea să fie gătită uniform.
Densitate	Densitatea mâncării va afecta timpul de gătire necesar. Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se gătesc mai repede decât alimentele grele, dense, cum ar fi fripturile și caserolele.
Cantitate	Numărul de microunde din cuptorul dvs. rămâne același indiferent de cât de multă mâncare gătiți. Timpul de gătire trebuie mărit în funcție de cantitatea de mâncare așezată în cuptor. ex. Patru cartofi se vor găti mai greu decât doi cartofi.
Dimensiune	Alimentele mici și bucățile mici se gătesc mai repede decât cele mari deoarece microundele pot penetra alimentele din toate părțile până în centru. Pentru gătire uniformă, toate bucățile trebuie să fie de aceeași dimensiune.
Formă	Alimentele care au formă neregulată, cum ar fi pieptul, sau ciocănelele de pui, au nevoie de un timp mai mare de gătire în zonele mai groase. Pentru o gătire uniformă, așezați bucățile mai groase spre exteriorul vasului, unde vor primi mai multă energie. Formele rotunde se vor găti mai uniform decât formele în cuptorul cu microunde.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a produselor alimentare afectează timpul de gătire necesar. Va dura mai mult gătitul alimentelor refrigerate decât cea a produselor alimentare aflate la temperatura camerei. Ex. O prăjitură care conține ingrediente răcite, cum ar fi margarina, va dura mai mult timp pentru a se găti decât o prăjitură care conține ingrediente la temperatura camerei. Temperatura la exterior nu este o indicație reală a temperaturii produsului alimentar sau a băuturii. Faceți tăieturi în produsele alimentare cu umpluturi, cum ar fi gogoșile cu gem, pentru a elibera căldura sau aburul.



Fața și mâinile: utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a îndepărta alimentele sau accesoriile de gătit din cuptor. Dați-vă puțin în spate când deschideți ușa cuptorului pentru a lăsa căldura sau aburul să se disperseze. Când scoateți foliile de acoperire, când deschideți pungile de coacere sau ambalajele popcorn, degajați aburul în direcție opusă față de față sau mâinile dvs.



Verificați temperatura alimentelor și a băuturilor și amestecați înainte de servire. Acordați atenție specială bebelușilor, copiilor și celor în vârstă. Conținutul biberoanelor și borcânașele cu mâncare pentru bebeluși trebuie amestecate sau scuturate, iar temperatura alimentelor se va verifica înainte de consum pentru a evita arsurile.



RECIPIENTE ADECVATE



Pentru a găti / decongela alimente în cuptorul cu microunde, energia microundelor trebuie să poată trece prin recipient pentru a penetra mâncarea. De aceea, este important să alegeți accesoriile de gătit adecvate.

Vasele rotunde / ovale sunt preferabile celor pătrate / dreptunghiulare deoarece mâncarea din colțuri tinde să se supraîncălzească. Se poate utiliza o gamă variată de accesorii de gătit, așa cum se menționează mai jos.

Accesorii pentru gătit	Siguranță la microunde	Comentarii
Folie de aluminiu Recipiente cu folie	✓ / ✗	Bucăți mici de folie de aluminiu se pot utiliza pentru protejarea mâncării de supraîncălzire. Mențineți folia la cel puțin 2 cm de pereții cuptorului, deoarece poate apărea formarea arcului electric. Recipientele cu folie nu sunt recomandate decât dacă este specificat astfel de producător, de ex., Micro-foil [®] , urmați instrucțiunile cu atenție.
Vase de rumenire	✓	Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului. nu depășiți timpul de încălzire indicat. Fiți foarte atent, deoarece aceste feluri de mâncare devin foarte fierbinți.
Porțelan și ceramică	✓ / ✗	Porțelanul, vasele din lut și cu ceramică, precum și porțelanul din os sunt de obicei adecvate, cu excepția celor cu decorațiuni metalice.
Articole din sticlă ex. Pyrex [®]	✓	Atenție când utilizați vase din sticlă deoarece se pot sparge sau fisura dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Plastic / Polistiren, de ex., recipiente pentru mâncare rapidă	✓	Atenție la containere deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Folie de plastic	✓	Nu atingeți mâncarea și perforați-o pentru a lăsa aburul să iasă.
Pungi de congelare / coacere	✓	Se vor perfora pentru a lăsa aburul să iasă. Asigurați-vă că pungile sunt adecvate pentru utilizarea la microunde. Nu utilizați accesorii de legare din plastic sau metal deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc datorită arcului electric format de metal.
Farfurii / căni - de hârtie și hârtie de bucătărie	✓	Utilizați numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție la supraîncălzire deoarece există posibilitatea aprinderii.
Recipiente din paie și lemn	✓	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✗	Poate conține extracte de metal care vor genera formarea arcului electric, care, la rândul lui poate genera incendii.

RO



AVERTIZARE:

În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.



SFATURI PENTRU DECONGELARE

Decongelarea mâncării utilizând cuptorul cu microunde este cea mai rapidă metodă. Este un proces simplu, dar instrucțiunile următoare sunt esențiale pentru a vă asigura că mâncarea este bine decongelată.

Rearanjați	Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a platoului se vor dezgheța mai repede decât cele din centru. Este, prin urmare, esențial ca mâncarea să fie rearanjată de până la 4 ori în timpul dezghețării. Mutați părțile foarte apropiate din exterior spre centru și aranjați zonele care se suprapun. Acest lucru va asigura că toate părțile produsului se dezgheată uniform.
Separați	Alimentele se pot fixa unul de celălalt când le scoateți din congelator. Este important să separați alimentele imediat ce se poate în timpul decongelării. ex. bacon, file de pui.
Protejați	Unele zone ale alimentelor se încălzesc în timpul decongelării. Pentru a preveni încălzirea și gătirea lor, aceste zone pot fi acoperite cu folii mici care reflectă microundele, de ex., pulpele și aripile de pui.
Lăsați să stea	Timpul de așteptare este necesar pentru a vă asigura că hrana este bine decongelată. Decongelarea nu este completă după scoaterea alimentelor din cuptorul cu microunde. Mâncarea trebuie să stea, acoperită, o perioadă, pentru a asigura decongelarea completă a centrului acesteia.
Întoarceți	Este esențial ca toate alimentele să fie întoarse cel puțin de 3 - 4 ori în timpul decongelării. Acest lucru este important pentru a asigura o decongelare deplină.

OBSERVAȚII:

- Înainte de decongelare, scoateți toate ambalajele și învelitorile.
- Pentru a dezgheța mâncarea, utilizați nivelurile de putere ale cuptorului cu microunde MEDIU SCĂZUT și SCĂZUT.

SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE



Pentru reîncălzirea mâncării, urmați sfatul și instrucțiunile de mai jos pentru a vă asigura că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.

<p>Mâncăruri plate</p>	<p>Scoateți puiul și porțiile de carne și reîncălziți-le separat, vezi mai jos. Așezați bucățile mai mici de mâncare în centrul platoului, iar cele mai mari și mai groase în margine. Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la MEDIU, amestecați / rearanjați la jumătatea procesului de reîncălzire. OBSERVAȚIE: Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.</p>	
<p>Carne feliată</p>	<p>Acoperiți cu folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la MEDIU. Rearanjați cel puțin o dată mâncarea pentru a asigura o reîncălzire uniformă. OBSERVAȚIE: Asigurați-vă că ați reîncălzit bine carnea înainte de servire.</p>	
<p>Porții de pui</p>	<p>Poziționați cele mai groase părți ale porțiilor spre exteriorul vasului, acoperiți cu pelicula ventilată pentru cuptorul cu microunde și reîncălziți pe MEDIU ÎNALT. Întoarceți la jumătatea timpului de reîncălzire. OBSERVAȚIE: Asigurați-vă că ați reîncălzit bine puiul înainte de servire.</p>	
<p>Caserole</p>	<p>Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde sau cu un capac adecvat și reîncălziți la MEDIU. Amestecați frecvent pentru a asigura o reîncălzire uniformă. OBSERVAȚIE: Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.</p>	

Pentru a atinge rezultate optime la reîncălzire, selectați un nivel de putere adecvat pentru tipul de mâncare. De ex., un bol de legume poate fi reîncălzit la ÎNALT, în timp ce o porție de lasagna, care conține ingrediente ce nu se pot amesteca, se va reîncălzi la un nivel de putere MEDIU.

OBSERVAȚII:

- Înainte de reîncălzire, scoateți alimentele din foile sau din recipientele metalice.
- Reîncălzirea va afecta forma, adâncimea, cantitatea și temperatura mâncării, alături de dimensiunea, forma și materialul containerului.



Nu încălziți lichide în recipiente cu gât îngust, deoarece conținutul poate erupe din recipient și cauza arsuri.

- Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, acordați atenție la reîncălzirea alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: plăcinte cu carne sau budincă de Crăciun.
- Nu încălziți niciodată ulei sau grăsime pentru prăjire în baie de ulei deoarece aceasta se poate supraîncălzi și lua foc.
- Cartofii în conservă nu se vor încălzi în cuptorul cu microunde, urmați instrucțiunile producătorului, menționate pe conservă.



Conținutul biberoanelor și al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși se va amesteca sau scutura și temperatura mâncării va fi verificată înainte de consum pentru a evita arsurile.

RO



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

INTERIORUL CUPTORULUI

- Este important să curățați interiorul cuptorului dvs. cu microunde după fiecare utilizare.
- Pentru a șterge carcasa exterioară a cuptorului cu microunde, utilizați o soluție diluată cu detergent, cum ar fi lichidul de vase, apă caldă și o lavetă moale.
- Stropii de mâncare și lichide se vor aduna pe pereții și pe partea superioară a cuptorului. Dacă lăsați adunarea resturilor de grăsime și alimente în interiorul cuptorului, acestea se vor supraîncălzi, vor genera fum și se vor aprinde chiar la următoarea utilizare a cuptorului.
- Păstrați **capacul ghidajului de unde** curat întotdeauna. Capacul ghidajului de unde este fabricat dintr-un material fragil și trebuie curățat cu atenție (urmați instrucțiunile de curățare de mai sus). **OBSERVAȚIE:** înmuierea excesivă poate duce la dezintegrarea capacului de unde.
Capacul ghidajului de unde este un accesoriu consumabil și fără o curățare adecvată, va trebui înlocuit.
- Mâncarea va elibera aburi în timpul gătirii și cauza condensul în interiorul cuptorului. Este important să uscați cuptorul după gătire. Condensul acumulat va duce la formarea ruginii în interiorul cuptorului.
- **Nu lăsați grăsimea sau mizeria să se acumuleze pe zonele de etanșare ale ușii sau în zonele din jurul ușii. Ușa nu se va mai închide corect și poate cauza o scurgere de microunde (urmați instrucțiunile de curățare).**
- Curățați accesoriile după fiecare utilizare cu o soluție diluată, cu lichid de curățare și apoi uscați-le. Veți preveni astfel acumularea grăsimii și a resturilor de mâncare. Platoul rotativ se poate spăla în mașina de spălat vase.
- **CURĂȚAȚI CUPTORUL LA INTERVALE REGULATE DE TIMP ȘI ÎNDEPĂRTAȚI RESTURILE DE ALIMENTE DE PE ACESTA.**
Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la o deteriorare a suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și genera chiar situații posibil periculoase.

CARCASA EXTERIOARĂ

- Ștergeți carcasa exterioară a cuptorului cu microunde cu o soluție diluată cu detergent, cum ar fi lichidul de vase, cu apă caldă și o lavetă moale.
- Panoul de control trebuie curățat și uscat cu ușa deschisă, dezactivând astfel cuptorul.

OBSERVAȚII:

- Nu utilizați niciodată substanțe de curățare prin pulverizare, bureți de curățat cuptorul și bureți abrazivi deoarece aceștia pot deteriora suprafața cuptorului.
- Nu utilizați dispozitive pe bază de aburi.
- Nu lăsați apa cu săpun să se scurgă prin orificiile mici din pereții cuptorului și de pe podeaua cavității. Scurgerile excesive de apă prin aceste orificii pot genera deteriorarea interiorului cuptorului.

DEPANARE



În cazul în care credeți că, cuptorul nu funcționează corespunzător, există unele controale simple pe care le puteți efectua singur/ă înainte de a apela un inginer. Acest lucru va ajuta la prevenirea apelurilor de service inutile dacă defecțiunea este simplă. Urmați această verificare simplă de mai jos:

Puneți o jumătate de cană de apă pe platoul rotativ și închideți ușa. Selectați HIGH (ÎNALT) și programați cuptorul pentru a găti timp de 1 minut.

1. Lampa cuptorului se aprinde când acesta gătește?
2. Platoul rotativ se rotește?
3. Funcționează ventilatorul de răcire? (Verificați prin plasarea mâinii deasupra orificiilor de aerisire.)
4. Se aude un semnal sonor după un minut?
5. Apa din cană este fierbinte?

Dacă răspunsul este „NU” la oricare dintre întrebări, în primul rând verificați dacă cuptorul este conectat în mod corespunzător și dacă nu a sărit siguranța. În cazul în care nu există nicio defecțiune, verificați cu diagrama de mai jos.

OBSERVAȚIE:

Dacă gătiți alimente la un timp mai mare decât cel standard (consultați graficul de mai jos) utilizând aceeași metodă de gătire, mecanismele de siguranță ale cuptorului se vor activa automat. Nivelul de putere al microundelor se va reduce.

Program de gătire	Timp standard
Gătirea la microunde la nivelul de putere ÎNALT	20 minute

AVERTIZARE:

Nu reglați, reparați și nici nu modificați niciodată cuptorul singur. Este periculos pentru oricine altcineva decât un inginer instruit SHARP să efectueze service sau reparații.

Acest lucru este important, deoarece poate implica îndepărtarea capacelor care asigură protecție împotriva energiei cu microunde.

- Garnitura ușii oprește scăparea de microunde în timpul funcționării cuptorului, dar nu formează un sigiliu etanș. Este normal să vedeți picături de apă, lumină sau să simțiți aer cald în jurul ușii cuptorului. Alimentele cu un conținut ridicat de umiditate vor elibera aburi și pot provoca formarea condensului în interiorul ușii, care se poate scurge din cuptor.
- Reparații și modificări: Nu încercați să folosiți cuptorul dacă acesta nu funcționează corect.
- Carcasa exterioră & acces lampă: Nu îndepărtați carcasa exterioră. Acest lucru este foarte periculos din cauza componentelor de înaltă tensiune din interior, care nu trebuie să fie atinse, deoarece acest lucru ar putea fi fatal. Cuptorul nu este prevăzut cu un capac de acces la lampă. În cazul în care lampă nu mai funcționează, nu încercați să înlocuiți lampă, ci apelați la un service autorizat SHARP.

ÎNTREBARE	RĂSPUNS
Curenții de aer circulă în jurul ușii.	Când cuptorul funcționează, aerul circulă în interiorul acestuia. Ușa nu formează un sigiliu etanș; așadar, este posibil ca aerul să iasă pe lângă ușă.
Se formează condens în cuptor și se poate scurge pe lângă ușă.	Interiorul cuptorului va fi, în mod normal, mai rece decât alimentele gătite, și așa, aburul produs atunci când gătiți, se va condensa pe suprafața rece. Cantitatea de abur produsă depinde de conținutul de apă al produsului gătit. Anumite alimente, cum ar fi cartofii, au un conținut ridicat de umiditate. Condensul prins în geamul ușii ar trebui să fie eliminat după câteva ore.
În timpul gătirii, poate exista intermitență sau arc electric în interiorul cuptorului.	Arcul electric va avea loc atunci când un obiect metalic intră în contact cu interiorul cuptorului în timpul gătirii. Acest lucru poate produce rugozități, eventual, pe suprafața interioară, dar altfel, nu deteriorează cuptorul.
Arcuirea cartofilor	Asigurați-vă că ați scos toate „nodurile”, iar cartofii au fost străpunși, așezați direct pe platoul rotativ sau într-un vas rezistent la căldură or tavă similară.
Display-ul este aprins, dar p-noul de control nu va funcționa atunci când este apăsat.	Verificați că ușa este închisă în mod corespunzător.
Cuptorul gătește prea încet.	Asigurați-vă că ați selectat nivelul de putere corect.
Cuptorul face un zgomot.	Cuptorul cu microunde va aprinde și va stinge impulsurile de energie în timpul gătirii / decongelării.
Carcasa exterioră este fierbinte.	Carcasa se poate încălzi la atingere - feriți copiii.

RO



ÎNLOCUIREA ȘTECHERULUI PRINCIPAL


Firele din cablul de alimentare sunt codificate în culori după cum se arată:

Dungi verzi și galbene = **ÎMPĂMÂNTAT**

Albastru = **NEUTRU**

Maro = **ENERGIE**

Deoarece culorile din cablul de alimentare al cuptorului este posibil să nu corespundă cu marcajul colorat care identifică bornele conectorului dumneavoastră, conectați firele după cum se descrie:

- Firul de culoare verde și cel galben în terminalul prizei, marcat cu E **sau**  **sau** de culoare verde **sau** de culoare verde și galben.
- Firul albastru la borna prizei, marcat cu N **sau** colorat negru **sau** colorat albastru.
- Firul maro la borna prizei, marcat cu L **sau** colorat roșu **sau** colorat maro.

Asigurați-vă că șuruburile de fixare sunt strânse, iar cablul este fixat ferm de mânerul pentru cablu în cazul în care acesta intră în priză.

La fel ca cele mai multe aparate din casa ta, cuptorul trebuie să fie conectat la o sursă de alimentare cu curent alternativ, cu o singură fază, de 230-240V, 50Hz.

În cazul în care nu efectuați conexiunile electrice corespunzător, ați putea deteriora cuptorul sau v-ați putea răni. Nici SHARP, nici furnizorul nu va fi răspunzător în cazul în care se întâmplă acest lucru.



AVERTISMENT: ACEST APARAT ELECTROCASNIC TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT
Dacă aveți îndoieli cu privire la alimentarea electrică, solicitați un electrician calificat.



APELARE SERVICE

- Dacă nu reușiți să rezolvați o problemă utilizând controalele indicate în ultimele câteva pagini, **nu încercați să reparați cuptorul cu microunde singur.**
- Contactați distribuitorul sau furnizorul de la care ați achiziționat cuptorul, pentru a obține servicii. În cazul în care acest lucru nu este posibil, vă rugăm să contactați Centrul de Informare SHARP Client. Telefon: 0333 014 3055 (ore de program).
- Pentru informații generale și asistență referitoare la cuptor, vă rugăm să contactați **Centrul de Informare pentru clienți:**
Regatul Unit & Irlanda: 0333 014 3055
Website: www.sharphomeappliances.com/support
- Accesoriile de înlocuire pot fi obținute de la distribuitorul nostru de piese principal:
Charles Hyde & Son Ltd
Telefon 01759 303068
Email sales@charleshhyde.co.uk
Web www.chsinteractive.co.uk

GARANȚIE



Sharp Electronics (UK) Ltd. („Sharp”) garantează că, pentru o perioadă de 12 luni de la data achiziționării produsului, acesta va fi lipsit de defecte de material și de manoperă. Sharp este de acord să repare sau, la alegerea sa, să înlocuiască un produs defect. Sharp își rezervă dreptul de a înlocui piesele defecte sau produsul, cu produse noi sau recondiționate. Produsele noi sau recondiționate care sunt înlocuite devin proprietatea Sharp.

Pentru a beneficia de această garanție, orice defect descoperit trebuie să fie notificat către Sharp, sau service-ului desemnat, în termen de un an de la data la care produsul a fost achiziționat. Trebuie să furnizați dovada achiziției, cum ar fi o chitanță sau factură.

În cazul în care produsul este înlocuit, produsul înlocuit trebuie să fie acoperit de porțiunea rămasă a garanției inițiale.

În cazul puțin probabil în care un produs necesită reparare, vă rugăm să contactați furnizorul de la care ați achiziționat respectivul produs. În cazul în care acest lucru nu este posibil, vă rugăm să contactați un service desemnat. Detalii despre locațiile de service autorizate de Sharp pot fi obținute de la www.sharphomeappliances.com/support sau prin contactarea **Centrului de Informare Sharp Client**, ale căror detalii sunt prezentate mai jos. Această garanție se aplică numai pentru defectele apărute din cauza manoperei sau materialelor utilizate. Aceasta nu acoperă vina sau daunele cauzate de accidente, utilizare necorespunzătoare, uzură normală, neglijare, manipulare frauduloasă a produsului sau repararea prin alte metode decât cu ajutorul unei unități de service desemnate de Sharp.

Produsul este destinat exclusiv uzului casnic privat. Garanția nu se aplică în cazul în care produsul este utilizat pentru o activitate comercială, comerț sau profesional.

Această garanție nu acoperă:

- Sticlă / platouri rotative ceramice / plăci, deoarece acestea pot fi deteriorate la manipulare / metode de curățare.
- Defecte rezultate din curățarea necorespunzătoare. Curățarea regulată este necesară pentru a preveni acumularea de reziduuri alimentare care pot afecta, de asemenea, performanța produsului.
- Costurile transportului către sau de la centrul de reparații.

Nici o persoană nu are autoritatea de a modifica termenii sau condițiile acestei garanții.

Această garanție este oferită ca beneficiu suplimentar pentru drepturile statutare și nu afectează aceste drepturi în nici un fel.

Nu puteți transfera drepturile sau obligațiile impuse de această garanție niciunei terțe părți. Dacă aveți dificultăți în operarea produsului, sau doriți informații cu privire la alte produse Sharp, vă rugăm să sunați la Centrul de informații Sharp Client la numărul furnizat mai jos.

Centrul de informare Sharp Client

Website: www.sharphomeappliances.com/support

Telefon: 0333 014 3055

Vestel UK este o companie înregistrată în Anglia sub numărul 4771550
cu sediul social la

Vestel UK, Vestel House, Waterside drive, Langley, Berkshire SL3 6EZ Regatul Unit

RO



SPECIFICAȚII

Denumire model:	R-270
Tensiune c.a.	Monofazic, 230-240 V, 50 Hz
Consum: Microunde	: 1200W
Curent de intrare: Microunde	: 5,2A
Putere ieșire: Microunde	: 800W (IEC 60705)
Categorie încălzire	: E
Frecvență microunde	: 2450MHz* (grup 2 / clasa B)
Dimensiuni exterioare (lățime) x (înălțime) x (adâncime) mm	: 450 x 260 x 340
Dimensiuni interior (lățime) x (înălțime) x (adâncime)*** mm	: 315 x 210 x 329
Capacitatea cuptorului	: 20 litri**
Uniformitate gătire	: Diametru platou rotativ 245 mm
Greutate	: aprox. 12 kg

- * Acest produs respectă cerințele standardului european EN55011.
În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament de clasa B grup 2.
Echipament grup 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor.
Echipament de clasă B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.
- ** Capacitatea internă se calculează prin măsurarea lățimii, adâncimii și înălțimii maxime.
Capacitatea reală pentru susținerea alimentelor este mai mică.

Datorită politicii de îmbunătățire continuă, ne rezervăm dreptul de a modifica proiectul și specificațiile fără un anunț prealabil.

Nici o parte a acestei publicații nu poate fi reprodusă, stocată într-un sistem de găsimire sau transmisă sub orice formă, electronică, mecanică, prin fotocopiere, înregistrare, traducere sau alte mijloace fără permisiunea prealabilă din partea SHARP Vestel UK

Ilustrațiile, informațiile tehnice și datele conținute în această publicație sunt, din cunoștințele noastre, corecte la momentul imprimării. Dreptul de a modifica specificațiile, în orice moment, fără notificare prealabilă, este rezervat ca parte a politicii noastre de dezvoltare și perfecționare continuă.



SHARP

Važno



R- 270
800 W
(IEC 60705)

MIKROVALNA PEĆNICA

PRIRUČNIK ZA UPORABU

Ovaj priručnik za upotrebu sadrži važne informacije koje je potrebno pročitati prije upotrebe mikrovalne pećnice.

VAŽNO: ako ne poštujete upute navedene u ovom priručniku za upotrebu ili ako pećnicu koristite s otvorenim vratima, izlažete se ozbiljnoj opasnosti po zdravlje.

HR



Pažnja: proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za prikupljanje ovih proizvoda postoji poseban sustav.

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji

Pažnja: ako ovu opremu želite odložiti, nemojte rabiti uobičajeni koš za otpatke!

Rabljena električna i elektronička oprema mora se odlagati zasebno i u skladu s propisima koji nalažu pravilno odlaganje, obnavljanje i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.

Nakon implementacije u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU mogu besplatno vratiti rabljenu električnu i elektroničku opremu na predviđena sabirna mjesta*.

U nekim državama* lokalni dobavljač može besplatno preuzeti stari proizvod ako kupite novi.

*) Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima.

Ako Vaša električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, odložite ih zasebno u skladu s lokalnim propisima.

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda omogućujete pravilnu obradu, obnavljanje i recikliranje otpada te sprječavate negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji proizlaze iz nepravilnog postupanja s otpadom.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

Za Švicarsku: rabljena električna i elektronička oprema može se besplatno vratiti dobavljaču, čak i ako ne kupujete novi proizvod. Ostala sabirna mjesta navedena su na početnoj stranici www.swico.ch ili www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike

1. U Europskoj uniji

Ako se proizvod koristio u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:

Informacije o preuzimanju proizvoda zatražite od svog dobavljača tvrtke SHARP. Možda će Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i recikliranja. Lokalna sabirna mjesta možda preuzimaju malene proizvode (i malene količine). Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.





SADRŽAJ



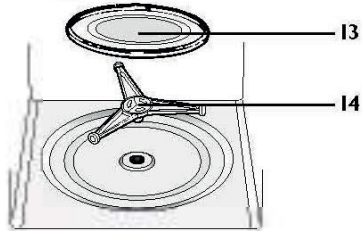
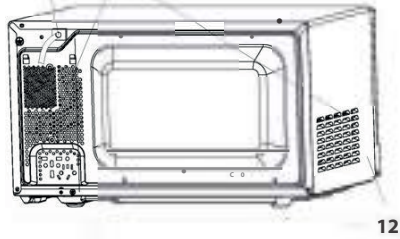
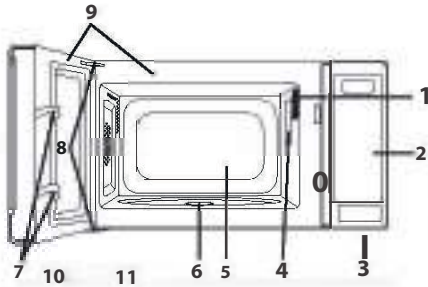
PEĆNICA I PRIBOR	3
UPRAVLJAČKA PLOČA	4
VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	5-12
POSTAVLJANJE	13-14
RAD PEĆNICE	15
RAZINE SNAGE MIKROVALOVA	16
PRIJE UPOTREBE	16
NAČIN UPORABE PEĆNICE	17-18
AUTOMATSKO KUHANJE/OMDRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE	19
TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE	20
BRZO ODMRZAVANJE	21
AUTOMATSKO KUHANJE	21
TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA	22
PRAKTIČNE FUNKCIJE	23-25
SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI.....	26-27
PRIKLADNO POSUĐE ZA KUHANJE	28
SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE	29
SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE	30
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	31
RJEŠAVANJE PROBLEMA	32
SPECIFIKACIJE	33

HR





PEĆNICA I PRIBOR



PEĆNICA

1. Lampa pećnice
2. Upravljačka ploča
3. Gumb za otvaranje vrata
4. Poklopac provodnika valova (NEMOJTE UKLANJATI)
5. Unutarnji prostor pećnice
6. Spojnica
7. Reze na vratima
8. Šarke vrata
9. Brtve vrata i površine za brtvljenje
10. Kabel napajanja
11. Ventilacijski otvori
12. Vanjsko kućište

PRIBOR:

Provjerite je li isporučen sljedeći pribor:

13. Okretni tanjur
 14. Podložak s valjcima
- Stavite podložak s valjcima na spoj koji se nalazi na donjoj stjenki unutrašnjosti pećnice. Zatim stavite okretni tanjur na podložak s valjcima tako da bude stabilan u svom položaju.
 - Kako biste izbjegli oštećenje tanjura, prije njegovog vađenja iz pećnice najprije izvadite sve ostale posude ili spremnike.

NAPOMENE:

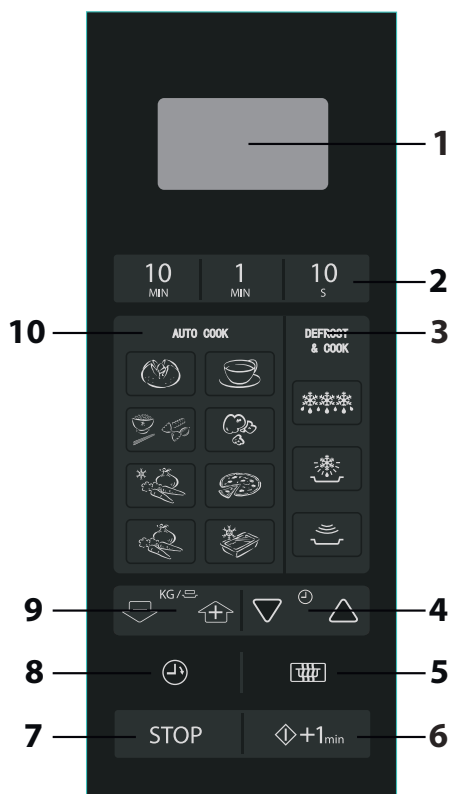
- Poklopac provodnika valova je osjetljiv. Budite oprezni prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice kako je ne biste oštetili.
- Pećnicu uvijek koristite s pravilno postavljenim okretnim tanjурom i podloškom s valjcima. To omogućuje ravnomjerno i potpuno kuhanje. Loše postavljen okretni tanjur može podrhtavati, nepravilno se okretati te uzrokovati oštećenje pećnice.
- Okretni tanjur okreće se u smjeru kazaljke na satu i obratno. Smjer okretanja može se promijeniti prilikom svakog uključivanja pećnice. To ne utječe na rezultat pripreme hrane.
- Prilikom naručivanja pribora, svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP navedite dvije stavke: **NAZIV DIJELA** i **BROJ MODELA**.



UPOZORENJE:

Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, okretni tanjur i posuđe mogu postati vrlo vrući tijekom rada. Kako biste spriječili opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnicu.

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. DIGITALNI ZASLON
2. Tipke za VRIJEME
3. Tipka za TEŽINSKO KUHANJE I OD-MRZAVANJE
4. Tipke za SKRAĆENJE/PRODULJENJE VREMENA
5. Tipka za PODEŠAVANJE SNAGE
6. Tipka za START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA
7. Tipka STOP/IZBRIŠI
8. Tipka KUHINJSKE ŠTOPERICE
9. Tipke za TEŽINU
10. Tipke za AUTOMATSKO KUHANJE



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

1. Ova je pećnica predviđena za postavljanje isključivo na radnu površinu. Nemojte je postavljati u ormarić ili drugi zatvoreni prostor.
2. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85 cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.
3. **UPOZORENJE:** Ne dirajte okretni tanjur odmah nakon kuhanja jer još uvijek može biti vruć.
4. Iznad pećnice mora biti slobodan prostor od najmanje 30 cm.
5. Ovaj uređaj mogu rabiti djeca od 8 godina naviše i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatnim iskustvom i znanjem, ukoliko su pod nadzorom ili su primile upute o sigurnoj uporabi uređaja te razumiju popratne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
6. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
7. **UPOZORENJE:** Djeca smiju rabiti uređaj bez nadzora samo ako su primila odgovarajuće upute za sigurnu upotrebu uređaja te su upoznata s opasnostima nepravilnog rukovanja.
8. **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
9. **UPOZORENJE:** Ako su vrata ili brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok je ne popravi stručna osoba.
10. **UPOZORENJE:** Pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni mijenjati sami. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo stručna osoba.



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



11. Ako je kabel napajanja ovog uređaja oštećen, potrebno ga je zamijeniti posebnim kabelom. Zamjenu mora obaviti ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP.
12. **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima jer bi mogli eksplodirati.
13. Zagrijavanje pića mikrovalovima može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem. Stoga budite oprezni prilikom rukovanja spremnicima.
14. Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdo kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključi. Za kuhanje ili podgrijavanje jaja koja nisu pripremljena "na kajganu" najprije probušite žumanjke i bjelanjke. Jaja u suprotnom mogu eksplodirati. Oljuštite i razrežite tvrdo kuhana jaja prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.
15. Potrebno je provjeriti je li pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Pogledajte stranicu HR-28. Prilikom uporabe mikrovalova rabite samo spremnike i pribor koji su za to prikladni.
16. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.
17. Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe, pribor postaju vrlo vrući tijekom rada.
18. Izbjegavajte dodirivanje tih dijelova. Kako biste spriječili nastajanje opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnice. Prije čišćenja provjerite da ti dijelovi nisu vrući. Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima imajte pećnicu pod nadzorom zbog mogućnosti zapaljenja.
19. Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte pećnicu te držite vrata zatvorena kako biste ugasili eventualni plamen.
20. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane.
21. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propa-

HR



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

danje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.

22. Za čišćenje stakla na vratima pećnice nemojte rabiti abrazivna sredstva za čišćenje ni oštre strugače jer oni mogu ogrebat površinu, što može uzrokovati pucanje stakla.
23. Ne smiju se rabiti sredstva za čišćenje parom.
24. Pogledajte upute za čišćenje brtvi na vratima, unutrašnjosti i susjednih dijelova na stranici HR-31.
25. Uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu i u sličnim primjenama kao što su:
 - od strane osoblja i u kuhinjama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i u ostalim stambenim okruženjima;
 - u vikendicama;
 - u okruženjima za noćenje i privremeni smještaj.
26. **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Budite oprezni prilikom dodirivanja grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
27. Uređaj tijekom uporabe postaje vruć. Nemojte dodirivati grijaće elemente unutar pećnice.
28. Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.

Kako biste izbjegli opasnost od požara:

1. **Mikrovalnu pećnicu tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Previsoko postavljena snaga ili predugo vrijeme kuhanja mogu pregrijati hranu, što može rezultirati požarom.**
2. Strujna utičnica mora biti dostupna kako bi se pećnica u slučaju potrebe mogla lako iskopčati iz napajanja.
3. Potrebno je napajanje od 230-240 V~, 50 Hz, uz osigurač ili kratkospojnik od 13 A.
4. Potrebno je osigurati zaseban strujni krug samo za ovaj uređaj.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



5. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina, primjerice u blizini obične pećnice.
6. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima je prisutna visoka vlažnost ili na kojima se nakuplja vlaga.
7. Pećnicu nemojte ostavljati na otvorenom prostoru.
8. Nakon upotrebe očistite pokrov provodnika valova, unutrašnjost pećnice, okretni tanjur i podložak. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez masnoća. Nakupljena masnoća može se pregrijati te uzrokovati dim ili pojavu plamena.
9. U blizini pećnice ili ventilacijskih otvora nemojte ostavljati zapaljive materijale.
10. Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
11. Skinite sve metalne naljepnice, pokrove, žice i sl. s hrane i ambalaže. Iskrenje na metalnim površinama može uzrokovati požar.
12. Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za zagrijavanje ulja ili za prženje u dubokom ulju. Temperatura se ne može kontrolirati te bi se ulje moglo zapaliti.
13. Za pripremu kokica koristite samo posebne kokice za mikrovalnu pećnicu.
14. U pećnicu nemojte pohranjivati hranu ni druge predmete.
15. Nakon pokretanja pećnice provjerite jesu li podešene postavke za željeni rad.
16. Kako biste izbjegli pregrijavanje i požar budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja ili kuhanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. kobasica, pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
17. Pogledajte odgovarajuće savjete u priručniku za upotrebu.

Kako biste izbjegli mogućnost ozljede

1. UPOZORENJE:

Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena ili pokvarena. Prije upotrebe provjerite sljedeće:

a) Vrata: provjerite zatvaraju li se dobro te da nisu iskriv-



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- ljena ili pomaknuta u ležištu.
- b) Šarke i sigurnosne reze vrata: provjerite nisu li možda potrgane ili labave.
 - c) Brtve vrata i površine za brtvljenje: provjerite jesu li oštećene.
 - d) U unutrašnjosti pećnice ili na vratima: provjerite ima li udubljenja.
 - e) Kabel napajanja i utikač: provjerite moguća oštećenja.
2. Pećnicu nemojte koristiti s otvorenim vratima ni raditi bilo kakve izmjene na rezama vrata.
 3. Nemojte koristiti pećnicu ako se između brtvi vrata i površina za brtvljenje nalazi bilo kakav predmet.
 4. Ne dopustite da se na brtvama vrata i susjednim dijelovima nakupi masnoća ili prljavština. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane. Slijedite upute za "Čuvanje i održavanje" na stranici HR-31.
 5. Osobe s električnim stimulatorima srca (pacemakerima) trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti mjere opreza glede upotrebe mikrovalnih pećnica.

Kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara

1. Ni pod kojim uvjetima nemojte uklanjati vanjsko kućište.
2. Pazite da Vam se u otvore bravice vrata ili ventilacijske otvore ne prolije tekućina ili u njih ne upadnu predmeti. U slučaju prolijevanja odmah isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja te nazovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke SHARP.
3. Kabel napajanja i utikač nemojte uranjati u vodu ni u druge tekućine.
4. Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine.
5. Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina, uključujući stražnji dio pećnice.



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



6. Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlaštenu predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.

Kako biste izbjegli mogućnost eksplozije ili iznenadnog ključanja:

1. Nikad nemojte koristiti zabrtvljene spremnike. Skinite zatvarače i poklopce prije upotrebe. Zatvoreni spremnici mogu eksplodirati zbog nakupljenog tlaka čak i nakon isključenja pećnice.
2. Budite oprezni prilikom zagrijavanja tekućina u mikrovalnoj pećnici. Koristite spremnike sa širokim otvorom kako biste omogućili isparavanje.

Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom kao što su bočice za bebe jer bi se sadržaj mogao prelići iz spremnika tijekom zagrijavanja i uzrokovati opekotine.

Kako biste spriječili iznenadno izlivanje proključale tekućine i opekline:

1. Nemojte predugo zagrijavati.
 2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
 3. U tekućinu je tijekom zagrijavanja preporučljivo umetnuti stakleni štapić ili sličan pribor (koji nije od metala).
 4. Po isteku vremena pripreme ostavite tekućinu najmanje 20 sekundi u pećnici kako biste spriječili odgođeno erupтивно ključanje.
3. Probušite kožu namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako ne bi eksplodirali.

Kako biste izbjegli mogućnost opekline

1. Prilikom vađenja hrane iz pećnice koristite držače za posude ili rukavice kako se ne biste opekli.
2. Spremnike, kokice, vrećice za mikrovalnu pećnicu i sl. uvijek otvarajte podalje od lica kako se ne biste opekli

HR





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

parom ili vrućom tekućinom.

- 3. Kako biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte prije posluživanja. Osobitu pažnju obratite na temperaturu hrane i pića koje poslužujete bebama, djeci ili starijim osobama. Temperatura spremnika nije stvarni pokazatelj temperature hrane ili pića. Uvijek provjerite temperaturu hrane.**
- 4.** Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako vas ne bi opekla para ili vrućina koja izađe iz pećnice.
- 5.** Nakon grijanja razrežite punjena pečene jela kako bi izašla para i kako se ne biste opekli.

Napomene za djecu

- 1.** Nemojte se naslanjati ili ljuljati na vratima pećnice.
- 2.** Djecu treba podučiti svim važnim sigurnosnim uputama: upotrebi držača posuda, pažljivom uklanjanju pokrova hrane, obraćanju pažnje na ambalažu koja služi tome da hranu učini hrskavom (samozagrijavajući materijali) jer može biti vrlo vruća.

Ostala upozorenja

- 1.** Nemojte raditi nikakve izmjene na pećnici.
- 2.** Nemojte pomicati pećnicu dok radi.
- 3.** Ova je pećnica predviđena isključivo za pripremu hrane u kućanstvu. Nije prikladna za komercijalnu ni za laboratorijsku upotrebu.

Za upotrebu pećnice bez problema i izbjegavanje oštećenja:

- 1.** Pećnicu ne uključujte dok je prazna, osim u slučajevima u kojima to preporučuje priručnik za uporabu. Pećnica se u suprotnom može oštetiti.
- 2.** Ako pripremate jelo koje treba zapeći ili posuđe od samozagrijavajućeg materijala, ispod njih uvijek postavite izolator kao što je porculanska ploča kako biste izbjegli oštećenje okretnog tanjura i njegovog podloška zbog vrućine. Ne smije se prekoračiti vrijeme pripreme nave-





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



deno u odjeljku s receptima.

3. Nemojte rabiti metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električno iskrenje. Rabite samo okretni tanjur i podložak predviđen za ovu pećnicu. Pećnicu nemojte rabiti bez okretnog tanjura.
4. Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

ako niste sigurni kako priključiti pećnicu, obratite se ovlaštenom kvalificiranom električaru. Proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili tjelesne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnog postupka električnog priključivanja. Na brtvama vrata i brtvenim površinama mogu se povremeno nakupiti para ili kapljice. To je normalna pojava i ne znači da mikrovalna pećnica propušta ili da je u kvaru.

KOMPLET ZA UGRADNJU

Za ovu pećnicu nije dostupan komplet za ugradnju. Ova je pećnica predviđena samo za uporabu na radnoj površini.

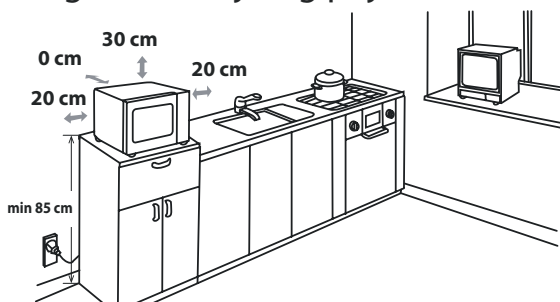
HR





POSTAVLJANJE

1. Iz unutrašnjosti pećnice uklonite svu ambalažu i uklonite sav zaštitni film s površine kućišta pećnice. Pažljivo provjerite je li pećnica oštećena.
2. Pećnicu stavite na ravnu i stabilnu površinu, dovoljno čvrstu da može podnijeti težinu pećnice i najtežih namirnica koje ćete u njoj pripremati. Pećnicu nemojte stavljati u kuhinjski ormarić i sl.
3. Odaberite ravnu površinu s dovoljno slobodnog prostora za prozračivanje putem ulaznih i izlaznih otvora zraka. Stražnju površinu uređaja treba postaviti okrenutu prema zidu.
 - Između pećnice i okolnih zidova treba biti najmanje 20 cm prostora.
 - Ostavite najmanje 30cm slobodnog prostora iznad pećnice.
 - Nemojte uklanjati nožice s donje strane pećnice.
 - Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora zraka može uzrokovati kvar pećnice.
 - Pećnicu postavite što dalje od radija i televizora. Uporaba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje radijskog ili televizijskog prijema.



4. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

5. Pravilno priključite utikač pećnice u standardnu uzemlje-





nu strujnu utičnicu.

UPOZORENJE: Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina ili visoka koncentracija vlage, primjerice blizu ili iznad uobičajene pećnice u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese.

Nemojte blokirati ventilacijske otvore.

Na pećnicu nemojte stavljati predmete.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

- Pazite da kabel napajanja ili utikač ne dođu u kontakt s vodom.
- Utikač pravilno priključite u utičnicu.
- Ne priključujte druge uređaje u istu utičnicu pomoću prilagodnog utikača.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašten servis tvrtke Sharp ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Kabel iz utičnice uvijek izvlačite povlačenjem za utikač, a ne za kabel kako se kabel i priključci unutar utikača ne bi oštetili.
- Ako je utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem uklonite utikač na pravilan način (nemojte rezati).
- Ako utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom nije izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem odrežite utikač.



UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN



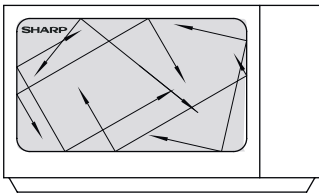
RAD PEĆNICE

Uređaj emitira energiju valova sličnu televizijskim i radio signalima.

Električna energija pretvara se u energiju mikrovalova koja se usmjerava prema srednjem donjem dijelu unutarnjeg prostora putem provodnika valova. Miješalica mikrovalova raspoređuje energiju mikrovalova u svaki kutak unutarnjeg prostora.

Mikrovalovi ne mogu proći kroz metal, stoga je unutrašnjost pećnice izrađena od metala, a na vratima se nalazi fina metalna mrežica.

Tijekom kuhanja mikrovalovi se nasumično odbijaju od stjenki unutrašnjosti pećnice.



Mikrovalovi prolaze kroz neke materijale kao što su staklo i plastika, što omogućuje zagrijavanje hrane. (Pročitajte odjeljak Prikladno posuđe na stranici HR-28).

Voda, šećer i masnoće apsorbiraju mikrovalove što uzrokuje da vibriraju. Time se stvara toplina uslijed trenja, na isti način na koji se ruke zagrijavaju ako ih trljate.

Vanjski dijelovi hrane zagrijavaju se energijom mikrovalova, a zatim toplina prelazi u unutrašnjost, kao i kod uobičajenog kuhanja. Važno je okrenuti, prerasporediti ili promiješati hranu radi ravnomjernog zagrijavanja.

Nakon dovršetka kuhanja pećnica automatski prestaje proizvoditi mikrovalove.

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplina ravnomjerno proširila po svim dijelovima.



RAZINE SNAGE MIKROVALOVA



Razina snage	Pritisnite tipku za PODEŠAVANJE SNAGE	Postotak
HIGH (Visoka snaga)	X1	P100
	X2	P90
MEDIUM HIGH (Srednje visoka snaga)	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
MEDIUM LOW (Srednje niska snaga)(Odmrzavanje)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Niska snaga)(Odmrzavanje)	X9	P20
	X10	P10

VAŽNO: zadana snaga mikrovalova je P100 dok ne pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**

Općenito vrijede sljedeće preporuke:

P100/90 - (VISOKA snaga = 800/720 W) koristi se za brzo zagrijavanje, primjerice složena, toplih napitaka, povrća itd.

P80/70 - (SREDNJE VISOKA snaga = 640/560 W) koristi se za dulje kuhanje guste hrane kao što su mesne štruce, buncek, rezano meso i sl., kao i za osjetljive namirnice poput spužvastih kolača. Na ovoj smanjenoj postavci hrana će se pripremati ravnomjerno bez pregrijavanja na vanjskoj strani.

- Pećnica podržava 10 razina snage, kao što je prikazano.
- Kako biste podesili razinu snage za kuhanje, unesite potrebno vrijeme kuhanja i pritisnite tipku za PODEŠAVANJE SNAGE sve dok se na zaslonu ne prikaže željena razina snage.

• Razina snage

Snagu mikrovalova određuje učestalost uključivanja i isključivanja mikrovalne energije.

Kad koristite razine snage manje od P100 moći ćete čuti kako se generator mikrovalova uključuje i isključuje tijekom kuhanja ili odmrzavanja hrane.

• Provjerite razinu snage

Da biste tijekom kuhanja provjerili razinu snage, pritisnite tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Razina snage prikazuje se sve dok je pritisnuta tipka za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Pećnica nastavlja odbrojavati iako je na zaslonu prikazana razina snage.

P60/50 - (SREDNJA snaga = 480/400 W) za gustu hranu koja zahtijeva dugo vrijeme kuhanja kad se priprema na uobičajen način, npr. složenac od govedine. Ova postavka preporučuje se ako želite da meso bude meko.

P40/30 - (SREDNJE NISKA snaga = 320/240 W Postavka odmrzavanja) Odaberite ovu postavku za ravnomjerno odmrzavanje namirnica. Ova je postavka idealna i za kuhanje riže, tjestenine, valjušaka te kreme od jaja.

P20/10 - (NISKA snaga = 160/80W) Za postupno odmrzavanje, npr. kremastih kolača ili torte.

PRIJE UPOTREBE



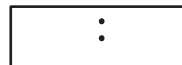
HR

Stavite utikač pećnice u utičnicu.

1. Na zaslonu pećnice prikazat će se:

NAPOMENA: ovaj model NEMA funkciju sata.

1.





NAČIN UPORABE PEĆNICE

Otvaranje vrata:

Da biste otvorili vrata pećnice pritisnite gumb za otvaranje vrata.

Pokretanje pećnice:

Pripremite i stavite hranu u prikladnom spremniku na okretni tanjur ili izravno na njega. Zatvorite vrata i pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.



Zaustavljanje pećnice:

Ako tijekom kuhanja želite zaustaviti pećnicu, jednom pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI** ili otvorite vrata pećnice. Ako želite poništiti program kuhanja, dva puta pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**.

STOP

Vaša pećnica omogućuje kuhanje i odmrzavanje hrane pomoću automatskih programa ili ručno kuhanje i odmrzavanje hrane.

Automatsko kuhanje i odmrzavanje omogućuje vam upotrebu pripremljenih programa kod kojih je vrijeme već postavljeno, npr. izbornici **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**, **BRZO ODMRZAVANJE**, **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE**.

Ručno kuhanje i odmrzavanje omogućuje vam kuhanje/odmrzavanje hrane i vrijednosti težine koje nisu uključene u automatskim programima.

U nastavku se nalaze primjeri ručnog kuhanja i odmrzavanja.

Informacije o automatskom kuhanju i odmrzavanju potražite na stranicama HR-19-22.

RUČNO KUHANJE

- Unesite vrijeme kuhanja i upotrijebite razine snage od P10 do P100 (pogledajte stranicu HR-16).
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom pripreme.
- Nakon pripreme prekrijte hranu i ostavite da odstoji ukoliko je to preporučeno u receptu.

Primjer:

Kuhanje u trajanju od 2 minute i 30 sekundi pri snazi mikrovalova P70.

1. Unesite razinu snage tako da 4 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE** dok se ne pojavi 70P.
2. Unesite vrijeme kuhanja tako da dvaput pritisnete tipku **1 MIN**, a zatim 3 puta tipku **10 SEC**.
3. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje postavljenog vremena pripreme.

NAČIN UPORABE PEĆNICE



RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vrijeme odmrzavanja i upotrijebite razine snage P10 ili P30 za odmrzavanje (pogledajte stranicu HR-16).
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom odmrzavanja.
- Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Primjer:

Za odmrzavanje u trajanju od 10 minuta pri snazi mikrovalova P30.

1. Unesite razinu snage tako da 8 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
2. Unesite vrijeme odmrzavanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**.
3. Jednom pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje odmrzavanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena pripreme.

NAPOMENE:

- Kad se pećnica pokrene upalit će se lampa pećnice, a okretni tanjur okretat će se u smjeru kazaljke na satu ili obratno.
- Pećnica se može programirati za rad do 99 minuta i 90 sekundi (99,90).
- Ako tijekom postupka pripreme otvorite vrata, vrijeme kuhanja na digitalnom zaslonu automatski se prekida. Odbrojavanje počinje ponovo nakon zatvaranja vrata i pritiska na tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Da biste provjerili snagu mikrovalova tijekom kuhanja, pritisnite tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Tako dugo dok držite tipku pritisnutom, na zaslonu će biti prikazan razina snage.

HR



TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA/ OMDRZAVANJA UZ UNOS TEŽINE

AUTOMATSKO KUHANJE/OMDRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE omogućuje kuhanje ili odmrzavanje hrane pomoću prethodno postavljenih programa. U nastavku se nalazi primjer načina uporabe tih funkcija.

AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE omogućuje vam pripremu 3 popularna jelovnika. Prilikom kuhanja govedine jedanput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO1**.

Prilikom kuhanja janjetine dvaput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO2**.

Prilikom kuhanja svinjetine tri puta pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO3**.

Primjer br. 1: Za kuhanje 1,2 kg govedine iz hladnjaka upotrebom **AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE**.

1. Jedanput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **WEIGHT** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena pripreme.

Primjer br. 2: za odmrzavanje mesne štruce ili rolade od 1,2 kg upotrebom **AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA UZ UNOS TEŽINE**.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku za **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **TEŽINA** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Jednom pritisnite tipku **START/ AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje odmrzavanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena odmrzavanja.

TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE






RASPON TEŽINA:

- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližu desetinu kilograma, primjerice 0,65 kg na 0,7 kg ili 0,34 kg na 0,3 kg.
- Ograničeni ste na unos težine unutar raspona (pogledajte sljedeće tablice).

NAPOMENE:

- Ako je potrebna radnja (npr. preokretanje hrane) pećnica se zaustavlja, oglašava se zvučni signal, a preostalo vrijeme i indikator palit će se i gasiti na zaslonu. Za nastavak kuhanja pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produljiti.

AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE

JELOVNIK	RASPON TEŽINA	POSTUPAK KUHANJA
Pečena govedina 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur.• Preokrenite meso kad začujete zvučni signal.• Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.
Pečena janjetina 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur.• Preokrenite meso kad začujete zvučni signal.• Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.
Pečena svinjetina 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur.• Preokrenite meso kad začujete zvučni signal.• Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.

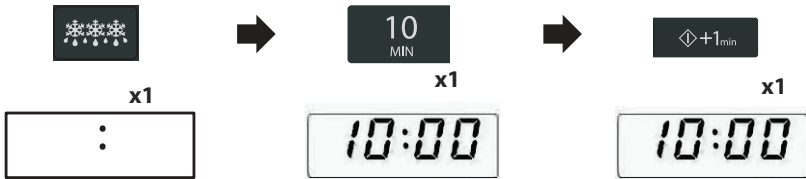


BRZO ODMRZAVANJE

Ova funkcija brzo odmrzava hranu, a istovremeno vam omogućuje da odaberete prikladno vrijeme odmrzavanja hrane, ovisno o njezinoj vrsti. Pogledajte donji primjer za pojedinosti o tome kako koristiti ovu funkciju.

Primjer: odmrzavanje hrane u trajanju od 10 minuta.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku za **BRZO ODMRZAVANJE**.
2. Unesite vrijeme kuhanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**.
3. Pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



NAPOMENA: tijekom postupka odmrzavanja sustav će se pauzirati i oglasiti zvučnim signalom koji vas podsjeća da preokrenete hranu radi ravnomjernog odmrzavanja. Kada to napravite pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za nastavak odmrzavanja.



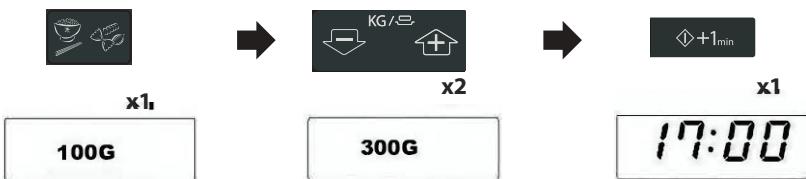
AUTOMATSKO KUHANJE

AUTOMATSKO KUHANJE omogućuje pripremu hrane navedene na upravljačkoj ploči i u tablici na stranici HR-22. Pogledajte sljedeći primjer upotrebe ove funkcije.



Primjer: za kuhanje 0,3 kg riže upotrebom programa automatskog kuhanja **TJESTENINA OD RIŽE**.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku **TJESTENINA OD RIŽE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **TEŽINA** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA



ODABIR IZBORNIKA: potreban izbornik možete odabrati izravno pritiskom na odgovarajuću tipku.

Izbornici automatske upotrebe:

Hrana	Napomena
Krumpir u ljusci (svaki 230 g)	1. Za pića i krumpire parametri na zaslonu nisu težina, nego broj obroka. 2. Jedanput pritisnite tipku za KOKICE da biste pripremili 100 g kokica. Pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za pokretanje. Ako zadano vrijeme pripreme za 100 g kokica nije prikladno, dvaput pritisnite tipku za KOKICE i dodirujući tipke s brojevima unesite odgovarajuće vrijeme pripreme. Pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za pokretanje. 3. Tijekom pripreme riže, tjestenine ili zamrznutih obroka uređaj će se u jednom trenutku pauzirati i začut ćete zvučni signal koji vas podsjeća da poduzmete radnju. Zatim pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za nastavak kuhanja.
Zagrijavanje čaja/kave (200 ml/šalica)	
Riža i tjestenina (g)	
Kokice (zadano, 100 g)	
Zamrznuto povrće (g)	
Pizza (g)	
Svježe povrće (g)	
Gotova zamrznuta jela (g)	

RASPON TEŽINA:

- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližu desetinu kilograma, primjerice 0,65 kg na 0,7 kg ili 0,34 kg na 0,3 kg.

NAPOMENE:

- Ako hranu tijekom postupka automatskog kuhanja treba promiješati, pećnica će se zaustaviti i začut ćete zvučni signal. Istovremeno će na zaslonu biti prikazano preostalo vrijeme kuhanja. Za nastavak kuhanja nakon miješanja hrane pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produžiti.
- Rezultati automatskog kuhanja ovise o čimbenicima kao što su oblik i veličina hrane. Ako niste zadovoljni rezultatom programa, podesite vrijeme prema svojim željama.



PRAKTIČNE FUNKCIJE

1. KUHANJE U VIŠE SLIJEDOVA

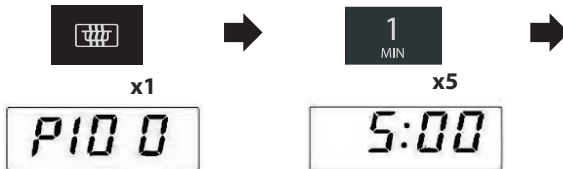
Ova funkcija omogućuje kontinuiran i nesmetan rad za 2 različite faze.

Primjer:

Za kuhanje: 5 minuta pri snazi P100 (1. faza)
16 minuta pri snazi P30 (2. faza)

1. FAZA

- Unesite razinu snage tako da jedanput pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
- Unesite vrijeme kuhanja tako da 5 puta pritisnete tipku **1 MIN**.



2. FAZA

- Unesite razinu snage tako da 8 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
- Unesite vrijeme kuhanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**, a zatim 6 puta tipku **1 MIN**.
- Jednom pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje.



Pećnica će početi s kuhanjem u trajanju od 5 minuta na snazi P100 i nastaviti idućih 16 minuta na P30.

NAPOMENA: ako ste odabrali P100 za posljednju fazu, nije potrebno unijeti razinu snage.

2. AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA

AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA omogućuje:

- kuhanje pri snazi P100 u intervalima od 1 minute.
- produženje kuhanja u intervalima od 1 minute kad se koristi ručni način kuhanja.

Primjer: za kuhanje pri snazi P100 u trajanju od 2 minute dva puta pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.

NAPOMENA:

- vrijeme kuhanja možete produljiti na najviše 99 minuta i 90 sekundi.

Primjer:



PRAKTIČNE FUNKCIJE



3. SKRAĆIVANJE (▼) i PRODULJIVANJE (▲) VREMENA:

Tipke za **SKRAĆIVANJE (▼) VREMENA** i **PRODULJIVANJE (▲) VREMENA** omogućuju:

- Skraćivanje ili produljivanje vremena kuhanja/odmrzavanja dok je pećnica u upotrebi (samo ručno kuhanje).

SKRAĆIVANJE I PRODULJIVANJE TIJEKOM RUČNE UPOTREBE

Pritisnite tipke za **SKRAĆIVANJE (▼)** ili **PRODULJIVANJE (▲) VREMENA** kako biste skratili ili produljili vrijeme kuhanja ili odmrzavanja u koracima od 1 minute dok je pećnica u upotrebi. Ukupno vrijeme kuhanja moguće je povećati na najviše 99 minuta.

Primjer: kuhanje na snazi P50 tijekom 10 minuta, nakon čega slijedi skraćivanje vremena kuhanja za 2 minute:

1. Unesite razinu snage tako da šest puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.



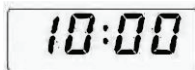
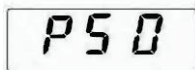
x6



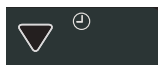
x1



x1

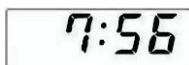


4. Skratite vrijeme kuhanja tako da dvaput pritisnete tipku za **SKRAĆENJE VREMENA**.



x2

Vrijeme kuhanja skraćuje se za 2 minute, a odbrojavanje se nastavlja. Na primjer:





PRAKTIČNE FUNKCIJE

KUHINJSKA ŠTOPERICA:

Koristite **KUHINJSKU ŠTOPERICU** kao minutni podsjetnik ili za praćenje potrebnog vremena za kuhanje/odmrzavanje hrane.

Primjer:

Postavljanje štoperice na 5 minuta.

1. Jedanput pritisnite tipku **KUHINJSKA ŠTOPERICA**.
2. Unesite željeno vrijeme tako da 5 puta pritisnete tipku **1 MIN**.
3. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje.



x1



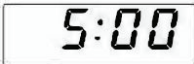
x5



x1



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje. Kad na zaslonu bude prikazana nula, začut ćete zvučni signal.



Možete unijeti bilo koje vrijeme do 99 minuta i 90 sekundi. Za poništavanje **KUHINJSKE ŠTOPERICE** tijekom odbrojavanja jednostavno pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**.

NAPOMENA: funkcija **KUHINJSKE ŠTOPERICE** ne može se koristiti tijekom kuhanja.



SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI



Kuhanje hrane u mikrovalnoj pećnici brže je od uobičajenih načina kuhanja. Stoga je vrlo važno držati se određenih tehnika kuhanja kako bi se dobio što bolji krajnji rezultat.

Mnoge od navedenih tehnika slične su onima koje se koriste kod uobičajenih načina kuhanja.

NAPOMENE VEZANE UZ SAVJET ZA KUHANJE:

- Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatinim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
- Provjerite ako je pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici (gleđaj "Prilagodno posuđe za kuhanje" na stranici HR-28).
- Ne stavljajte vruću hranu/pribor na hladni okretni tanjur ili hladnu hranu/pribor na vrući okretni tanjur.
- Budite kraj pećnice kod svake uporabe.
- Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima jer bi mogli eksplodirati.
- Koristite samo kokice za mikrovalnu pećnicu i pridržavajte se preporučenih količina (držite se uputa proizvođača). Nikada nemojte koristiti ulje osim ako je tako preporučio proizvođač i nikada ne kuhajte duže nego što je preporučeno.

UPOZORENJE:

Držite se uputa navedenih u priručniku za upotrebu tvrtke SHARP u svakom trenutku.



Ako prekoračite preporučeno vrijeme kuhanja i koristite previsoku razinu snage, hrana bi se mogla pregrijati, izgorjeti, a u ekstremnim uvjetima čak i zapaliti i oštetiti pećnicu.

Tehnike kuhanja

Slaganje hrane

Najdeblje dijelove hrane postavite prema vanjskoj strani posude, npr. pileći batak. Hrana koja se stavlja prema vanjskoj strani posude dobit će više energije, što znači da se iskuhati brže nego hrana u sredini.



Pokrivanje hrane

Određena hrana bolje se iskuha ako se pokrije tijekom kuhanja u mikrovalnoj pećnici. Držite se navedenih preporuka. Prekrijte hranu folijom s otvorima za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.

Probadanje hrane

Hranu s ljuskom, kožom ili membranom potrebno je probosti na nekoliko mjesta prije samog kuhanja. U suprotnom će se nakupiti para, što bi uzrokovalo eksplodiranje hrane, npr. krumpir, riba, pile, kobasice.



NAPOMENA: Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdo kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključuje.

Miješanje, okretanje i preslagivanje hrane

Za ujednačeno kuhanje hranu je potrebno promiješati, okretati i preslagivati tijekom kuhanja. Uvijek miješajte i preslagivajte hranu od vanjske strane prema sredini.

Ostavljanje hrane da stoji

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplina ravnomjerno proširila po svim dijelovima.

HR





SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Svojstva hrane	
Sastav	Za hranu s visokim udjelom masnoće ili šećera (npr. božićni kuglof, mini pite s mljevenim mesom) nije potrebno dugo vrijeme grijanja. Pazite da ne dođe do pregrijavanja, što bi moglo dovesti do požara. Kostu u hrani provode toplinu, što znači da se hrana brže iskuha. Vodite računa o tome da se hrana kuha ujednačeno.
Gustoća	Gustoća hrane utječe na duljinu vremena potrebnog vremena kuhanja. Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripravlja nego teška, gusta hrana kao pečeni i složenci.
Količina	Broj mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju spravljate. Vrijeme kuhanja povećajte kada povećate i količinu hrane koju stavljate u pećnicu, npr. četiri krumpira kuhat će se dulje nego dva.
Veličina	Manja količina hrane i manji komadi hrane iskuhat će se brže nego veći budući da mikrovalovi ulaze u hranu sa svih strana prema sredini. Ako želite jednakomjerno kuhanje, pazite da svi komadi budu jednake veličine.
Oblik	Hrana nepravilnog oblika, npr. pileća prsa ili batak, zahtjeva dulje kuhanje zbog debljih dijelova. Za jednakomjerno kuhanje deblje dijelove postavite prema vanjskoj strani posude gdje će ti dijelovi primiti više energije. Hrana okruglog oblika iskuhat će se jednakomjernije nego hrana četvrtastog oblika.
Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utječe na duljinu potrebnog vremena kuhanja. Ohlađena hrana dulje će se kuhati nego hrana na sobnoj temperaturi, npr. kolač sa hladnim sastojcima (tj. margarin) dulje će se kuhati nego kolač pripremljen sa sastojcima na sobnoj temperaturi. Temperatura spremnika nije pravi pokazatelj temperature hrane ili pića. Izrežite hranu s punjenjima, npr. krafne sa džemom, kako bi se oslobodila toplina ili para.



Lice i ruke: uvijek koristite rukavice kada vadite hranu ili posuđe iz pećnice. Odmaknite se od pećnice kada ju otvarate kako bi iz nje prvo izašla toplina ili para. Kada skidate pokrove (npr. foliju), otvarate vrećice za pečenje ili paketiće s kobicama, pazite da vam u lice i ruke ne dođe para.



Provjerite temperaturu hrane i pića i promiješajte prije posluživanja. Posebno obratite pažnju kada takvu hranu poslužujete bebama, djeci ili starijima. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.

PRIKLADNO POSUĐE ZA KUHANJE



Za kuhanje/odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici mikrovalovi moraju proći kroz spremnik kako bi došli do hrane. Stoga je važno odabrati odgovarajuće posuđe.

Okruglo i ovalno posuđe bolje je od pravokutnog ili izduženog posuđa jer je hrana u kutovima sklona prekuhanju. U nastavku je navedeno različito posuđe koje možete upotrijebiti.

Posuđe	Sigurno za mikrovalnu pećnicu	Komentari
Aluminijska folija Folijski spremnici	✓ / ✗	Za sprječavanje pregrijavanja hrane možete upotrijebiti male komadiće aluminijske folije. Folija treba biti najmanje 2 cm od stjenki unutrašnjosti kako ne bi došlo do iskrenja. Folijski spremnici se ne preporučuju, osim ako to navodi proizvođač, npr. Microfoil [®] . Pažljivo slijedite upute.
Posuđe za zapečivanje	✓	Uvijek se pridržavajte uputa proizvođača. Nemojte premašiti zadano vrijeme grijanja. Budite iznimno pažljivi jer sva jela postanu jako vruća.
Porculan i keramika	✓ / ✗	Porculan, grnčarija, glazirano zemljano posuđe i koštani porculan obično su prikladni ako nemaju metalne ukrase.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex [®]	✓	Budite oprezni ako rabite fino stakleno posuđe jer može napuknuti prilikom naglog zagrijavanja.
Metal	✗	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✓	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Najlonska folija	✓	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✓	Mora se probušiti kako bi para mogla izlaziti. Nemojte rabiti plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili uzrokovati požar zbog iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	Koristite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Slamnati i drveni spremnici	✓	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✗	Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.



UPOZORENJE:

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.



SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE

Odmrzavanje hrane pomoću mikrovalne pećnice je najbrža metoda. Taj proces je vrlo jednostavan, no važno je pridržavati se uputa kako bi se hrana do kraja odmrznula.

Preslagivanje hrane	Hrana koja se postavi prema vanjskoj strani posude odmrznut će se brže od hrane na sredini. Stoga je vrlo važno da se hrana premješta 4 puta tijekom odmrzavanja. Premjestite dijelove hrane koji su na vanjskoj strani prema sredini i obratno. Na taj način jednakomjerno će se odmrznuti svi dijelovi hrane.
Odvajanje hrane	Kada se izvadi iz zamrzivača, hrana se često drži zajedno. Vrlo je važno da odvojite dijelove hrane što je prije moguće tijekom odmrzavanja, npr. tanko narezana slanina, fileti piletine.
Pokrivanje hrane	Neki dijelovi hrane mogu tijekom zamrzavanja postati topli. Kako ne bi došlo do zagrijavanja ili kuhanja, takva područja pokrijte malim komadom folije koja reflektira mikrovalove, npr. pileći bataci i krilca.
Ostavljanje hrane da stoji	Važno je da hranu neko vrijeme ostavite da stoji kako bi se skroz odmrznula. Odmrzavanje nije dovršeno kada se hrana izvadi iz mikrovalne pećnice. Hranu ostavite da odstoji, pokrivena, toliko dugo dok se srednji dio hrane ne odmrzne do kraja.
Okretanje na drugu stranu	Hranu je tijekom odmrzavanja potrebno okrenuti na drugu stranu barem 3-4 puta. To je važno kako bi se hrana do kraja odmrznula.

NAPOMENE:

- Prije odmrzavanja odstranite svu ambalažu i materijal za pakiranje.
- Za odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici koristite razinu snage SREDNJE NISKA ili NISKA.









SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE



Za podgrijavanje hrane pridržavajte se savjeta i uputa u nastavku kako bi se hrana u potpunosti zagrijala prije posluživanja.

<p>Jela na tanjuru</p>	<p>Izvadite mesne porcije i njih zagrijajte odvojeno. Gledaj upute u nastavku. Manje komade hrane stavite na sredinu tanjura, dok veće i deblje komade hrane stavite na rub tanjura. Pokrijte hranu folijom s otvorima i zagrijajte ju na SREDNJOJ razini snage. Kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje, hranu promiješajte ili presložite. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je hrana sasvim zagrijana.</p>	
<p>Narezano meso</p>	<p>Meso pokrijte folijom s otvorima i zagrijajte na SREDNJOJ razini snage. Presložite komade mesa barem jednom tijekom zagrijavanja kako bi se svi komadi mesa sasvim zagrijali. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je meso sasvim zagrijano.</p>	
<p>Porcije peradi</p>	<p>Deblje komade mesa stavite prema vanjskoj strani posude, pokrijte folijom s otvorima i zagrijajte na SREDNJE VISOKOJ razini snage. Meso okrenite kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je meso sasvim zagrijano.</p>	
<p>Složenci</p>	<p>Pokrijte folijom s otvorima ili odgovarajućim poklopcem i zagrijajte na SREDNJOJ razini snage. Često promiješajte kako bi se cijeli složenac jednakomjerno zagrijao. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je hrana sasvim zagrijana.</p>	

Kako biste postigli što bolje rezultate kod zagrijavanja, odaberite razinu snage koja odgovara vrsti hrane, npr. posuda povrća može se zagrijati pomoću VISOKE razine snage, dok se lasanja, koja sadrži sastojke koji se ne mogu promiješati, može zagrijati pomoću SREDNJE razine snage.

NAPOMENE:

- Prije zagrijavanja hranu izvadite iz metalnih spremnika ili folije.
- Na duljinu zagrijavanja utječe oblik, dubina, količina i temperatura hrane zajedno s veličinom, oblikom i materijalom spremnika.



Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika i uzrokovati opekotine.

- Kako biste izbjegli pregrijavanje i požar budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. mini pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
- Nikada ne zagrijavajte ulje ili mast za duboko prženje jer može doći do pregrijavanja i požara.
- Krumpir u konzervi ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici, pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na konzervi.



Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.

HR





ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UNUTRAŠNOST PEĆNICE

- Nakon svake uporabe očistite unutrašnjost mikrovalne pećnice.
- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite blagi deterdžent, npr. deterdžent za pranje suđa s toplom vodom na mekoj krpi.
- Ostaci hrane i prolivena tekućina nakupit će se na stjenkama pećnice. Ako se u unutarnjem dijelu pećnice nakupi mast, masnoća i ostaci hrane, može doći do zagrijavanja, dimljenja ili čak i požara kod sljedeće uporabe pećnice.
- **Pokrov provodnika valova** uvijek održavajte čistim. Izrađen je od krhkog materijala te se mora čistiti pažljivo (slijedite prethodne upute za čišćenje). Pokrov provodnika valova potrošni je dio i, ako se ne obavlja redovito čišćenje, bit će ga potrebno zamijeniti.

Hrana tijekom kuhanja oslobađa paru i uzrokuje kondenzaciju u unutrašnjosti i na vratima pećnice. Pećnicu je važno dobro obrisati. Nakupljanje kondenzacije postupno dovodi do nastajanja hrđe u unutrašnjosti.

- **Pazite da se mast ili prljavština ne nakupe na brtvama vrata ili područjima oko vrata. Na taj način nećete moći do kraja zatvoriti vrata, što će uzrokovati propuštanje mikrovalova (pridržavajte se navedenih uputa za čišćenje).**
- Nakon svake uporabe blagim sredstvom za čišćenje očistite okretni tanjur i podložak s valjcima i obrišite suhom krpom. Na taj način neće se nakupljati masnoća i ostaci hrane. Okretni tanjur može se prati u perilici suđa.
- **PEĆNICU REDOVITO ČISTITE I UKLANJAJTE SVE OSTATKE HRANE. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.**

VANJSKO KUĆIŠTE

- Za čišćenje vanjskog dijela pećnice koristite blagi deterdžent, npr. deterdžent za pranje suđa s toplom vodom na mekoj krpi.
- Očistite i nakon toga suhom krpom obrišite upravljačku ploču tako da vrata budu otvorena kako se pećnica ne bi pokrenula.

NAPOMENE:

- Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje u spreju, mrežice za čišćenje ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površinu pećnice.
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- Pazite da voda s deterdžentom ne uđe u male otvore na stjenkama pećnice i donjem dijelu pećnice. Voda koja uđe u te otvore mogla bi uzrokovati oštećenje unutrašnjosti pećnice.

RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako mislite da pećnica ne radi ispravno, prije kontaktiranja servisne službe napravite nekoliko jednostavnih provjera. Na taj način nećete uzalud zvati servisnu službu ako je kvar sasvim jednostavan.

U nastavku se nalazi popis jednostavnih provjera:

Stavite pola šalice vode na okretni tanjur i zatvorite vrata. Odaberite VISOKU razinu snage i trajanje od 1 minute.

1. Upali li se lampa pećnice tijekom kuhanja?
2. Okreće li se okretni tanjur?
3. Radi li ventilator za hlađenje? (Provjerite tako da ruku stavite iznad otvora ventilacijskih otvora.)
4. Uključuje li se zvučni signal nakon 1 minute?
5. Je li voda u šalici vruća?

Ako odgovorite "NE" na bilo koje pitanje, prvo provjerite ako je utikač pravilno umetnut u utičnicu i ako nije iskočio osigurač. Ako je oboje u redu, provjerite ostale stavke u skladu s tablicom za rješavanje problema u nastavku.

NAPOMENA:

Ako hranu kuhate dulje od standardnog vremena (pogledajte tablicu u nastavku) primjenom istog načina kuhanja, sigurnosni mehanizmi pećnice mogu se automatski aktivirati. Snaga mikrovalova automatski će se smanjiti.

Način kuhanja	Standardno vrijeme
Kuhanje na VISOKOJ razini snage	20 minuta

UPOZORENJE:

Nikada nemojte sami podešavati, popravljati ili modificirati pećnicu. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlašteni i osposobljeni predstavnik tvrtke SHARP. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno.

- Brtva na vratima zaustavlja propuštanje mikrovalova tijekom rada pećnice, no nije zračno nepropusna. Oko vrata pećnice se obično vide kapljice vode, svjetlo ili se osjeća topao zrak. Hrana s visokom razinom vlage ispuštat će pare i uzrokovati kondenzaciju unutar pećnice koje može kapati iz vrata.
- Popravci i modifikacije: Ne upotrebljavajte pećnicu ako ne radi ispravno.
- Pristup vanjskom kućištu i lampi: Nikada nemojte odstraniti vanjsko kućište. To je iznimno opasno zbog dijelova pod visokim naponom koji se nikada ne smiju dirati jer mogu uzrokovati po smrt opasne ozljede. Vaša pećnica nema pokrov za lampu. Ako lampa ne radi, nemojte sami mijenjati žarulju, već se obratite servisnoj službi tvrtke SHARP.

PROBLEM	RJEŠENJE
Okolo vrata osjeća se propuh.	Kada pećnica radi, unutar unutarnjeg prostora cirkulira zrak. Vrata nisu zračno nepropusna tako da iz vrata može izlaziti zrak.
U pećnici se stvara kondenzacija tako da iz vrata može kapati voda.	Unutarnji prostor pećnice obično će biti hladniji od hrane koja se kuha tako da će se para koja se stvara tijekom kuhanja kondenzirati na hladnijim površinama. Količina pare ovisi o količini vode u hrani koja se kuha. Neka jela, npr. krumpir, ima visoku količinu vlage. Hrana s visokom razinom vlage ispuštat će pare i uzrokovati kondenzaciju unutar pećnice koja može kapati iz vrata.
Bljeskanje ili iskrenje u unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja.	Do iskrenja dolazi kada se metalni predmet jako približi unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja. Tako će unutarnja površina pećnica postati hrapava, no neće oštetiti pećnicu.
Iskrenje kod krumpira.	Iz krumpira izvadite sve izdanke i probušite ih, a zatim stavite na okretni tanjur ili u posudu otpornu na toplinu ili slično.
Zaslom je upaljen, no upravljačka ploča ne reagira na pritisak tipki.	Provjerite ako ste dobro zatvorili vrata.
Pećnica kuha presporo.	Provjerite ako ste odabrali odgovarajuću razinu snage.
Iz pećnice se čuje buka.	Energija mikrovalova pulsira tijekom kuhanja/odmrzavanja.
Vanjsko kućište je vruće.	Vanjsko kućište postane prevruće za dodir - držite djecu što dalje od pećnice.

HR



TEHNIČKI PODACI

Naziv modela:	R-270
Napon izmjenične struje	: jednofazna 230-240 V, 50 Hz
Potrošnja energije: mikrovalovi	: 1200 W
Ulazna struja: mikrovalovi	: 5,2 A
Izlazna snaga: Mikrovalovi	: 800 W (IEC 60705)
Kategorija grijanja	: E
Frekvencija mikrovalova	: 2450MHz*(grupa 2/klasa B)
Vanjske dimenzije (Š) x (V) x (D) mm	: 450 x 260 x 342
Dimenzije unutrašnjosti (Š) x (V) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Kapacitet pećnice	: 20 litara**
Ujednačenost kuhanja	: Promjer okretnog tanjura 245 mm
Težina	: oko 12 kg

- * Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europskog standarda EN55011.
U skladu s tim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema grupe 2, klase B.
Grupa 2 znači da je oprema predviđena za stvaranje radiofrekvencijske energije u obliku elektromagnetske radijacije za toplinsku obradu hrane.
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za upotrebu u domaćinstvu.
- ** Unutarnji kapacitet obračunava se mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine.
Stvarni kapacitet za držanje hrane je manji.

Kao dio nastojanja za stalnim poboljšanjem zadržavamo pravo promjene dizajna i specifikacija bez prethodne najave.

Nijedan dio ove publikacije ne smije se reproducirati, pohranjivati u sustav za pretraživanje ili prenositi u bilo kojem obliku, elektroničkom, mehaničkom, nije dozvoljeno fotokopiranje, snimanje, prevađanje ili neka druga sredstva bez prethodne dozvole pridobivene od tvrtke SHARP Vestel UK.

Ilustracije, tehničke informacije i podaci navedeni u ovoj publikaciji su prema našem saznanju točni u vrijeme ispisa. Zadržavamo pravo na izmjene tehničkih podataka u bilo kojem trenutku, bez prethodne najave, što je rezultat naše politike stalnog razvoja i poboljšanja.





SHARP

Vestel UK
London, United Kingdom

www.sharphomeappliances.com/support





Внимание: Продуктът е маркиран с този символ. Това означава, че излезлите от употреба електрически и електронни уреди не трябва да се смесват с общите битови отпадъци. Съществува отделна система за събиране на тези продукти.

А. Информация за изхвърляне и преработка от потребителите (частни домакинства)

1. В Европейския Съюз

Внимание: Ако желаете да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновена кофа за боклук.

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде поставено отделно съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.

Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат да връщат своите излезли от употреба електрически и електронни уреди на определени места за безплатно събиране*.

В някои страни* Вашият търговец може безплатно да вземе Вашия стар уред при покупката на нов такъв.

*) Моля, обърнете се към местната власт за повече информация.

Ако вашите електрически или електронни уреди имат батерии или акумулатори, моля, изхвърлете ги отделно, съгласно местните изисквания. Чрез правилното изхвърляне на този продукт, Вие помагате отпадъците да преминават през необходимите обработки, оползотворяване и рециклиране и по този начин се предотвратяват възможните негативни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да възникнат при неправилно изхвърляне.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.

За Швейцария: Излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване може да бъде върнато на търговеца и без да се купува нов продукт. Допълнителните места за събиране са изброени на началната страница на www.swico.ch или www.sens.ch.

Б. Информация за изхвърляне за бизнес потребители.

1. В Европейския Съюз

Ако този продукт се използва за стопански цели и искате да го изхвърлите: За информация относно обратно приемане на продукта се обърнете към най-близкия представител на SHARP. Възможно е да бъдете таксувани за разходите, произтичащи от обратно приемане и рециклиране. Малки продукти (и малки количества) биха могли да бъдат взети обратно от местния пункт за събиране. За Испания: Моля, свържете се с установената система за събиране, или се обърнете към местните власти за обратно приемане на Вашите употребявани продукти.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.



СЪДЪРЖАНИЕ



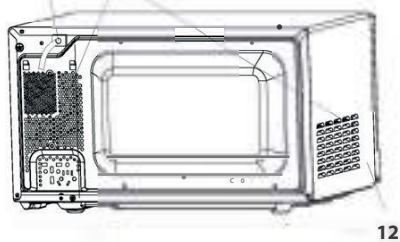
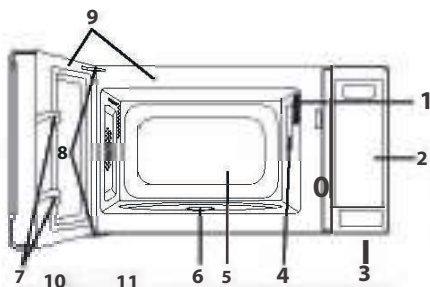
ФУРНА И АКЕСОАРИ	3
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ	4
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	5-12
МОНТАЖ	13-14
КАТЕГОРИЯ НА НАГРЯВАНЕ	15
КАК ФУНКЦИОНИРА ВАШАТА ФУРНА	15
НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ	16
ПРЕДИ РАБОТА С УРЕДА	16
РАБОТА С ФУРНАТА	17-18
АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ/РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО	19
ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО	20
БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ	21
АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ	21
ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ	22
УДОБНИ ФУНКЦИИ	23-25
СЪВЕТИ ПРИ МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ	26-27
ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	28
ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ	29
ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ	30
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	31
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	32
СПЕЦИФИКАЦИИ	33

БГ





ФУРНА И АКСЕСОАРИ



ФУРНА

1. Вътрешно осветление
2. Панел за управление
3. Бутон за отваряне на вратата
4. Капак на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ)
5. Вътрешност на фурната
6. Съединително звено
7. Ключалки
8. Панци
9. Уплътнения на вратата и уплътнителни повърхности
10. Захранващ кабел
11. Отвори за вентилация
12. Външна кутия

АКСЕСОАРИ:

Уверете се, че следните аксесоари са доставени:

13. Въртяща се чиния
14. Поставка

- Наместете поставката върху съединителното звено на дъното на фурната, след това поставете въртящата се чиния върху поставката, като се уверите, че е разположена стабилно.
- За да се избегнат увреждания на въртящата се чиния, е необходимо при изваждане от фурната ястията или опаковките да бъдат повдигани внимателно над ръба.

БЕЛЕЖКИ:

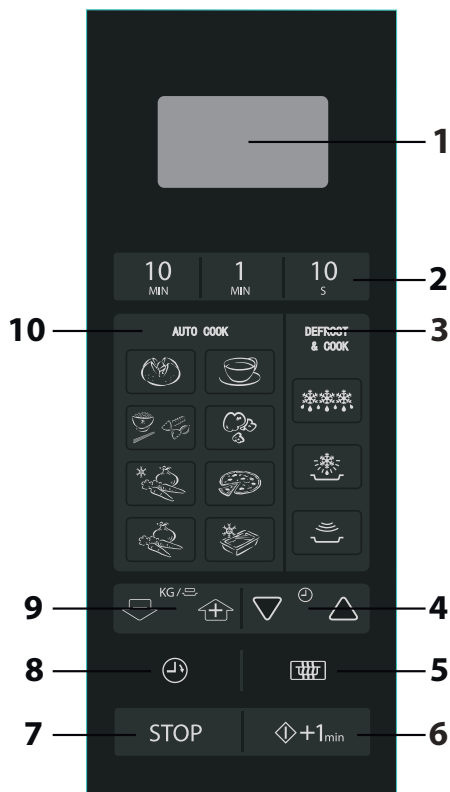
- Капакът на вълновода е крехък. Внимавайте да не го повредите при почистване вътрешността на фурната.
- Винаги работете с правилно поставени въртяща се чиния и поставка. Това помага при готвене. Лошо поставена въртяща се чиния може да потраква, да не се върти правилно и да доведе до повреда на фурната.
- Въртящата се чиния може да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея. Посоката на въртене може да се променя винаги преди стартиране на фурната. Това няма отношение към приготвянето на храната.
- При поръчка на аксесоари, моля посочете на търговеца или одобрения от SHARP сервизен център **НАИМЕНОВАНИЕ НА ЧАСТТА** и **НОМЕР НА МОДЕЛА**.

ВНИМАНИЕ:



Възможно е вратата, външната кутия, вътрешната част на фурната, въртящата се чиния и съдът, поставен върху нея да се нагорещат много по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ЦИФРОВ ДИСПЛЕЙ
2. Бутони за настройка на ВРЕМЕТО
3. Бутон за ГОТВЕНЕ и РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО
4. Бутони ПО-МАЛКО/ПОВЕЧЕ ВРЕМЕ
5. Бутон НИВО НА МОЩНОСТ
6. Бутон СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА
7. Бутон СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ
8. Бутон КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР
9. Бутони за настройка на ТЕГЛОТО
10. Бутон АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

БГ



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

1. Тази фурна е проектирана за използване единствено върху кухненски плот. Не може да бъде вграждана в кухненски блок. Не я поставяйте в шкаф.
2. Вратата на фурната може да се нагорещи по време на готвене. Поставете или монтирайте фурната така, че да се намира на поне 85 см от пода. Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.
3. **ВНИМАНИЕ:** Не докосвайте въртящата се чиния непосредствено след готвене, тъй като вероятно ще бъде нагорещена.
4. Уверете се, че над фурната има свободно пространство от най-малко 30 см.
5. Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца, освен ако не са над 8 години и не се намират под родителски надзор.
6. Пазете уреда и кабела му на места, недостъпни за деца под 8 годишна възраст.
7. **ВНИМАНИЕ:** Позволявайте на деца да използват фурната само след като са получили съответните инструкции, така че да могат да използват фурната по безопасен начин.
8. **ВНИМАНИЕ:** Откритите части могат да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.
9. **ВНИМАНИЕ:** При повреда на вратата или нейните уплътнения не използвайте фурната, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице!





ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



- 10. ВНИМАНИЕ:** Никога не изпълнявайте корекции, ремонти или модификации върху фурната самостоятелно. Извършването на всякакви ремонтни дейности, които включват премахване на капака, предпазващ от микровълновата енергия е опасно, ако бъде изпълнявано от некомпетентни лица.
- 11.** Ако охранващият кабел на този уред се повреди, трябва да бъде подменен със специален такъв. Смяната трябва да бъде извършена от упълномощен от SHARP техник.
- 12. ВНИМАНИЕ:** Течности или други храни не трябва да бъдат нагрявани в запечатани опаковки, тъй като е възможно да експлодират.
- 13.** Микровълновото нагряване на напитки може да причини забавено кипене. Поради тази причина съдът трябва да бъде докосван внимателно.
- 14.** Не гответе яйца с черупка и не затопляйте твърдо сварени яйца, тъй като е възможно да експлодират, дори и след като микровълновата обработка е приключила. При готвене или затопляне на яйца, които не са бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка, в противен случай е възможно да експлодират. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди да ги затоплите в микровълновата фурна.
- 15.** Приборите трябва да бъдат проверявани, за да е сигурно, че са подходящи за използване във фурната. Вижте страница БГ-28. Използвайте единствено съдове, подходящи за микровълнова фурна.
- 16.** Съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба. Температурата трябва да бъде проверена, с цел избягване на изгаряния.
- 17.** Вратата, външната кутия, вътрешността на фурната, чиниите и аксесоарите се нагряват изключително много по време на работа.
- 18.** Внимавайте да не докосвате тези зони. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели готварски ръкавици. Преди почистване се уверете, че зоните не са горещи. Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната, защото съществува вероятност от запалване.





ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

19. Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и дръжте вратата затворена, за да се задушат пламъците.
20. Почиствайте фурната редовно и отстранявайте всякакви остатъци от храна.
21. Липсата на поддръжка може да доведе до влошаване на състоянието на повърхностите, като това може да повлияе неблагоприятно върху живота на уреда и да доведе до опасни ситуации.
22. При почистване стъклото на вратата не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като е възможно да издраскате повърхността му, което впоследствие да доведе до счупване.
23. Не почиствайте с пара!
24. Разгледайте инструкциите за почистване на уплътненията на вратата, вътрешността на фурната и съпътстващите части на стр. БГ-31.
25. Този уред е предназначен да бъде използван за битови и други подобни нужди:
 - в кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване;
 - в земеделски стопанства;
 - в места за настаняване тип нощувка и закуска.
26. **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагретите елементи. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
27. При ползване устройството се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагретите елементи във вътрешността на фурната.
28. Откритите части могат да се нагорещят по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



За да се избегне опасността от пожар:

- 1. Микровълновата фурна не трябва да бъде оставяна без надзор по време на работа. Когато нивата на мощност са твърде високи или времената на готвене - твърде дълги, е възможно да се стигне до прекалено претопляне на храната и пожар.**
2. Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен, така че в случай на авария уредът да може да бъде изключен бързо.
3. Захранването, необходимо за работа на уреда е 230-240V~, 50Hz, с линейен предпазител / прекъсвач 13A.
4. Необходимо е за този уред да бъде предвиден отделен прекъсвач.
5. Не поставяйте фурната в непосредствена близост до други източници на топлина, например конвенционална фурна.
6. Не поставяйте фурната на място с висока влажност или на места, където е възможно да се събира влага.
7. Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.
8. След употреба почиствайте капака на вълновода, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и поставката. Необходимо е да бъдат сухи и без мазнина, тъй като тя може да се нагрее и да се запали.
9. Не поставяйте леснозапалими материали в близост до фурната или вентилационните отвори.
10. Не блокирайте вентилационните отвори.
11. Премахвайте всички метални пломби, тел и др. от храната и опаковките. Възможно е дъговият разряд от металните повърхности да предизвика пожар.
12. Не използвайте фурната за нагряване на мазнина за пържене. Температурата не може да бъде контролирана и е възможно мазнината да се запали.
13. Използвайте само специалните пакети пуканки, предназначени за микровълнова фурна.
14. Не съхранявайте храна или други продукти във фурната.
15. След стартиране проверявайте настройките, за да се уверите, че фурната работи според желанието Ви.

БГ



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

16. За да се избегне прегряване и пожар, е необходимо да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например наденички, сладкиши или коледен пудинг.
17. Разгледайте съответните съвети в ръководството за експлоатация.

За избягване възможността от нараняване

1. ВНИМАНИЕ:

Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:

- а) Врата - уверете се, че се затваря добре и че не е увиснала или крива.
 - б) Панци и ключалки за безопасност - проверете дали не са счупени или разхлабени.
 - в) Уплътнения на вратата и уплътнителни повърхности - уверете се, че не са повредени.
 - г) Уверете се, че във вътрешността на фурната и по вратата няма вдлъбнатини.
 - д) Захранващ кабел и щепсел - уверете се, че не са повредени.
2. По никакъв начин не използвайте фурна с отворена врата или с неправилно работещи ключалки.
 3. Не използвайте фурната ако между уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности има чужд обект.
 4. Не позволявайте по уплътненията на вратата и съпътстващите части да се натрупват мазнини и мръсотия. Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Следвайте инструкциите за "Грижа и Почистване" на стр. БГ-31.
 5. Необходимо е лицата с ИЗКУСТВЕНИ ВОДАЧИ НА СЪРЦЕТО да се консултират с личния си лекар или с производителя на водача на сърцето относно предпазните мерки при работа с микровълнови фурни.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



За избягване възможността от токов удар

1. В никакъв случай не сваляйте външния капак.
2. Никога не разливайте течност и не поставяйте предмети в отворите за заключване и вентилация. В случай на разливане на течност изключете незабавно фурната и се свържете с упълномощен от SHARP сервиз.
3. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
4. Не позволявайте захранващият кабел да провисва над ръб на маса или кухненски плот.
5. Дръжте захранващия кабел далеч от повърхности, които се нагряват, включително задната част на фурната.
6. Не правете опити да подменят вътрешното осветление на фурната самостоятелно и не позволявайте на лица, които не са електротехници, упълномощени от SHARP да правят това. В случай че вътрешното осветление изгори, моля консултирайте се с най-близкия търговски представител или сервиз, упълномощен от SHARP.

За избягване на възможността от експлозия или внезапно кипене:

1. Никога не използвайте запечатани съдове. Преди употреба сваляйте капачите. Запечатаните съдове могат да експлодират вследствие натрупаното налягане, дори и след като фурната бъде изключена.
2. При нагряване на течности използвайте съдове с широк отвор, позволяващ на мехурчетата да излизат навън.

Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, тъй като при загряване може да се стигне до изригване на съдържанието от съда и причиняване на изгаряне.

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Не използвайте фурната за прекалено дълги периоди от време.
2. Разбърквайте течността преди нагряване/претопляне.
3. Препоръчва се при претопляне да потопите в течността стъклена пръчка или подобен прибор (не метален).

БГ



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

4. Оставете течността да престои във фурната поне 20 секунди след изтичане на настроеното време за готвене, с цел предотвратяване на забавено кипене.
3. Преди приготвяне на храни като картофи, колбаси и плодове, е необходимо обвивките им да бъдат пробивани, защото в противен случай е възможно да експлодират.

За избягване възможността от изгаряния

1. При изваждането на храни от фурната използвайте кухненски ръкавици, с цел избягване на изгаряния.
2. Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далеч от лицето и ръцете си, за да избегнете изгаряния от пара и изкипяване.
3. **За да предотвратите изгаряния, винаги проверявайте температурата на храната и разбърквайте преди сервиране. Обръщайте особено внимание на температурата на храната, която давате на бебета, деца или възрастни хора. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката; винаги проверявайте температурата на храната.**
4. При отваряне на вратата винаги отстъпвайте назад, за да избегнете изгаряния от излизаща пара и топлина.
5. След затопляне нарязвайте пълнените печени храни, с цел изпускане на парата и избягване на изгаряния.

За да се избегне злоупотребата от деца

1. Не се облягайте и не се люлейте на вратата на фурната.
2. Всички важни инструкции за безопасност трябва да бъдат разяснени на децата: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахване на обвивките на храните; да се обръща специално внимание на опаковките (например на самозотоплящите се материали), предназначени да поддържат храната свежа, тъй като същите могат да бъдат много нагорещени.

Други предупреждения

1. Никога и по никакъв начин не извършвайте модификации върху фурната.
2. Не премествайте фурната докато работи.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



3. Тази фурна е предназначена единствено за домашно приготвяне на храни. Употреба в търговски или лабораторни условия не е подходяща.

За насърчаване на безпроблемната работа на Вашата фурна и избягване на повреда:

1. Никога не включвайте фурната празна, освен ако това не се посочва в инструкцията за употреба. Това би могло да повреди фурната.
2. При използване на съдове за запичане или такива от самозаплащ се материал, винаги поставяйте под тях топлоустойчива преграда, като порцеланова чиния, за да предотвратите увреждането на въртящата се чиния и поставката вследствие на прекомерното нагряване. Времето за затопляне на храната, посочено в инструкциите не трябва да бъде превишавано.
3. Не използвайте метални прибори, тъй като отразяват микровълните и могат да причинят дъгов разряд. Използвайте единствено въртящата се чиния и поставка, предназначени за тази фурна. Не включвайте фурната без поставена въртяща се чиния.
4. По време на работа не поставяйте нищо върху външния капак.

БЕЛЕЖКА:

Ако не сте сигурни как да свържете фурната, моля, консултирайте се с квалифициран техник. Производителят и търговецът не поемат отговорност за щети по фурната или телесна повреда, които са в резултат на неправилно свързване към електричеството. Понякога може да се появят пара или водни капки по стените на фурната. Това е нормално явление и не е неизправност.

КОМПЛЕКТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

За тази фурна няма наличен комплект за вграждане.

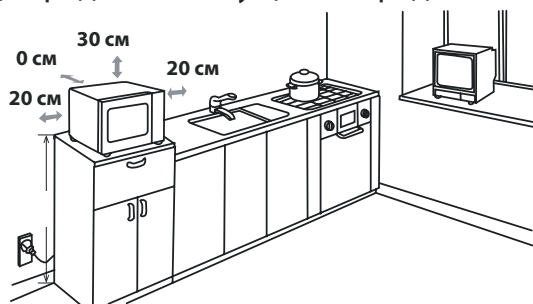
Тя е проектирана за използване единствено върху кухненски плот.

БГ



МОНТАЖ

1. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната, както и всички предпазващи ленти по повърхностите. Проверете фурната внимателно за следи от повреди.
2. Поставете фурната върху обезопасена равна повърхност, достатъчно стабилна да издържи нейното тегло плюс това на най-тежкия продукт, който може да бъде приготвян в нея. Не поставяйте фурната в шкаф.
3. Изберете равна повърхност, осигуряваща достатъчно свободно пространство за вентилационните отвори. Задната страна на фурната трябва да бъде разположена срещу стена.
 - Необходимо е минимално разстояние от 20 см между фурната и съседните стени.
 - Минималното свободно пространство, което трябва да бъде оставено над фурната е 30 см.
 - Не отстранявайте крачетата от дъното на фурната.
 - Блокирането на вентилационните отвори може да доведе до повреда на фурната.
 - Поставете фурната възможно най-далеч от радиоприемници и телевизори. Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения в радио / телевизионния сигнал.



4. Вратата на фурната може да се нагорещи по време на готвене. Поставете или монтирайте фурната така, че да се намира на поне 85 см от пода. Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.



5. Свържете стабилно щепсела на фурната към стандартен (заземен) електрически контакт.

ВНИМАНИЕ: Не излагайте фурната на топлина, вода или висока влажност, (например в близост или над конвенционална фурна); не я поставяйте в близост до леснозапалими материали (например завеси).

Не блокирайте вентилационните отвори.

Не поставяйте предмети върху фурната.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

- Не допускате захранващият кабел или щепселът да влязат в допир с вода.
- Поставете правилно щепсела в контакта.
- Не включвайте други уреди в същия контакт, например с помощта на разклонител.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от одобрен от SHARP сервизен център или от лице с подобна квалификация, с цел да бъде избегната евентуална опасност.
- При изключване от електрическата мрежа винаги хващайте щепсела, а не кабела. В противен случай могат да възникнат повреди в захранващия кабел и връзките в самия щепсел.
- В случай че щепселът на фурната е разглобяем, а електрическото гнездо в дома Ви не е съвместимо с него, свалете щепсела по подходящ начин (без да го прерязвате).
- Ако щепселът на фурната е неразглобяем, а електрическото гнездо в дома Ви не е съвместимо с него, прережете щепсела.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН



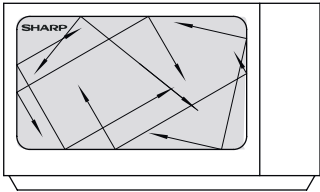
КАК ФУНКЦИОНИРА ВАШАТА ФУРНА

Микровълните са енергийни вълни, подобни на тези, използвани за телевизионни и радио сигнали.

Електрическата енергия се преобразува в микровълнова и се насочва в средната долна част на вътрешността на уреда посредством вълновод. След това микровълновият разпръсквател разпространява микровълните равномерно във вътрешността на фурната.

Микровълните не могат да преминават през метал, затова кухината на фурната е изработена от метал, и има тънка метална мрежа на вратичката.

По време на готвене, микровълните отскачат от стените на случаен принцип.



Микровълните преминават през материали като стъкло и пластмаса, за да могат да затоплят храните. (Разгледайте "Подходящи кухненски съдове" на страница БГ-28).

Водата, захарта и мазнините абсорбират микровълните като от това вибрират. Това създава топлина от триене, по същия начин, както се затоплят ръцете Ви при разтъркване.

Външните части на храната се отопляват от микровълните, после топлината се придвижва към средата, както е при обикновеното готвене. Важно е храната да се обръща, пренарежда или разбърква за да се осигури допълнително затопляне.

След като готвенето приключи, фурната автоматично спира да произвежда микровълни.

Времето за престояване след сготвяне е необходимо, за да може топлината да се разпредели равномерно в храната.



НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ



Ниво на мощност	Брой натискания на бутон НИВО НА МОЩНОСТ	Процент
ВИСОКА	X1	P100
	X2	P90
СРЕДНО ВИСОКА	X3	P80
	X4	P70
СРЕДНА	X5	P60
	X6	P50
СРЕДНО НИСКА (размразяване)	X7	P40
	X8	P30
НИСКА (размразяване)	X9	P20
	X10	P10

ВАЖНО: Нивото на микровълнова мощност по подразбиране е P100. За да го промените, трябва да натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.

По принцип се прилагат следните препоръки:

P100/90 - (ВИСОКА мощност = 800/720 W) използва се за готвене или затопляне на говеци, топли напитки, зеленчуци и др.

P80/70 - (СРЕДНО ВИСОКА мощност = 640/560 W) използва се за по-дълго готвене на гъсти храни, като печено, месо, хляб и покрити ястия, а също и чувствителни храни като сладкиши. При тези намалени параметри, храната се приготвя равномерно без запичане по страни-

- Вашата фурна има 10 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, въведете необходимото време-траене, след което натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**, докато върху дисплея бъде изобразена желаната стойност.

• Ниво на мощност

Нивото на мощност на микровълната се променя от микровълновата енергия при включване и изключване.

Когато използвате нива на мощност, различни от P100 ще можете да чуете пулсирането на микровълновата енергия по време на готвене или размразяване на храната.

• Проверка на нивото на мощност

За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**. Докато бутонът е натиснат, нивото на мощност ще бъде показано върху дисплея. Въпреки това, фурната продължава отброяването.

P60/50 - (СРЕДНА мощност = 480/400W) използва се за гъсти храни, които изискват продължително време на приготвяне, като традиционни ястия (напр. говеждо месо). Използването на тази енергийна мощност е препоръчително, за да сте сигурни, че месото ще бъде крехко.

P40/30 - (СРЕДНО НИСКА мощност = 320/240W, Размразяване) използва се за размразяване. Изберете тази настройка, за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тя е идеална за варене на ориз, макаронени изделия, кнедли и яйчен крем.

P20/10 - (НИСКА мощност = 160/80 W) За леко размразяване, например на сметана или сладкиши.

ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА



Включете фурната.

1. Върху дисплея ще се изпише:

1.



ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че този модел НЕ разполага с функция часовник.

БГ



КАК ДА РАБОТИТЕ С ВАШАТА ФУРНА

Отваряне на вратата:

За да отворите вратичката на фурната, натиснете бутона за отваряне.

Стартиране на фурната:

Пригответе и поставете храната в подходящ съд или направо върху въртящата се чиния. Затворете вратата и натиснете бутон **СТАРТ/ АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.

Спиране на фурната:

Ако желаете да спрете фурната по време на готвене, натиснете веднъж бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ** или отворете вратата. В случай че желаете да отмените програмата за готвене, натиснете бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ** два пъти.

Вашата фурна ВИ позволява да готвите и размразявате, използвайки автоматични програми или ръчно.

Автоматичното готвене и размразяване Ви позволява да готвите и размразявате с помощта на предварително зададените програми, при които времената са изчислени за Вас - АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО, БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ, АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО.

Ръчното готвене и размразяване Ви позволява да готвите/размразявате храни и количества, които не са включени в автоматичните програми.

Следват примери за ръчно готвене и размразяване.

За автоматично готвене и размразяване разгледайте страници БГ-19 – 22.

РЪЧНО ГОТВЕНЕ

- Въведете времето за готвене и използваното ниво на мощност от P10 до P100 (погледнете страница БГ-16).
- Разбърквайте и обръщайте храната, когато е възможно, по 2 - 3 пъти по време на готвене.
- След готвене, покривайте храната и я оставайте да престои, когато това се препоръчва.

Пример:

За да готвите 2 минути и 30 секунди при мощност на микровълната P70.

1. Въведете ниво на мощност, натискайки 4 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** до достигане на P70.
2. Въведете времетраене на готвенето, като натиснете два пъти бутон **1 МИН** и след това 3 пъти бутон **10 СЕК**.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/ АВТОМАТИЧНА МИНУТА веднъж, за да стартирате готвенето.**



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

КАК ДА РАБОТИТЕ С ВАШАТА ФУРНА



РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времето за размразяване и използваното ниво на мощност P10 или P30 за размразяване (погледнете страница БГ-16).
- Разбърквайте и обръщайте храната, когато е възможно, по 2 - 3 пъти по време на размразяване.
- След размразяване, покривайте храната с фолио и я оставайте да престои до пълно размразяване.

Пример:

За 10-минутно размразяване на микровълнова мощност P30.

1. Въведете ниво на мощност, натискайки 8 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.
2. Въведете времетраене за размразяване чрез еднократно натискане на бутон **10 МИН**.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате размразяването.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

БЕЛЕЖКИ:

- Когато фурната започне работа, вътрешното осветление на фурната ще светне и въртящата се чиния ще започне да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея.
- Вашата фурна може да се програмира до 99 минути и 90 секунди (99.90).
- Ако вратата се отвори по време на готвене, отброяването на времето за готвене върху дисплея автоматично ще спре. Намалителното отброяване ще започне отново, когато вратата се затвори и се натисне бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.
- Ако искате да разберете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон за **НИВО НА МОЩНОСТ**. Докато пръстът ви докосва този бутон, нивото на мощност ще бъде показано върху дисплея.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ / РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО

АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ / РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО позволява готвене или размразяване на предварително програмираните ястия в списъка. Следвайте примерите по-долу за повече информация относно употребата на тези функции.

АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО Ви позволява да пригответе 3 популярни менюта.

За приготвяне на говеждо месо, натиснете веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO1**.

За приготвяне на агнешко месо, натиснете два пъти бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO2**.

За приготвяне на свинско месо, натиснете три пъти бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO3**.

Пример 1: За приготвяне на охладено говеждо месо с тегло 1.2 кг, използвайки **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.

1. Натиснете веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате готвенето.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

Пример 2: За размразяване на месо с общо тегло 1,2 кг, с помощта на **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате размразяването.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за размразяване.

ГРАФИКА НА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО






ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО:

- Теглото на храната трябва да бъде закръглено нагоре или надолу до най-близкия 0,1 кг, например 0,65 кг до 0,7 кг, 0,34 кг до 0,3 кг.
- Необходимо е въвежданото тегло да се намира в диапазона на границите (погледнете следващата диаграма).

БЕЛЕЖКИ:

- Когато е необходимо действие (например обръщане на храната), фурната спира, прозвучава звуков сигнал, оставащото време и индикатора започват да премигват върху дисплея. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.
- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛОТО

МЕНЮ	ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО	ПРОЦЕДУРА НА ГОТВЕНЕ
Говеждо печено 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.
Печено агнешко 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.
Свинско печено 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.



БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тази функция размразява бързо храните, позволявайки Ви да изберете подходящото време за размразяване, в зависимост от типа храна. Следвайте примера по-долу за повече подробности как се работи с тази функция.

Пример: Размразяване на храни за 10 минути.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Въведете времетраене за готвене чрез едно-кратно натискане на бутон **10 МИН**.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**, за да стартирате готвенето.

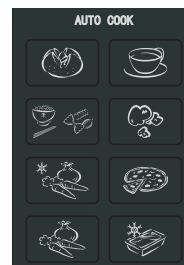


ЗАБЕЛЕЖКА: По време на размразяването системата ще прави паузи и ще издава звукови сигнали, за да Ви напомни да обърнете храната с цел равномерно размразяване. Когато това стане, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за възобновяване на размразяването.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ Ви дава възможност да пригответе храните, изброени в контролния панел и графиката на страница БГ-22. Следвайте примера по-долу за повече подробности относно работата на тази функция.



Пример: За готвене на 0,3 кг ориз използвайте Автоматично готвене **ОРИЗ, ПАСТА**.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **ОРИЗ, ПАСТА**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**, за да стартирате готвенето.



ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ



ИЗБОР НА МЕНЮ: Можете да изберете меню направо от клавиатурата, натискайки съответния бутон.

Менюта за автоматично готвене:

Храна	Забележка
Пълнени картофи (по 230 г)	<ol style="list-style-type: none"> 1. За напитки и картофи, параметрите върху дисплея не се отнасят за тегло, а за брой порции. 2. За приготвяне на 100 гр пуканки, натиснете бутон ПУКАНКИ веднъж, след което натиснете бутон СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА за стартиране. Ако времето за готвене по подразбиране на 100 гр пуканки не е подходящо, натиснете бутон ПУКАНКИ два пъти, след което въведете подходящото време за готвене с помощта на цифровите бутони и натиснете бутон СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА за стартиране. 3. За ориз, макарони и замразени храни, по време на готвене системата ще прави паузи и ще издава звукови сигнали, за да напомни на потребителя да извърши действие, след което е необходимо да натиснете бутон СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА за възобновяване на готвенето.
Претопляне на чай/кафе (200 мл/чаша)	
Ориз, паста (г)	
Пуканки (по подразбиране, 100 г)	
Замразени зеленчуци (г)	
Пица (г)	
Пресни зеленчуци (г)	
Замразена храна (г)	

ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО:

- Теглото на храната трябва да бъде закръглено нагоре или надолу до най-близкия 0,1 кг, например 0,65 кг до 0,7 кг, 0,34 кг до 0,3 кг.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Ако по време на автоматичния процес на готвене е необходимо разбъркване на храната, фурната ще спре и ще издаде звуков сигнал, като в същото време върху дисплея ще бъде показвано оставащото времетраене за готвене. За да продължите готвенето, след като сте разбъркали храната, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА..**
- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Когато използвате автоматично готвене, резултатите може да се различават в зависимост от формата и размера на храната, както и от личните Ви предпочитания по отношение на готвенето. Ако не сте доволни от програмата, настройте времето за готвене, така че да съвпада с Вашите предпочитания.



УДОБНИ ФУНКЦИИ

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ГОТВЕНЕ

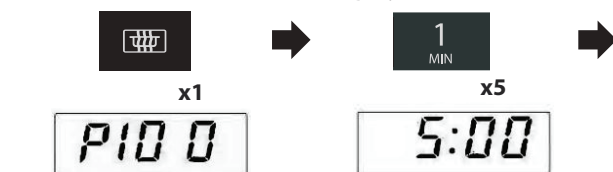
Тази функция позволява продължителна и непрекъсната работа за 2 различни етапа.

Пример:

За готвене: 5 минути при мощност P100 (Етап 1)
16 минути при мощност P30 (Етап 2)

ЕТАП 1

1. Въведете ниво на мощност, натискайки бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** веднъж.
2. Въведете времетраене за готвене чрез натискане на бутон **1 МИН** 5 пъти.



ЕТАП 2

3. Въведете ниво на мощност, натискайки 8 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.
4. Въведете времетраене на готвенето, като натиснете бутон **10 МИН** веднъж, след което бутон **1 МИН** 6 пъти.
5. Натиснете еднократно бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за стартиране.



Фурната ще започне да готви 5 минути на P100 и след това 16 минути на P30.

БЕЛЕЖКА: Ако P100 бъде избрано като крайно ниво на мощност, въвеждането на друго такова не е необходимо.

2. АВТОМАТИЧНА МИНУТА:

АВТОМАТИЧНАТА МИНУТА Ви дава възможност:

- Да готвите на микровълнова мощност P100 в интервали от по 1 минута.
- Да удължавате времетраенето за готвене в интервали от по 1 минута по време на работа в ръчен режим.

Пример: За готвене на P100 за 2 минути натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** два пъти.

БЕЛЕЖКА:

- Времетраенето за готвене може да бъде удължено най-много до 99 минути и 90 секунди.

Пример:



УДОБНИ ФУНКЦИИ



3. ПО-МАЛКО (▼) и ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ:

Бутоните за **ПО-МАЛКО (▼)** и **ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ** Ви позволяват:

- Намаляване или увеличаване на времетраенето на готвенето/размразяването, докато фурната работи (само при ръчно готвене).

ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПО-МАЛКО И ПОВЕЧЕ С РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Натиснете бутон **ПО-МАЛКО (▼)** или **ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ** за намаляване или увеличаване времетраенето за готвене или размразяване на интервали през 1 минута, докато фурната работи. Общото времетраене за готвене може да бъде увеличено до максимум 99 минути и 90 секунди.

Пример: Готвене за 10 минути при P50 и последващо намаляване намаляване на времетраенето с 2 минути:

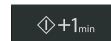
1. Въведете ниво на мощност, натискайки бутон **НИВО НА МОЩНОСТ 6** пъти.
2. Въведете времетраене за готвене чрез еднократно натискане на бутон **10 МИН.**
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате готвенето.



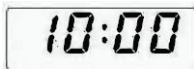
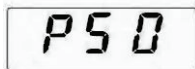
x6



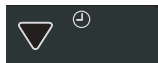
x1



x1

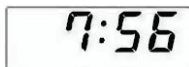


4. Намалете времетраенето за готвене, като натиснете бутон **ПО-МАЛКО ВРЕМЕ** два пъти.



x2

Времето за готвене се намалява с 2 минути и продължава намалително отброяване, например:





УДОБНИ ФУНКЦИИ

4. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Използвайте **КУХНЕНСКИЯ ТАЙМЕР** като минутен таймер, или за да следите текущото време на готвене/размразяване.

Пример:

За задаване на таймера за 5 минути.

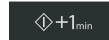
1. Натиснете веднъж бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Въведете желаното времетраене, като натиснете бутон **1 МИН** пет пъти.
3. Натиснете еднократно бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за стартиране.



x1



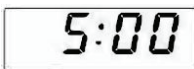
x5



x1



Дисплеят ще започне да отброява намалително. При достигане на нула, ще прозвучи звуков сигнал.



Можете да въведете време до 99 минути, 90 секунди. За да анулирате **КУХНЕНСКИЯ ТАЙМЕР**, докато отброява намалително, натиснете бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.

БЕЛЕЖКА: Функцията **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** не може да бъде използвана по време на готвене.

ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ



Микровълновото готвене приготвя храните по-бързо от традиционното готвене. Следователно е много важно да се спазват определени техники за постигане на добри резултати!

Много от следващите техники са подобни на тези, използвани при традиционното готвене.



БЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

- Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.
- Уверете се, че съдовете са подходящи за употреба в микровълнова фурна. (Разгледайте "Подходящи съдове" на страница БГ-28).
- Не поставяйте гореща храна/съдове върху студена въртяща се чиния или студена храна/съдове върху гореща въртяща се чиния.
- Винаги наблюдавайте фурната, докато работи.
- Течности и храни не трябва да бъдат затопляни в затворени съдове или буркани/съдове с капаци, тъй като е възможно да експлодират вследствие от възникващото налягане.
- Използвайте само пуканки за микровълнова с препоръчаната опаковка (следвайте инструкциите на производителя). Никога не използвайте мазнина, освен определената от производителя и никога не гответе по-дълго време от указаното.



ВНИМАНИЕ:
Винаги следвайте инструкциите от наръчника за експлоатация на SHARP. Ако надвишите препоръчителното времетраене за готвене и използвате нива на мощност, които са прекалено високи, храната може да се претопли, изгори и в екстремни ситуации да се възпламени и да повреди фурната.

Техники на готвене

Подреждане	Разполагайте най-дебелите части от храната от външната страна на чинията, напр. пилешки кълки. Храните, разположени от външната страна на чинията получават повече микровълнова енергия, т.е. се приготвят по-бързо от тези в средата.	
Покриване	При някои храни покриването по време на микровълново готвене е спомагачо. Следвайте дадените инструкции. Използвайте вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене или подходящ капак.	
Пробиване	Храни с черупка, кожа или мембрана трябва да бъдат пробивани на няколко различни места преди готвене или претопляне, тъй като се образува пара, натрупването на която е възможно да причини експлодиране на храната. Напр. картофи, риба, пиле, наденички.	
Разбъркване, обръщане и пренареждане	За добро готвене е добре да разбърквате храната, да я обръщате и пренареждате по време на готвене. Винаги разбърквайте и пренареждайте от вън на вътре.	
Поставка	Времето за престояване след сготвяне е необходимо, за да може топлината да се разпредели равномерно в храната.	

ЗАБЕЛЕЖКА: **Яйца в черупки и твърдо/меко сварени яйца не трябва да бъдат затопляни в микровълнова фурна, тъй като е възможно да експлодират, дори и след приключване на готвенето.**

БГ



ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

Характеристики на храната	
Състав	Храните, богати на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пайове с кайма) изискват по-малко време за приготвяне. Внимавайте да не надвишите времето, тъй като при прегряване е възможно да възникне пожар. Костите в храната служат като проводник на топлина и благодарение на тях тя се приготвя по-бързо. Бъдете внимателни за равномерното изпичане на храната.
Плътност	Плътността на храната оказва влияние върху времето, необходимо за нейното приготвяне. Леки и порести храни, като сладкиши и хляб, се изпичат по-бързо в сравнение с тежките, плътни храни, като меса и гювечи.
Количество	Броят микровълни във Вашата фурна остава непроменен, независимо от количеството приготвяна храна. Ако във фурната бъде поставена повече храна, времетраенето за готвене трябва да се увеличи. Напр. за четири картофа ще бъде необходимо повече време за приготвяне, отколкото за два.
Размер	Малките храни и малките парчета се приготвят по бързо от големите, защото микровълните могат да пробият от всякъде към центъра. За правилно приготвяне направете парчетата приблизително еднакви.
Форма	Храните, които са различни по форма, като пилешки гърди или кълки, отнемат повече време за приготвяне на по-плътните си части. За равномерно изпичане, поставяйте деделите части от външната част на съда, където ще приемат повече енергия. При микровълново готвене кръглите форми се приготвят по-равномерно от квадратните.
Температура на храната	Началната температура на храната оказва влияние върху времетраенето, необходимо за нейното приготвяне. Охладените храни биха отнели повече време за приготвяне в сравнение с тези на стайна температура. Напр. торта, приготвена от охладени съставки, като маргарин, би отнела по-дълго време за приготвяне, в сравнение с торта, приготвена от съставки на стайна температура. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката. Нарязвайте храните с пълнеж, напр. понички с конфитюр, за да се освободят топлината и парата.



Лице & Ръце: При изваждане на храната или съдовете от фурната винаги използвайте ръкавици. При отваряне на вратата се отдръпвайте, за да не се изгорите от парата. При сваляне на капаци (или фолио), отваряне на пуканки и т.н., директната пара трябва да бъде далеч от лицето и ръцете.



Проверявайте температурата на храната и напитките, и ги разбъркайте преди сервиране. Обръщайте специално внимание, когато поднасяте храна или напитки на бебета, деца или възрастни хора. Съдържанието на бутилки или бурканчета трябва да бъде разбъркано или разтърсено, а температурата да се провери преди консумация, за да се предотвратят изгаряния.





ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ



За да готвите/размразявате храна в микровълновата фурна, микровълновата енергия трябва да може да премине през съда и да влезе в храната. Затова е важно да се използват подходящи съдове.

Кръгли/овални съдове са за предпочитане пред квадратните/правоъгълните, защото храната по ъглите може да изгори. Можете да използвате съдове от изброените по-долу.

Съдове за готвене	Микровълнова безопасност	Коментари
Алуминиево фолио Съдове от фолио	✓ / ✗	Малки парчета от алуминиево фолио могат да бъдат използвани за покриване на храната против изгаряне. Дръжте фолиото на поне 2 см от стените на фурната, тъй като в противен случай има вероятност от възникване на дъгов разряд. Съдовете от фолио не са препоръчителни, освен тези, посочени от производителя, например Microfoil®. Следвайте инструкциите внимателно.
Гювечета	✓	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не превишавайте посоченото времетраене. Бъдете много внимателни, тъй като съдовете могат да бъдат силно нагорещени.
Китайски порцелан и керамика	✓ / ✗	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Съглени съдове, напр. Pyrex®	✓	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото може да се счупят.
Метал	✗	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото това ще предизвика волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Пластмаса/Полистирен, например съдове за бързо хранене	✓	Трябва да се внимава защото някои съдове могат да се деформират, стопят или да се обезцветят при висока температура.
Фолио	✓	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Опаковки за фризер/печене	✓	Трябва да се пробие за да излезе парата. Уверете се, че опаковките са подходящи за микровълново ползване. Не използвайте пластмасови или метални връзки, защото могат да се запалят поради искрене.
Хартия - чинии, чаши и кухненска хартия	✓	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на парата. Трябва да се внимава да не възникне пожар в резултат от претопляне.
Сламени и дървени съдове	✓	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят.
Рециклирана хартия и вестници	✗	Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.

БГ



ВНИМАНИЕ:

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.





ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването на храна чрез микровълнова фурна е най-бързия начин от всички. Това е елементарен процес, но следните инструкции са важни за да бъдете сигурни, че храната е изцяло размразена.

Пренареждане	Храните, разположени от външната страна на чинията се размразяват по-бързо, в сравнение с тези в средата. Поради тази причина е от съществено значение по време на размразяване храната да бъде пренареждана по няколко (до 4 пъти). Премествайте опакованите в близост парчета от външната част към центъра и пренареждайте препокриващите се части. По този начин всички части на храната ще се размразяват равномерно.
Отделяне	Възможно е при изваждане от фризера храните да са залепнали една за друга. Важно е да ги разделите възможно най-бързо по време на размразяване. например бекон, пилешки филета.
Предпазване	Някои зони на храната които са били размразени може да се затоплят. За да се предотврати затоплянето им и започването им да се готвят, тези места трябва да се покрият с малки парчета фолио, което отразява микровълните, например крака и крила на пиле.
Престояване	За достигане на пълно размразяване е необходимо храната да престои известно време. При изваждане на храната от микровълновата фурна размразяването не е приключено. Тя трябва да бъде покрита и оставена да престои за известно време, за да е сигурно, че е размразена и в средата.
Обръщане	От значение е храните да се обръщат 3-4 пъти по време на размразяване. Това е важно за да бъде храната изцяло размразена..

БЕЛЕЖКИ:

- Преди размразяване отстранявайте всички опаковки.
- При размразяване използвайте СРЕДНО НИСКО и НИСКО ниво на микровълнова мощност.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРИТОПЛЯНЕ



За претопляне на храната, следвайте препоръките и насоките по-долу, за да сте сигурни, че храната е изцяло затоплена преди сервиране.

<p>Основни ястия</p>	<p>Отстранете всякакви птици или части от месо, затоплете ги отделно, виж по-долу. Поставете по-малките парчета храна в центъра на чинията, по-големите и дебелият в края. Покрийте с микровълново фолио и затоплете, като разбърквате и пренареждате около средата на времетраенето. ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.</p>	
<p>Нарязано месо</p>	<p>Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете на СРЕДНА мощност. Пренаредете поне веднъж, за да сте сигурни, че затоплянето е равномерно. ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че месото е затоплено добре.</p>	
<p>Птиче месо</p>	<p>Поставете по-големите парчета от порциите от външната част на съда, покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете на СРЕДНО ВИСОКА мощност. Обърнете на другата страна около средата на времетраенето. ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че птичето месо е затоплено добре.</p>	
<p>Запеканки</p>	<p>Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене или подходящ капак и затоплете на СРЕДНА мощност. Бъркайте често, за да осигурите равномерно затопляне. ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.</p>	

За постигане на най-добри резултати при затопляне, подбирате подходящо ниво на мощност в съответствие с вида на храната. Така например купа със зеленчуци може да бъде затоплена на ВИСОКА мощност, докато лазанята, съдържаща съставки, които не могат да бъдат разбъркани, трябва да бъде затоплена на СРЕДНА мощност.

БЕЛЕЖКИ:

- Преди затопляне изваждайте храната от метални опаковки или фолио.
- Времето за затопляне ще зависи от формата, дълбочината, количеството и температурата на храната, както и от размера, формата и материала на съда.



Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, защото това може да доведе до изкипяване и изгаряния.

- За да се избегне загаряне и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например пайове с кайма или коледен пудинг.
- Никога не затопляйте олио или мазнина за пържене, защото това може да доведе до прегряване или пожар.
- Консервираните картофи не трябва да се затоплят в микровълнова фурна. Спазвайте инструкциите на производителя, посочени върху опаковката.



За да бъдат избегнати изгаряния, е от съществена важност съдържанието на шишета и буркани с детски храни да бъде разклатено преди употреба, а температурата - проверена.

БГ



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ВЪТРЕШНОСТ НА ФУРНАТА

- Важно е да почиствате вътрешността на фурната след всяко ползване.
- Избърсвайте външната част на фурната с мек почистващ течен препарат, с помощта на топла вода и мека кърпа.
- Храни и пръски от течности се натрупват по стените на фурната. Не позволявайте това да стане, тъй като е възможно при следващо ползване на фурната да се запалят.
- Пазете **капака на вълновода** винаги чист. Той е изграден от чуплив материал и трябва да бъде почистван внимателно. (следвайте инструкциите за почистване по-горе). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Прекаленото наkisване може да предизвика разпадане на капака на вълновода. Капакът на вълновода е невъзстановима част и без редовно почистване, ще трябва да се смени.
- По време на готвене храната изпуска пара, което води до събиране на конденз във вътрешността на фурната и по вратата. От съществена важност е да изсушавате фурната. С течение на времето натрупването на конденз ще причини корозия.
- **Не позволявайте натрупване на мазнина и мръсотия по уплътненията на вратата и около нея. Това може да попречи на плътното затваряне да стане причина за изтичане на микровълни. (следвайте инструкциите за почистване).**
- Уверявайте се, че въртящата се чиния и поставка се почистват след всяка употреба с мек течен препарат за почистване, и след това се подсушават. Това би предотвратило натрупване на мазнина и остатъци от храна. Въртящата се чиния е подходяща за почистване в съдомиялна машина.
- **ПОЧИСТВАЙТЕ ФУРНАТА РЕДОВНО И ОТСТРАНЯВАЙТЕ ВСЯКАКВИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА. Липсата на добро поддържане може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.**

ВЪНШНА КУТИЯ

- Избърсвайте външната част на фурната с мек почистващ течен препарат, с помощта на топла вода и мека кърпа.
- Панелът за управление трябва да бъде почистван добре и подсушаван при отворена врата (това деактивира фурната).

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Никога не използвайте спрейове за почистване, гъби за фурна или стъргалки, които могат да повредят повърхността на фурната.
- Не почиствайте с помощта на пара.
- Внимавайте да не покапете сапунена вода в малките отвори на стените на фурната и на дъното. Възможно е това да причини повреда във вътрешната част на фурната.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако имате съмнения, че фурната не функционира правилно, направете няколко прости проверки, преди да се обърнете към специализирана помощ. Възможно е това да предотврати излишни повиквания на техници.

Изпълнете следната елементарна проверка:

Поставете наполовина пълна чаша с вода върху въртящата се чиния и затворете вратата. Изберете ВИСОКА мощност и програмирайте фурната на 1 минута.

1. Вътрешното осветление на фурната светва ли по време на готвенето?
2. Въртящата се чиния върти ли се?
3. Вентилаторът за охлаждане включва ли се? (Проверете поставяйки ръка върху вентилационните отвори.)
4. След изтичането на 1 минута прозвучава ли звуков сигнал?
5. Водата в чашата гореща ли е?

В случай че отговорът на някой от горните въпроси е "НЕ", проверете дали фурната е включена добре в електрическата мрежа, както и дали прекъсвачът не е изгорял. Ако и двете обстоятелства са наред, проверете таблицата по-долу.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Ако готвите храна по-продължително от стандартното времетраене (вижте таблицата по-долу), използвайте един и същ режим на готвене, механизмът за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Това ще намали микровълновата мощност.

Режим на готвене	Стандартно времетраене
Готвене на ВИСОКА микровълнова мощност	20 минути

ВНИМАНИЕ:

Никога не изпълнявайте корекции, ремонти или модификации върху фурната самостоятелно. Извършването на всякакви ремонтни дейности е опасно, освен ако не бъде извършвано от техник, обучен от SHARP. Това е много важно, тъй като е възможно тези дейности да включват сваляне на предпазните покрития, предоставящи защита срещу микровълновата енергия.

- Уплътненията на вратата възпрепятстват изтичане на микровълни, но не предоставят херметична изолация. Нормално е да виждате капчици вода, светлина, или да чувствате топъл въздух около вратата на фурната. Храните с високо съдържание на вода изпускат пара и създават конденз във вътрешността на вратата. Този конденз може да капе от фурната.
- Ремонтни и модификации: Не се опитвайте да работите с фурната, ако забележите, че не функционира правилно.
- Външен капак и достъп до вътрешното осветление: Никога не сваляйте външния капак. Това е много опасно, заради частите през които протича високо напрежение, и които никога не бива да бъдат докосвани, поради вероятност от фатални последици. Фурната не разполага с капак за достъп до вътрешното осветление. Ако крушката изгори, не се опитвайте да я сменят самостоятелно, а се свържете със сервизен център, одобрен от SHARP.

СЪМНЕНИЕ	ОТГОВОР
Наличие на въздушно течение около вратата.	Докато фурната работи, въздухът в нейната вътрешност циркулира. Уплътненията на вратата не затварят фурната херметически, така че е възможно изпускане на въздух навън.
Във фурната се образува конденз, който е възможно да прокапе от вратата.	Обикновено вътрешността на фурната е по-студена от приготвяната храна, така че парата, получена при готвенето, се полепва под формата на конденз върху по-студената повърхност. Количеството на парата зависи от съдържанието на вода в приготвяната храна. Някои храни, като картофи, съдържат високо количество вода. Кондензът, затворен в стъклото на вратата трябва да изчезне до няколко часа.
Просветване или искрене от вътрешността на фурната по време на готвене.	При приближаване на метален обект до вътрешността на фурната по време на работа възниква искрене. Възможно е това да направи повърхността по-груба, но не би предизвикало повреда в самата фурна.
Искрещи картофи.	Уверете се, че всички кълнове са отстранени, а картофите са продупчени, поставени директно върху въртящата се чиния, или в термоустойчив съд.
Дисплеят свети, но панелът за управление не реагира на подаваните команди.	Проверете дали вратата е добре затворена.
Готвенето се извършва прекалено бавно.	Уверете се, че е избрано правилното ниво на мощност.
Фурната издава шум.	По време на готвене/размразяване микровълновата енергия протича на импулси.
Външният капак е нагорещен.	Капакът може да се нагорещи. Дръжте децата настрана.



СПЕЦИФИКАЦИИ

Наименование на модела:	R-270
АС линеен волтаж	: Еднофазов 230-240V, 50Hz
Консумация на мощност: Микровълна	: 1200W
Входящ ток: Микровълна	: 5,2A
Изходяща мощност: Микровълна	: 800W (IEC 60705)
Категория на нагряване	: E
Микровълнова честота	: 2450MHz* (група 2/клас B)
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина) мм	: 450 x 260 x 342
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм	: 315 x 210 x 329
Капацитет на фурната	: 20 литра**
Готварска неизменност	: Диаметър на въртящата се чиния 245 мм
Тегло	: Приблизително 12 кг

- * Този продукт отговаря на изискванията на Европейски стандарт EN55011. В съответствие с този стандарт, този продукт се класифицира като оборудване група 2 клас B. Група 2 означава, че оборудването произвежда постоянно радиочестотна енергия във формата на електромагнитна радиация за затоплянето на храната. Оборудване от клас B означава, че може да се използва като домашен уред.
- ** Вътрешният капацитет е изчислен на базата на максималната ширина, дълбочина и височина. Реалният капацитет за храна е по-малък.

Като част от политиката за непрекъснато усъвършенстване, ние си запазваме правото да променяме дизайна и спецификациите без предупреждение.

Никоя част от настоящата публикация не може да бъде възпроизвеждана, съхранявана в информационна система или предавана под каквато и да е форма, електронни, механични, фотокопирни, записващи, преводни или други средства, без предварително разрешение от SHARP Vestel UK.

Илюстрациите, техническата информация и данните, съдържащи се в настоящата публикация са, доколкото ни е известно, валидни в момента на отпечатването. Правото да променяме спецификациите по всяко време и без предизвестие е запазено като част от нашата политика на непрекъснато развитие и усъвършенстване.





Увага: Ваша печ маркіравана наступным сімвалам. Гэта азначае, што скарыстаныя электрычныя і электронныя вырабы не павінны ўтылізавацца са звычайнымі бытавымі адходамі. Існуе асобная сістэма збору дадзеных прадуктаў.

A. Інфармацыя для Карыстальніка (прыватнае хатняе карыстанне)

1. У Еўрапейскім Саюзе

Увага: Для ўтылізацыі гэтай печы, калі ласка, не выкарыстоўвайце звычайныя сметніцы!

Скарыстанае электрычнае і электроннае абсталяванне павінна быць утылізавана асобна і ў адпаведнасці з заканадаўствам, якое патрабуе належнай апрацоўкі, аднаўлення і перапрацоўкі такога абсталявання.

У адпаведнасці з прынятым дзяржавамі-членамі заканадаўствам, прыватныя хатнія гаспадаркі ў дзяржавах ЕС могуць вярнуць скарыстанае электрычнае і электроннае абсталяванне ў спецыяльныя прызначаныя для гэтага месцы бясплатна*.

У некаторых краінах * мясцовае прадстаўніцтва вытворцы можа прыняць скарыстаны прадукт бясплатна, калі Вы набываеце аналагічны новы.

*) Калі ласка, звяжыцеся з мясцовымі органамі ўлады для атрымання больш дакладнай інфармацыі.

Калі Вашае скарыстанае электрычнае або электроннае абсталяванне мае батарэі або акумулятары, калі ласка, утылізуйце іх асобна загадзя ў адпаведнасці з мясцовымі патрабаваннямі.

У выніку правільнага ўтылізавання гэтага прадукту, Вы дапаможае забяспечыць неабходную апрацоўку, аднаўленне і пераапрацоўку адходаў і тым самым прадухіліць патэнцыйнае негатыўнае ўздзеянне на навакольнае асяроддзе і здароўе людзей, якія маглі б узнікнуць з-за няправільнага абыходжання з адходамі.

2. У краінах за межамі ЕС

Калі Вы жадаеце ўтылізаваць гэты прадукт, калі ласка, звяжыцеся з мясцовымі ўладамі і запытайцеся пра правільныя спосабы ўтылізацыі.

Для Швейцарыі: Скарыстанае электрычнае або электроннае абсталяванне можа быць вярнута бясплатна дылеру, нават калі Вы не набываеце новы прадукт. Пункты збору пералічаныя на www.swico.ch або www.sens.ch.

B. Інфармацыя аб утылізацыі для бізнес-карыстальнікаў

1. У Еўрапейскім Саюзе

Калі прадукт выкарыстоўваецца ў камерцыйных мэтах, і Вы хочаце ўтылізаваць яго:

Калі ласка, звяжыцеся з мясцовым дылерам SHARP, які праінфармуе Вас аб прыманні прадукту. Вам могуць налічыць за выдаткі, звязаныя з утылізацыяй адходаў. Невялікія прадукты (і ў невялікіх колькасцях) могуць быць прыняты мясцовымі пунктамі па ўтылізацыі. У Іспаніі: для ўтылізацыі скарыстаных вырабаў звярніцеся ў адпаведны пункт збору адходаў або мясцовыя органы ўлады.

2. У краінах за межамі ЕС

Калі Вы жадаеце ўтылізаваць гэты прадукт, калі ласка, звяжыцеся з мясцовымі ўладамі і запытайцеся аб правільных спосабах утылізацыі.





ЗМЕСТ

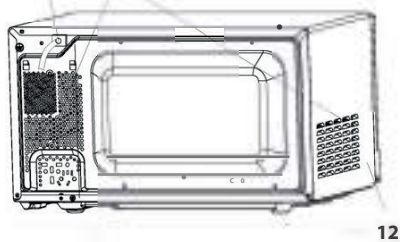
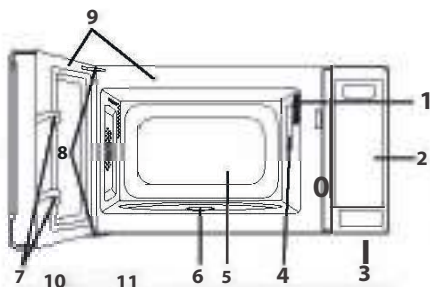


ПЕЧ І АКЭСУАРЫ	3
ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ	4
ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ	5-12
УСТАЛЁўКА	13-14
ЯК ПРАЦУЕ ВАША ПЕЧ	15
УЗРОўНІ ЗВЧ-МАГУТНАСЦІ	16
ПЕРАД ПАЧАТКАМ ПРАЦЫ	16
ЯК КАРЫСТАЦЦА ПЕЧУ	17-18
РЭЖЫМЫ АўТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ / РАЗМАРОЖВАННЕ	19
ТАБЛІЦА АўТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ	20
ХУТКАЕ РАЗМАРОЖВАННЕ	21
АўТАГАТАВАННЕ	21
РЭЖЫМ АўТАГАТАВАННЕ	22
КАРЫСНЫЯ ФУНКЦЫІ	23-25
ПАРАДЫ ПА ГАТАВАННІ ў ПЕЧЫ	26-27
СЛУШНЫ ПОСУД	28
ПАРАДЫ ПА РАЗАМРОЖВАННІ	29
ПАРАДЫ ПА ПАДАГРАВАННІ ЕЖЫ	30
ЧЫСТКА І АБСЛУГОўВАННЕ	31
ПОШУК І ўСТАРАНЕННЕ НЯСПРАўНАСЦЯў	32
ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ	33

BY



ПЕЧ І АКСЕСУАРЫ



ПЕЧ

1. Лямпа печы
2. Панэль кіравання
3. Кнопка адкрыцця дзвярэй
4. Пакрыццё хвалявода (НЕ ЗНІМАЙЦЕ)
5. Корпус печы
6. Прывад
7. Дзвярныя завесы
8. Дзвярныя завесы
9. Дзвярныя затворы і затворныя паверхні
10. Кабель сілкавання
11. Вентыляцыйныя адтуліны
12. Знешні корпус печы

АКСЕСУАРЫ

Праверце наяўнасць наступных аксэсуараў:

13. Кругавая платформа
 14. Ролікавая апора
- Пакладзіце ролікавую апору ў ніжняй частцы печы, затым пакладзіце на падстаўку кругавую платформу. Пераканайцеся, што платформа стаіць шчыльна.
 - Каб пазбегнуць пашкоджання платформы, сачыце, каб талеркі і кантэйнеры не зачэпляліся за абадок платформы падчас вымання іх з печы.

ЗАЎВАГА:

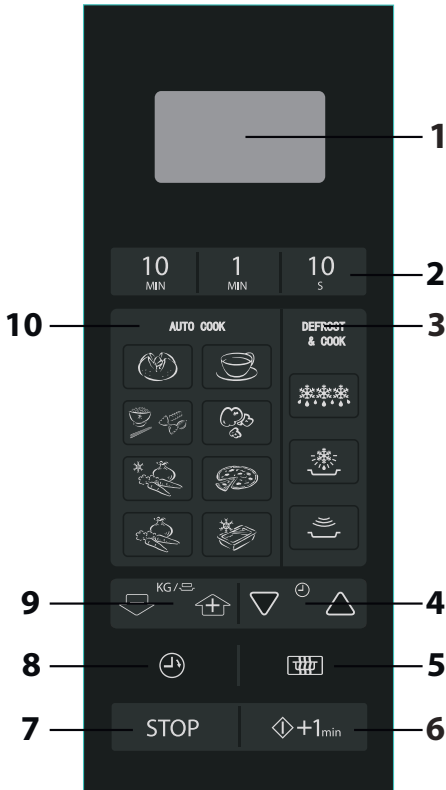
- Пакрыццё хвалявода вельмі крохкае. Варта працягнуць асцярожнасць падчас чысткі печы, каб не пашкодзіць яе.
- Заўсёды сачыце, каб кругавая платформа і ролікавая апора былі ўсталяваныя правільна. Некарэктна ўсталяваная платформа можа стукіць, круціцца неналежным чынам, што можа прывесці да пашкоджання печы.
- Кругавая платформа круціцца ў абодвух напрамках. Напрамак кручэння можа змяняцца пры кожным запуску печы. Гэта не ўплывае на прадукцыйнасць гатавання ежы.
- Калі Вы замаўляеце запасныя часткі ці аксэсуары, калі ласка, паведамляйце як **НАЗВУ ЧАСТКІ**, так і **МАДЭЛЬ ПЕЧЫ** вашаму дылеру ці адмысловаму сэрвіс-цэнтру SHARP. Нумар мадэлі печы змешчаны на ярлыку зправа ўнутры.



УВАГА:

Дзверцы, знешні і ўнутраны корпусы, кругавая платформа і посуд стануць вельмі гарачымі падчас работы. Каб прадухіліць апёкі, заўсёды выкарыстоўвайце тоўстыя пальчаткі.

ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ



1. ЛІЧБАВЫ ДЫСПЛЭЙ
2. Кнопка ЧАС
3. Кнопка АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ / РАЗМАРОЖВАННЕ
4. Кнопкі БОЛЬШ/МЕНШ
5. Кнопка УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ
6. Кнопка ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН
7. Кнопка СТОП/АЧЫСЦІЦЬ
8. Кнопка КУХОННЫ ТАЙМЕР
9. Кнопка ЧАС
10. Кнопка АЎТАМАТЫЧНЫ РЭЖЫМ



ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ

УВАЖЛІВА ПРАЧЫТАЙЦЕ І ЗАХАВАЙЦЕ НА БУДУЧЫНІЮ

1. Гэтая печ павінна размяшчацца толькі на цвёрдай, це-плаўстойлівай паверхні. Яна не прызначана для ўбудавання ў кухонны гарнітур. Не стаўце печ у шафу.
2. Дзверы печы могуць награватца падчас працы. Змясціце печ на вышыні мінімум 85 см ад падлогі. Сачыце, каб дзеці не мелі дасягу да гарачай печы і не апякліся.
3. **УВАГА:** не датыкайцеся да плоскага латку адразу пасля прыгатавання ежы, таму што ён можа быць гарачым.
4. Забяспечце наяўнасць мінімум 30 см. вольнага прас-тору над печчу.
5. Забараняецца выкарыстання гэтай прылады дзець-мі ва ўзросце да 8 гадоў, а таксама асобамі з абме-жаванымі магчымасцямі, парушанымі сэнсарнымі і псіхічнымі здольнасцямі; асобам без досведу пра-цы з прыладай ці не дасведчаным, як яе выкары-стоўваць, за выключэннем выпадкаў, калі прылада выкарыстоўваецца названымі асобамі пад наглядам або кіраваннем асоб, якія забяспечваюць бяспеч-нае выкарыстанне і разуменне рызык, звязаных з ім. Дзеці не павінны гуляць з прыладай. Ачыстка і аб-слугоўванне ажыццяўляцца толькі дзецьмі ва ўзрос-це 8 гадоў і старэй і толькі пад наглядам дарослых.
6. Трымайце прыладу і яе электрадрот у месцы, неда-сяжным для дзяцей да васьмі гадоў узростам.
7. **Увага:** Дазваляйце дзецям карыстацца печчу без кантроля дарослых толькі калі ім былі дадзены на-лежныя інструкцыі, і дзіця можа выкарыстоўваць печ бяспечным спосабам і разумее наступствы ня-правільнага выкарыстання.
8. **Увага:** Некаторыя часткі печы могуць награватца падчас працы. Дзеці малодшага ўзросту не павінны мець доступ да печы.
9. **Увага:** Калі дзверы або дзвярныя затворы пашкод-





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ



жаныя, печчу карыстацца нельга, пакуль пашкод-жанне не выпраўлена кампетэнтным спецыялістам.

- 10. Увага:** Ніколі не спрабуйце наладзіць, адрамантаваць ці змяніць канфігурацыю печы самастойна. Для любой асобы, акрамя кампетэнтнага спецыяліста, небяспечна выконваць любыя аперацыі, якія прадугледжваюць зняцце крышкі, якая забяспечвае абароненасць ад уздзеяння ЗВЧ-энергіі.
- 11.** Калі кабель сілкавання пашкодзіцца, ён павінны быць заменены спецыяльным шнуром. Замена павінна ажыццяўляцца ўпаўнаважаным сэрвіс-агентам SHARP.
- 12. Увага:** Вадкасці і іншыя прадукты нельга награваць у запячатаных кантэйнерах, паколькі яны могуць выбухнуць.
- 13.** Мікрахвалевы нагрэў напяў можа прывесці да затрыманага каляхавання, таму з кантэйнерамі неабходна абыходзіцца асцярожна пры выманні іх з печы.
- 14.** Не гатуйце яйкі ў шкарлупіне, а таксама не награвайце згатаваныя ўкрутую яйкі ў мікрахвалевай печы, паколькі яны могуць выбухнуць нават пасля выключэння печы. Каб зварыць або разагрэць вараныя яйкі, пракаліце жаўткі і бялкі, каб яйкі не выбухнулі. Накрашыце і ачысціце ад шкарлупы згатаваныя ўкрутую яйкі перад награваннем іх у мікрахвалевай печы.
- 15.** Посуд павінен быць правераны на прыдатнасць для выкарыстання ў мікрахвалевай печы. Гл. стар. ВУ-28. Выкарыстоўвайце толькі бяспечныя кантэйнеры і посуд на мікрахвалевых рэжымах.
- 16.** Змесціва бутэлек і слоічкаў для дзіцячага харчавання перад награваннем павінна быць перамешанае або ўзбаўтанае. Правярайце тэмпературу прадуктаў перад спажываннем, каб пазбегнуць апёкаў.
- 17.** Дзверцы, знешняя паверхня, працоўная камера, посуд, аксэсуары і асабліва награвальныя элементы грылю могуць моцна награвацца падчас выкарыстання.
- 18.** Будзьце асцярожнымі, каб пазбегнуць датыкання

BY





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ

да гэтых дэталяў. Каб прадухіліць апёкі, заўсёды выкарыстоўвайце тоўстыя пальчаткі. Перад пачаткам чысткі ўпэўніцеся, што яны халодныя. Пры награванні прадуктаў харчавання ў пластыкавых або папяровых кантэйнерах сачыце за працай печы з-за магчымасці ўзгарання.

19. Пры з'яўленні дыму, выключце печ ці адключыце яе ад сеткі; трымайце дзверы зачыненымі, каб заглушыць агонь.
20. Чысціце печ рэгулярна і выдаляйце скапленні бруду.
21. Хібы ў чыстцы могуць прывесці да скарачэння жыццёвага цыклу прыстасавання ці рызыкі небяспекі.
22. Не выкарыстоўвайце моцныя абразіўныя мыючыя сродкі ці вострыя металічныя рэчы для чысткі шкла ў дзверцы печы, бо тое прывядзе да ягонага пашкоджання.
23. Не ўжывайце паравыя ачышчальнікі.
24. Інструкцыі па ачыстцы дзвярных затвораў, сценак пячы і сумежных частак прыведзены на старонцы ВУ-31.
25. Прылада прызначаная для выкарыстання ў хатнім быце і падобных умовах. Да прыкладу:
 - кухні для супрацоўнікаў у крамах, офісах і іншых працоўных месцах;
 - гасцямі гатэляў, матэляў, іншых месцаў адпачынку;
 - у прыватных фермерскіх дамах;
 - хостэлах і В&В матэлях.
26. **Увага:** Дэталі гэтай прылады награваяюцца падчас працы. Будзьце асцярожныя! НЕ дакранайцеся да награвальных элементаў. Забараняецца выкарыстанне дзецям ва ўзросце да 8 гадоў без пастаяннага нагляду дарослых.
27. Падчас працы прылада становіцца гарачай. Трэба быць асцярожнымі, каб пазбегнуць дакранання да награвальных элементаў, якія знаходзяцца ўнутры печы.
28. Некаторыя часткі печы могуць награваяцца падчас працы. Дзеці малодшага ўзросту не павінны мець доступ да печы.

Каб пазбегнуць рызыкі ўзгарання:





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ



- 1. Мікрахвалевае печ не павінна заставацца без нагляду падчас работы. Занадта высокі ўзровень магнутнасці або занадта доўгі патрачаны на гатаванне час можа перагрэць печ і стаць прычынай пажару.**
2. Электрычная разетка павінна быць лёгкадаступнай, кабы печ магла быць лёгка адключана ад сілкавання ў надзвычайных сітуацыях.
3. Сілкаванне пераменнага току павінна быць 230-240 В~, 50 Гц, з засцерагальнікам або аўтаматычным выключальнікам 13А.
4. Печ павінна падключацца да асобнай электрычнай сеткі.
5. Не размяшчайце печ у месцах генерацыі цяпла, напрыклад, побач са звычайнай духоўкай.
6. Таксама не стаўце печ у месцах з высокай вільготнасцю.
7. Не захоўвайце і не выкарыстоўвайце печ на адкрытым паветры.
8. Сачыце за чысцінёй пакрыцця хвалявода, унутранага корпуса печы і вярчальнай платформы пасля выкарыстання. Яны павінны быць сухімі і свабоднымі ад тлушчу. Застылы тлушч можа перагрэцца і стаць прычынай задымлення або ўзгарання.
9. Не стаўце палкія матэрыялы паблізу печы або вентыляцыйнай адтуліны.
10. Не блакуйце вентыляцыйныя адтуліны.
11. Здыміце ўсе металічныя пломбы, драты і г.д. з прадуктаў харчавання і харчовых пакетаў. Іскрэне на металічнай паверхні можа прывесці да пажару.
12. Не выкарыстоўвайце мікрахвалевую печ для нагрывання алею для фрыцюра. Тэмпература не паддаецца кантролю, і масла можа загарэцца.
13. Каб зрабіць папкорн, выкарыстоўвайце толькі спецыяльныя пакеты для мікрахвалевых печай.
14. Не захоўвайце ежу або іншыя прадметы ўнутры печы.
15. Праверце наладкі пасля запуску для забеспячэння найлепшага функцыянавання печы.

BY





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ

16. Для таго, каб пазбегнуць перагрэву і ўзгарання, асабліва пільна сачыце за печчу падчас гатавання страў або награвання прадуктаў з высокім зместам цукру і тлушчу, напрыклад, каўбасы, пірагоў або каляднага пудыngu.

17. Глядзіце падказкі ў інструкцыі па эксплуатацыі

Каб пазбегнуць магчымых траўмаў

1. УВАГА:

Не ўжываце пашкоджаную або няспраўную печ. Калі ласка, праверце наступныя дэталі перад выкарыстаннем:

а) Дзверы: упэўніцеся, што дзверы зачыняюцца правільна, і яны не дэфармаваныя.

б) Петлі і дзвярныя затворы: упэўніцеся, што яны не зламаныя і не пашкоджаныя.

в) Дзвярныя затворы і затворныя паверхні: упэўніцеся, што яны не пашкоджаныя.

г) Унутраны корпус печы і дзверы: упэўніцеся, што няма ўвогнутасцяў.

д) Кабель сілкавання і штэпсель: упэўніцеся, што яны не пашкоджаныя.

2. Не ўключаўце печ з адчыненымі дзвярыма і не змяняйце дзвярныя затворы ні ў якім разе.

3. Не ўключаўце печ, калі між дзвярнымі затворами і затворнымі паверхнямі знаходзіцца пабочны аб'ект.

4. Не дапускайце пападання змазкі або бруда на дзвярныя затворы і сумежныя дэталі. Чысціце печ рэгулярна і выдаляйце любыя адклады ежы. Выконвайце інструкцыі раздзела "ЧЫСТКА І АБСЛУГОЎВАННЕ" на стар. ВУ-31.

5. Асобы, якія ўжываюць ЭЛЕКТРАКАРДЫЁСТЫМУЛЯТАР, павінныя пракансультавацца са сваім урачом або вытворцай кардыёстмулятара на конт мераў засцярогі пры ўжыванні мікрахвалевых печаяў.

Каб пазбегнуць магчымасці паражэння электрычным токам

1. Ні пры якіх абставінах не знімайце знешні корпус печы.

2. Не дапускайце разліву вадкасцяў або пападан-





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ



ня пабочных прадметаў у дзвярныя затворы або вентыляцыйныя адтуліны. У такім выпадку адразу выключыце і адключыце печ ад сеткі і звяжыцеся з аўтарызаваным сэрвісам SHARP.

3. Не апускайце кабель сілкавання і штэпсель у вадуд або любую іншую вадкасць.
4. Не дазваляйце кабелю электрасілкавання звешвацца цераз край стала або рабочай паверхні.
5. Не дазваляйце кабелю сілкавання дакранацца да нагрэтых паверхняў, у тым ліку да задняй часткі печы.
6. Не спрабуйце замяніць лампу печы або дазволіць зрабіць гэта любой асобе, акрамя ўпаўнаважаных агентаў SHARP. Калі лампа печы перагарыць, звярніцеся да прадаўца або да аўтарызаванага агента SHARP.

Каб пазбегнуць магчымых выбухаў і раптоўнага кіпення:

1. Ніколі не выкарыстоўвайце запячатаныя кантэйнеры. Зніміце пакрыццё перад выкарыстаннем. Герметычна запячатаны кантэйнер можа выбухнуць з-за высокага ціску нават пасля выключэння печы.
2. Будзьце асцярожнымі пры награванні вадкасцяў у мікрахвалевай печы. Выкарыстоўвайце кантэйнеры з шырокім горлам для выхаду бурбалак.

Ніколі не награвайце вадкасці ў кантэйнерах з вузкім горлам, такіх, як дзіцячыя бутэлькі, бо гэта можа прывесці да вываржэння змесціва з кантэйнера пры награванні і выклікаць апёкі. Для прадухілення раптоўнага вываржэння кіпячай вадкасці і магчымага апёку:

1. Не выкарыстоўвайце занадта шмат часу для гатавання.
2. Узбоўтайце вадкасць перад нагрэвам/разагрэвам.
3. Рэкамендуем паставіць у кантэйнер шкляную палачку або аналагічную прыладу (не металічную) падчас нагрэву вадкасцяў.
4. Пакіньце вадкасць мінімальна на 20 секунд у печы пасля гатоўнасці, каб прадухіліць эруптыўнае кіпенне.

BY





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ

3. Перад гатаваннем пракалвайце скуру такіх прадуктаў, як бульба, каўбаса і садавіна, каб яны не выбухнулі.

Каб пазбегнуць магчымых апёкаў

1. Выкарыстоўвайце спецыяльныя трымальнікі або пальчаткі пры зняцці стравы з печы, каб прадухіліць апёкі.
2. Заўсёды адкрывайце кантэйнеры, пакеты з папкорнам, кулінарныя пакеты і г.д. далёка ад твару і рук, каб пазбегнуць апёкаў парай і вываржэння кіпення.
3. **Каб пазбегнуць апёкаў, заўсёды правярайце тэмпературу страў і перемешвайце іх перад падачай на стол. Сачыце ўважліва за тэмпературай ежы і напоў, прызначаных дзецям і пажылым людзям. Тэмпература кантэйнера не супадае з тэмпературай змесціва; заўсёды правярайце тэмпературу страваў.**
4. Заўсёды адыходзьце ад дзвярэй печы пры іх адкрыцці, каб пазбегнуць апёкаў ад пары і цяпла.
5. Пакрашыце фаршыраваныя запечаныя стравы пасля гатавання для выпуску пары і каб пазбегнуць апёкаў.

Карыстанне печчу дзецьмі

1. Не дазваляйце торгацца або гайдацца на дзверцы печы.
2. Дзецям трэба даваць усе важныя ўказанні па бяспецы: неабходнасць выкарыстання трымальнікаў, асцярожнае зняцце вечкі; наданне асаблівай ўвагі ўпакоўцы, напрыклад для смажання, паколькі яна можа быць вельмі гарачай.

Іншыя папярэджанні

1. Не змяняйце канфігурацыю печы ні ў якім выпадку.
2. Не рухайце печ падчас работы.
3. Гэтая печ прызначана толькі для хатняга ўжывання і толькі для гатавання ежы. Яна не прызначана для камерцыйных мэтаў або лабараторнага выкарыстання.

Каб забяспечыць бесперабойную работу Вашай печы і пазбегнуць пашкодванняў:

1. Ніколі не ўключайце пустую печ, за выключэннем выпадкаў, калі гэта рэкамендавана інструкцыяй па эксплуатацыі. Гэта можа пашкодзіць печ.





ІНСТРУКЦЫІ ПА БЯСПЕЦЫ



2. Пры выкарыстанні посуду для смажання або саманагравальнага матэрыялу, заўсёды кладзіце іх на тэрmostойкі ізалятар, такі як фарфаравая шклянка, для прадухілення пашкодвання паваротнага століку праз цеплавую нагрузку. Тэрміны для падагрэву, пазначаныя ў рэцэптах страў, не павінны быць перавышаны.
3. Не выкарыстоўвайце металічны посуд ці прылады, што адлюстроўваюць ЗВЧ хвалі і могуць прывесці да ўзнікнення электрычнай аркі. Выкарыстоўвайце толькі падстаўку і ролікавую апору, што адмыслова прызначаныя для печы. Не выкарыстоўвайце печ беў кругавой платформы.
4. Не кладзіце ніякія аб'екты на корпус печы падчас працы.

УВАГА:

Калі Вы не ведаеце, як падключыць печ, звярніцеся да кваліфікаваных электрыкаў. Ні вытворца, ні прадавец не нясуць адказнасці за шкоду, прычыненую печы, або цялесныя пашкодванні ў выніку невыканання правілаў працэдуры падключэння. Вадзяная пара або кроплі могуць фарміравацца на сценцы печы, вакол дзвярных затвораў і затворных паверхняў. Гэта нармальнае з'ява і не з'яўляецца сведчаннем цечы ў мікрахвалевай печы або няспраўнасці.

КАМПЛЕКТ ДЛЯ ЎБУДАВАННЯ

Комплект для ўбудавання гэтай печы адсутнічае.

Печ зробленая толькі для выкарыстання ў якасці асобнай прылады.

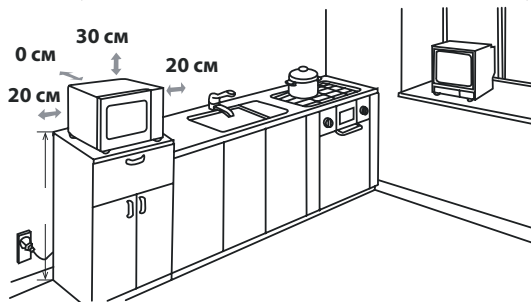
BY





УСТАЛЁўКА

1. Выміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы з працоўнай камеры печы, а таксама плёнку з яе паверхні. Праверце печ на наяўнасць якіх-небудзь пашкоджанняў.
2. Стаўце печ на роўную ўстойлівую паверхню, дастаткова моцную, каб вытрымець вагу печы і найбольшы вес прадуктаў, што могуць ў ёй гатавацца. Не стаўце печ у шафу.
3. Абярыце месца, дастатковае для забеспячэння пэўнай колькасці вольнай прасторы для уваходнай і выходнай вентыляцыі. Задняя сценка прылады мусіць быць павёрнутая да сцяны.
 - Пакіньце па 20 см вольнай прасторы па баках і ззаду ад печы, каб забяспечыць вольную цыркуляцыю паветра.
 - Пакіньце не менш за 30 см вольнай прасторы над печчу.
 - Не здымайце ножкі з нізу печы.
 - Блакаванне вентыляцыі можа пашкодзіць печ.
 - Стаўце печ як мага далей ад радыё і ТВ. Праца печы можа ўплываць на якасць сігналаў радыё ці ТВ.



4. Дзверы печы могуць нагрывацца падчас працы. Змясціце печ на вышыні мінімум 85 см ад падлогі. Сачыце, каб дзекі не мелі дасягу да гарачай печы і не апякліся.

5. Бяспечна падключыце печ у стандартную электрычную разетку з заямленнем.

Увага: Не стаўце печ у месцах дзе спёка, вадкасць або высокая вільготнасць (каля звычайнай печы) ці ля лёгкаузгаральных прадметаў (шторы).



Не блакуйце вентыляцыйныя адтуліны.

Не стаўце нічога на верх печы.

ПАДКЛЮЧЭННЕ ДА ЭЛЕКТРЫЧНАЙ СЕТКІ

- Не дапушчайце трапляння вады на шнур сілкавання або штэпсельны відэлец.
- Устаўляйце штэпсельны відэлец у разетку належным чынам.
- Не ўключайце ў разетку, да якой падлучана печ, іншыя прылады, выкарыстоўваючы адаптэр.
- Калі кабель сілкавання будзе пашкоджаны, каб пазбегнуць небяспекі, яго замена павінна выконвацца ў аўтарызаваным сервісным цэнтру Sharp або асоамі с належнай кваліфікацыяй.
- Падчас вымання штэпсельнага відэльцу з разеткі заўсёды бярыцеся за відэлец і ніколі не цягніце за шнур сілкавання або элементы злучэння ўнутры відэльца.
- Калі штэпсельны відэлец Вашай печы з'яўляецца разборным, і разетка ў Вашым доме з'яўляецца несумяшчальнай з штэпсельным відэльцам печы, выдаліце відэлец належным чынам (не зразайце яго).
- Калі штэпсельны відэлец Вашай печы з'яўляецца неразборным, і разетка ў Вашым доме з'яўляецца несумяшчальнай з штэпсельным відэльцам печы, зрэжце відэлец.



УВАГА: ГЭТАЯ ПРЫЛАДА ПАВІННА БЫЦЬ ЗАЗЕМЛЕНА



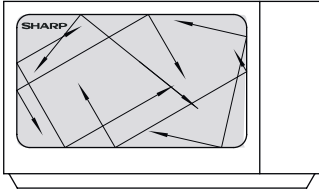
ЯК ПРАЦУЕ ВАША ПЕЧ

Мікрахвалі падобны тэле- або радыёхвалям.

Электрычная энергія пераўтвараецца ў мікрахвалёвую, якая напраўляецца ў сярэднюю частку працоўнай камеры праз хвалявод. Затым выпраменьвальнік мікрахвалёў размяркоўвае мікрахвалёвую энергію ў кожны кут працоўнай камеры.

Мікрахвалі не пранікаюць скрозь метал, таму печ мае металічны корпус і дробную металічную сетку на дзвярах.

Падчас гатавання мікрахвалі часам адскокваюць ад сценак печы.



Мікрахвалі пранікаюць скрозь пэўныя матэрыялы, такія, як шкло, пластык, што дазваляе прадуктам нагрывацца. (Глядзіце інфармацыю аб адпаведным посудзе на старонцы BY-28).

Вада, цукар і тлушч, якія змяшчаюць харчовыя прадукты, паглынаюць мікрахвалі і выклікаюць іх вібрацыю; у выніку трэння ствараецца цяпло.

Нагрыванне, ствараемае мікрахвалевай энергіяй, пачынаецца са знешніх абласцей прадуктаў, перамяшчаючыся да цэнтру, як гэта адбываецца ва ўмовах канвейцыйнага гатавання. З гэтай прычыны важна перавярочваць і перамешваць стравы, якія гатуюцца ў мікрахвалевай печы.

Пасля завяршэння гатавання печ аўтаматычна спыняецца.

Важнай асаблівасцю гатавання ў мікрахвалевай печы з'яўляецца час "адпачынку", калі цяпло ў згатаваных стравах раўнамерна размяркоўваецца.

УЗРОЎНІ ЗВЧ-МАГУТНАСЦІ



Узровень магутнасці	Націсніце кнопку УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ	Працэнт
ВЫСОКІ	x1	P100
	x2	P90
СЯРЭДНЕ - ВЫСОКІ	x3	P80
	x4	P70
СЯРЭДНІ	x5	P60
	x6	P50
СЯРЭДНЕ-НІЗКІ (размарозка)	x7	P40
	x8	P30
НІЗКІ (размарозка)	x9	P20
	x10	P10

- Вашая печ мае 10 узроўняў магутнасці.
- Каб змяніць узровень магутнасці для гатавання, націскайце кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**, пакуль на дысплей не адлюструецца жадаванае значэнне.
- **Узровень магутнасці**
Узровень магутнасці змяняецца, паколькі энергія перыядычна ўключаецца і выключаецца.
Калі Вы гатуеце не на ўзроўні P100, Вы адчуеце пульсацыю (адключэнне і ўключэнне) ЗВЧ-энергіі падчас гатавання або размарожвання.
- **Праверка ЗВЧ-магутнасці**
Каб правярыць узровень магутнасці падчас гатавання, націсніце кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**. Пакуль вы націскаеце на кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**, ён выводзіцца на табло. Печ працягвае адлік часу не глядзячы на тое, што адлюстроўваецца.

УВАГА: Узровень магутнасці ЗВЧ прадуманоўлены на P100; каб змяніць яго, націсніце кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**. Звычайна прымяняюцца наступныя рэкамендацыі:

P100/90 - (ВЫСОКІ ўзровень = 800/720 Вт) выкарыстоўваецца для хуткага гатавання або награвання страў, такіх, як запяканкі, гарачыя напоі, гародніна і г.д.

P80/70 - (СЯРЭДНЕ-ВЫСОКІ ўзровень = 640/560 Вт) выкарыстоўваецца для гатавання страў з больш шчыльных прадуктаў, такіх, як смажанае мяса, мясны рулет, а таксама для больш далікатных страў, такіх, як сырны соус і бісквіты. У гэтым скарачонам рэжыме соус не будзе кіпець, і стравы будуць гатавацца раўнамерна.

P60/50 - (СЯРЭДНІ ўзровень=480/400 Вт) для харчовых прадуктаў, якія патрабуюць працяглага часу гатавання, напрыклад, стравы з ялавічыны. Згатаванае ў гэтым рэжыме мяса будзе больш пшчотным.

P40/30 - (СЯРЭДНЕ-НІЗКІ ўзровень = 320/240 Вт, рэжым размарожвання) ужываецца для раўнамернага размарожвання прадуктаў. Гэты рэжым таксама ідэальна падыходзіць для рысу, макаронных вырабаў, пельменяў і заварнога крэма.

P20/10 - (НІЗКІ ўзровень = 160/80 Вт) - для далікатнага размарожвання, напрыклад, кандытарскіх вырабаў.

ПЕРАД ПАЧАТКАМ РАБОТЫ



Уключыце печ у сеціва.

1. Дысплей пакажа:

1.



УВАГА: Гэтая печ НЕ мае функцыі гадзінніка.

BY



ЯК КАРЫСТАЦЦА ПЕЧЧУ

Адкрыццё дзвярэй:

Для таго, каб адкрыць дзверы, націсніце на кнопку адкрыцця дзвярэй.

Запуск печы:

Размясціце страву ў адпаведным кантэйнеры або непасрэдна на вярчальнай платформе. Зачыніце дзверы печы і націсніце кнопку **ПУСК/АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**.

Спыненне печы:

Калі Вы хочаце спыніць гатаванне ежы, націсніце кнопку **СТОП/АЧЫСЦІЦЬ** адзін раз, або адчыніце дзверцу печы. Калі Вы хочаце адмяніць праграму, двойчы націсніце кнопку **СТОП/АЧЫСЦІЦЬ**.

Печ дазваляе Вам гатаваць і размарожваць ежу, карыстаючыся адмысловымі аўтаматычнымі праграмамі, або рабіць наладкі ўручную.

Аўтаматычнае гатаванне і размарожванне дазваляе Вам гатаваць ці размарожваць ежу пры дамазое прадусталяваных праграмаў, дзе час гатавання ўжо разлічаны. Напрыклад, гэты праграмы АўТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ, ХУТКАЕ РАЗМАРОЖВАННЕ і АўТА-ВАГА-РАЗМАРОЖВАННЕ.

Ручная наладка дазваляе Вам гатаваць і размарожваць ежу і вагу, якія не пазначаны ў прадусталяваных праграмах.

Прыклады ручной наладкі гатавання і размарожвання:

Для атрымання інфармацыі аб аўтагатаванні і аўтаразмарожванні глядзіце старонкі ВУ-19-22.

РУЧНЫ РЭЖЫМ

- Увядзіце час гатавання і выкарыстоўвайце ўзровень магутнасці ад P10 да P100. (гл. стар. ВУ-16).
- Перамяшайце або перавярніце страву, калі неабходна, 2 - 3 разы падчас гатавання.
- Пасля завяршэння гатавання накрыйце страву і пакіньце, калі рэкамендавана.

Прыклад:

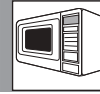
Для гатавання на працягу 2 хвілін і 30 секунд на магутнасці 3ВЧ P70.

1. Змяніце ўзровень магутнасці да P70, націснуўшы кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ** 4 разы.
2. Увядзіце пажаданы час гатавання, націснуўшы кнопку **1 ХВ** двойчы і **10 СЕК** 3 разы.
3. Націсніце кнопку **ПУСК/АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** адзін раз, каб пачаць гатаванне.



Дысплей будзе ажыццяўляць адлік на працягу гатавання.

ЯК КАРЫСТАЦЦА ПЕЧУ



РУЧНОЕ РАЗМАРОЖВАННЕ

- Увядзіце час размарожвання і ўзровень магутнасці ад P10 да P30 (гл. стар. ВУ-16).
- Перамяшайце або перавярніце страву, калі магчыма, 2 - 3 разы падчас размарожвання.
- Пасля размарожвання накрыйце ежу алюмініевай фольгой і пакіньце, пакуль прадукт не размарозіцца цалкам.

Прыклад:

Размарожванне на працягу 10 хвілін на ўзроўні P30.

1. Змяніце ўзровень магутнасці, націснуўшы кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ** 8 разоў.

2. Увядзіце пажаданы час размарожвання, націснуўшы кнопку **10 ХВ.** адзін раз.

3. Націсніце кнопку **ПУСК/ АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** адзін раз, каб пачаць гатаванне.



Дысплей будзе ажыццяўляць адлік на працягу гатавання.

ЗАЎВАГІ:

- Калі печ пачне гатаванне, лямпа печы загарыцца, і кругавая платформа пачне круціцца па гадзіннікавай стрэлцы або супраць гадзіннікавай стрэлкі.
- Ваша печ можа быць праграмаваная на тэрмін да 99 хвілін 90 секунд (99,90).
- Калі дзверы ў працэсе гатавання адкрыты, адлік часу на лічбавым дысплеі аўтаматычна спыняецца і пачынаецца зноў, калі дзверы закрываюцца, і націскаецца кнопка **ПУСК/ АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**.
- Калі Вы хочаце даведацца аб узроўні магутнасці падчас гатавання, націсніце кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**. Пакуль трымаецца палец на кнопцы **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ**, ён будзе адлюстроўвацца на дысплеі.

ВУ



ТАБЛІЦА АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ/РАЗМАРОЖВАННЕ

Функцыя **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ/РАЗМАРОЖВАННЕ** дазваляе гатаваць або ражмарожваць прадукты, паказаныя на панэлі кіравання і ў табліцы на стар. ВУ-18. Выконвайце парады ніжэй для кіравання гэтымі рэжымамі.

Рэжым **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ** дае магчымасць гатаваць па 3 папулярных меню.

Пры гатаванні ялавічыны, націсніце кнопку **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ**, x1 адлюструецца на дысплеі.

Пры гатаванні ягня, націсніце кнопку **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ**, x2 адлюструецца на дысплеі.

Пры гатаванні свініны, націсніце кнопку **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ**, x3 адлюструецца на дысплеі.

Прыклад 1: Гатаванне ялавічыны вагай 1,2 кг (папярэдне замарожанай) у рэжыме **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ**.

1. Націсніце кнопку **АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ** адзін раз.
2. Увядзіце вагу з дапамогай кнопак **ВАГА**, пакуль на дысплеі не адлюструецца патрэбнае значэнне.
3. Націсніце кнопку **СТАРТ/+1хв** для запуску таймера.



Дысплей будзе ажыццяўляць адлік на працягу гатавання.

Прыклад 2: Размарожванне кавалка мяса вагай 1,2 кг у рэжыме **АЎТА-ВАГА-РАЗМАРОЖВАННЕ**.

1. Увядзіце меню і вагу, націскаючы кнопку **АЎТА-ВАГА-РАЗМАРОЖВАННЕ** аднойчы.
2. Увядзіце вагу з дапамогай кнопак **ВАГА**, пакуль на дысплеі не адлюструецца патрэбнае значэнне.
3. Націсніце кнопку **ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** аднойчы, каб пачаць размарожванне.



Дысплей будзе адлюстроўваць адлік на працягу размарожвання.

ТАБЛІЦА АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ






ЗНАЧЭННІ ВАГІ:

- Значэнне вагі прадуктаў варта акругляць да 0,1 кг, напрыклад, ад 0,65 кг да 0,7 кг або ад 0,34 кг да 0,3 кг.
- Вы можаце ўвесці значэнні вагі ў межах зададзенага дыяпазону (гл. табліцы ніжэй).

ЗАЎВАГІ:

- Калі патрабуецца ўмяшальніцтва (напрыклад, перамяшаць страву), печ спыняецца і пачынае выдаваць гукавыя сігналы, і на дысплеі пачынае маргаць індыкатар. Каб прадоўжыць гатаванне, націсніце кнопку **ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**.
- Канчатковая тэмпература будзе вар'іравацца ў залежнасці ад пачатковай тэмпературы прадуктаў. Калі ласка, правярайце тэмпературу страў. Пры неабходнасці, Вы можаце падоўжыць час гатавання ўручную.

АЎТА-ВАГА-ГАТАВАННЕ

МЕНЮ	ЗНАЧЭННІ ВАГІ:	ПРАЦЭДУРА ГАТАВАННЯ
Ростбіф 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Памясціце мяса ў форме для запякання на вярчальную платформу. • Калі пачуецца гукавы сігнал, перавярніце. • Пасля гатавання пакрыйце алюмініевай фольгай і пакіньце ў печы на 10 хвілін.
Смажанае ягня 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Памясціце мяса ў форме для запякання на вярчальную платформу. • Калі пачуецца гукавы сігнал, перавярніце. • Пасля гатавання пакрыйце алюмініевай фольгай і пакіньце ў печы на 10 хвілін.
Смажаная свініна 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Памясціце мяса ў форме для запякання на вярчальную платформу. • Калі пачуецца гукавы сігнал, перавярніце. • Пасля гатавання пакрыйце алюмініевай фольгай і пакіньце ў печы на 10 хвілін.

BY

BY-20

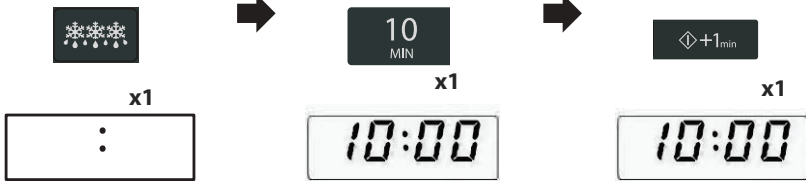


ХУТКАЕ РАЗМАРОЖВАННЕ

У гэтым рэжыме можна хутка размарозіць харчовыя прадукты, і Вы можаце выбраць неабходны час для размарожвання ў залежнасці ад іх тыпу.

Прыклад: размарожванне на працягу 10 хвілін.

1. Увядзіце пажаданае меню, націснуўшы кнопку **ХУТКАЕ РАЗМАРОЖВАННЕ** аднойчы.
2. Увядзіце пажаданы час гатавання, націснуўшы кнопку **10 ХВ** аднойчы.
3. Націсніце кнопку **ПУСК/ АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**, каб пачаць гатаванне.

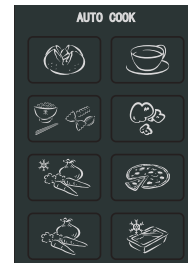


УВАГА: Падчас працэсу размарожвання сістэма спыніцца і будзе падаваць гукавыя сігналы для напаміну перавярнуць прадукт, каб ён размарожваўся раўнамерна; пасля гэтага націсніце кнопку **ПУСК/АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** для працягвання размарожвання.



АўТАГАТАВАННЕ

Рэжым **АўТА-ГАТАВАННЕ** дазваляе гатаваць стравы, паказаныя на панэлі кіравання і ў табліцы на стар. ВУ-22. Трымайцеся інструкцый ніжэй, каб дасягнуць пажаданых вынікаў.



Прыклад: гатаванне 0,3 кг. рысу ў аўта-рэжыме **РЫС-ПАСТА**.

1. Увядзіце пажаданае меню, націскаючы кнопку **РЫС-ПАСТА** адзін раз.
2. Увядзіце вагу з дапамогай кнопак **ВАГА**, пакуль на дысплей не адлюструецца патрэбнае значэнне.
3. Націсніце кнопку **ПУСК/ АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА**, каб пачаць гатаванне.



РЭЖЫМ АЎТАГАТАВАННЕ



ВЫБАР МЕНЮ: Вы можаце выбраць рэжым гатавання націсканнем адпаведнай кнопкі на панэлі кіравання.

Рэжымы аўта-гатавання:

Прадукт	Увага
Запечаная бульба (230 г на адну порцыю)	1. Для напояў і бульбы параметры на дысплеі азначаюць не вагу, а колькасць порцый.
Награванне гарбаты/кавы (200 мл/шклянка)	
Рыс, макарона	
Папкорн (па змаўчанні 100 г)	2. Для гатавання 100 гр папкорну націсніце кнопку ПАПКОРН адзін раз, затым кнопку ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН для запуску печы; калі запраграмаваны час для гатавання 100 гр папкорну не падыходзіць, націсніце кнопку ПАПКОРН двойчы, затым увядзіце час і націсніце кнопку ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН для пачатку гатавання.
Замарожаная гародніна	
Піцца	3. Падчас гатавання ў рэжымах Рыс, Паста і Замарожанае мяса печ спыніцца і будзе падаваць гукавыя сігналы для напаміну перамяшаць або перавярнуць страву; пасля гэтага націсніце кнопку ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН для працягвання гатавання.
Свежая гародніна	
Замарожаная страва	

ЗНАЧЭННІ ВАГІ:

- Значэнне вагі прадуктаў варта акругляць да 0,1 кг, напрыклад, ад 0,65 кг да 0,7 кг або ад 0,34 кг да 0,3 кг.

ЗАЎВАГІ:

- Калі трэба перамяшаць або перавярнуць страву падчас гатавання ў аўтаматычных рэжымах, печ спыніцца, Вы адчуеце гукавы сігнал, а на дысплеі адлюструецца адлік часу, які застаўся да заканчэння гатавання. Каб прадоўжыць гатаванне пасля пераварочвання стравы, націсніце кнопку **ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**.
- Канчатковая тэмпература будзе вар'іравацца ў залежнасці ад пачатковай тэмпературы прадуктаў. Калі ласка, правярайце тэмпературу страў. Пры неабходнасці, Вы можаце падоўжыць час гатавання ўручную.
- Вынікі гатавання ў аўтаматычных рэжымах залежаць ад формы і памераў прадуктаў, а таксама ад вашых пажаданняў. Калі Вы не задаволены вынікам, Вы можаце ўвясці пажаданы час гатавання ўручную.

BY



КАРЫСНЫЯ ФУНКЦЫІ

1. ПАСЛЯДОЎНАЕ ГАТАВАННЕ:

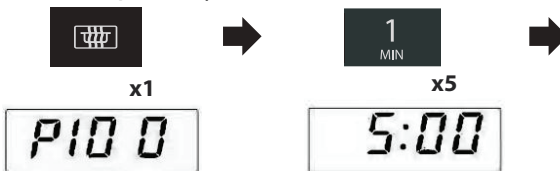
Гэтая функцыя забяспечвае пастаянную і бесперабойную працу на 2-х розных этапах.

Прыклад:

Каб гатаваць: на працягу 5 хвілін з магутнасцю P100 (Этап 1)
На працягу 16 хвілін з магутнасцю P30 (Этап 2)

ЭТАП 1

1. Выбярэце магутнасць, націснуўшы кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦЮ** адзін раз.
2. Увядзіце пажаданы час гатавання, націснуўшы кнопку **1 ХВ.** key 5 разоў.



ЭТАП 2

3. Змяніце ўзровень магутнасці, націснуўшы кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ** 8 разоў.
4. Увядзіце час гатавання, націснуўшы **10 ХВ.** адзін раз і затым кнопку **1 ХВ.** 6 разоў.
5. Націсніце адзін раз кнопку **ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** для ўключэння.



Печ пачне гатаваць на працягу 5 хвілін на магутнасці P100 і затым 16 мінут на P30.

УВАГА: Калі ўзровень P100 будзе выбраны ў якасці канчатковага ўзроўня магутнасці, увод ўзроўня магутнасці не з'яўляецца неабходным.

2. АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН:

Функцыя **АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** дазваляе вам:

- Гатаваць на магутнасці P100 у кроках часу па 1 хвіліне.
- Падоўжыць час гатавання шматкратна з крокам у 1 хвіліну з дапамогай рэжыму ручнога гатавання.

Прыклад: Для гатавання на магутнасці P100 на працягу 2 хвілін націсніце кнопку **ПУСК/АЎТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН** два разы.

УВАГА:

- Час гатавання можа быць падоўжаны максімум да 99 хвілінаў 90 секундаў.

Прыклад:





КАРЫСНЫЯ ФУНКЦЫІ



3. МЕНШ (▼) і БОЛЬШ (▲) ЧАСУ:

Кнопкі **МЕНШ (▼) ЧАСУ** і **БОЛЬШ (▲) ЧАСУ** дазваляюць вам:

- Паменшыць або павялічыць час гатавання/размарожвання падчас работы печы (толькі ў рэжыме ручнога кіравання).

УЖЫВАННЕ КНОПАК БОЛЬШ І МЕНШ У РУЧНЫМ РЭЖЫМЕ

Націсніце кнопку **МЕНШ (▼)** або **БОЛЬШ (▲) ЧАСУ**, каб паменшыць або павялічыць час гатавання/размарожвання падчас працы печы (крокам у 1 хвіліну). Агульны час гатавання можа быць павялічаны макс. на 99 хвілін, 90 секунд.

Прыклад: Гатаванне на магутнасці P50 на працягу 10 хвілін, затым змяншэнне часу гатавання да 2 хвілін:

1. Змяніце ўзровень магутнасці, націснуўшы кнопку **УЗРОВЕНЬ МАГУТНАСЦІ** шэсць разоў.



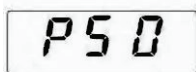
x6



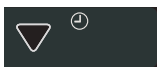
x1



x1

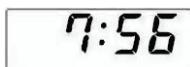


4. Увядзіце пажаданы час гатавання, націснуўшы кнопку **МЕНШ ЧАСУ** двойчы.



x2

Час гатавання паменшыцца на 2 хвіліны, а адлік будзе працягвацца, напрыклад:



BY





КАРЫСНЫЯ ФУНКЦЫІ

4. КУХОННЫ ТАЙМЕР:

Выкарыстоўвайце функцыю **КУХОННЫ ТАЙМЕР** для адліку часу або для палёгка нагляду за стравай (гатаванне/размарожванне).

Прыклад:

Усталёўка таймера на 5 хвілін.

1. Націсніце кнопку **КУХОННЫ ТАЙМЕР** аднойчы.



x1

2. Увядзіце пажаданы час гатавання, націснуўшы кнопку **1 ХВ.** 5 разоў.



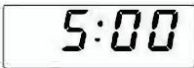
x5

3. Націсніце адзін раз кнопку **ПУСК/ АўТАМАТЫЧНАЯ НАСТРОЙКА ХВІЛІН**.



x1

На дысплэі адлюструецца адлік часу. Калі час дасягне нуля, пачуецца гукавы сігнал.



Вы можаце ўвесці любое значэнне часу да 99 хвілін 90 секунд. Каб спыніць **КУХОННЫ ТАЙМЕР**, націсніце кнопку **СТОП/АЧЫСЦІЦЬ**.

УВАГА: КУХОННЫ ТАЙМЕР не можа ўжывацца падчас гатавання.



ПАРАДЫ ПА ГАТАВАННІ Ў ПЕЧЫ




Мікрахвалі гатуюць значна хутчэй за звычайныя прыстасаванні. Таму, вельмі важна выконваць пэўныя інструкцыі для дасягнення найлепшых вынікаў.

Большасць тэхнікаў гатавання падобныя да тых, што выкарыстоўваюцца ў звычайным гатаванні.

ПАРАДЫ ПА ГАТАВАННІ:

- Пры награванні прадуктаў харчавання ў пластыкавых або папяровых кантэйнерах сачыце за работай печы з-за магчымасці ўзгарання.
- Упэўніцеся, што выкарыстоўваеце толькі сумяшчальныя з печчу прыстасаванні і аксэсуары. (Глядзіце пункт "Слушны посуд" на старонцы 28).
- Не стаўце гарачы посуд\прыстасаванні на халодную кругавую платформу і наадварот.

- Заўжды сачыце за печчу, калі ёй карыстаецеся.
- Вадкасці і стравы нельга разаграваць у закрытых кантэйнерах, каб пазбегнуць небяспекі выбуху.
- Для гатавання папкорну ў мікрахвалевай печы карыстайцеся, калі ласка, адмысловай ўпакоўкай (глядзіце інструкцыю вытворцы). Ніколі не выкарыстоўвайце алей, калі адваротнае не пазначана ў інструкцыі вытворцы і не гатуйце страву даўжэй за пазначаны час.

УВАГА:
 Заўсёды выконвайце інструкцыі, апісаныя ў гэтым дапаможніку ад SHARP. Калі Вы перабольшыце час гатавання ці ўзроўні магутнасці, ежа можа перагрэцца, згарэць ці, у крайніх выпадках, загарэцца і пашкодзіць печ.

Тэхнікі гатавання	
Падрыхтаваць	Кладзіце найбольш тоўстыя кавалкі ежы бліжэй да вонкавых бакоў посуду (напрыклад, курыныя кумпячкі). Такім чынам пакладзеныя кавалкі ежы будуць атрымоўваць больш энергіі і прыгатуюцца хутчэй за тыя, што ляжаць у цэнтры посуду.
Накрыць	Некаторыя стравы атрымоўваюцца лепшымі, калі іх на час гатавання накрываюць, выконвайце інструкцыі, калі яны даступныя. Накрывайце талерку пасоўнай да мікрахвалёўкі плёнкай ці накрывайце.
Пракалоць	Ежу з лупінамі, мембранамі ці скурай неабходна праткнуць у некалькіх месцах, перш, чым гатаваць яе ў печы, бо тое можа выклікаць выбух. Напрыклад, бульбу, рыбу, курыцу, сасіскі.
Перамяшаць, перавярнуць, перасартаваць	Для раўнамернага гатавання ежы варта перамешваць яе час ад часу падчас гатавання. Заўжды перамешвайце яе звонку да цэнтра.
Пастаўце	Важнай асаблівасцю гатавання ў мікрахвалевай печы з'яўляецца час "адпачынку", калі цяпло ў згатаваных стравах раўнамерна размяркоўваецца.



УВАГА: Яйкі ў шкарлупе, а таксама звараныя ўкрутую звараныя яйкі нельга падаграваць у мікрахвалёўцы, бо тое можа выклікаць рызыку выбуху, нават пасля заканчэння гатавання.

BY





ПАРАДЫ ПА ГАТАВАННІ Ё ПЕЧЫ

Характарыстыкі ежы	
Склад	Прадукты з высокім змесцівам тлушчу або цукру (напрыклад, калядны пірог) патрабуюць значна меншага часу разагрэву. Будзьце асцярожнымі, бо пераграванне гэтых страваў можа выклікаць пажар. Косткі накопліваюць спёку, таксама скарачаючы час на разаграванне. Варта сачыць за раўнамерным разагрэвам ежы.
Шчыльнасць	Шчыльнасць ежы таксама вызначае час, неабходны на разагрэў. Лёгка, порыстыя прадукты, як то хлеб, тосты, печыва гатуюцца значна хутчэй за цяжкія, шчыльныя прадукты, як то смажанае мяса і запяканкі.
Колькасць	Колькасць мікрахваляў застаецца нязменнай, не глядзячы на аб'ём гатаванага прадукту. З павелічэннем аб'ёму стравы варта павялічваць час гатавання. Напрыклад, чатыры бульбіны будуць гатавацца даўжэй за дзьве.
Памер	Невялічкія кавалкі ежы гатуюцца хутчэй за вялікія, бо мікрахвалі пранікаюць у ежу з вонкавых бакоў да цэнтра. Для раўнамернага прыгатавання ўпэўніцеся, што ўсе кавалкі прыкладна аднаго памеру.
Форма	Прадукты няправільнай формы, напрыклад курыныя грудкі ці ножкі, гатуюцца даўжэй за больш тоўстыя часткі. Для раўнамернага прыгатавання пакладзіце больш тоўстыя часткі на вонкавы бок посуду, каб яны атрымоўвалі больш энергіі. Прадукты круглай формы гатуюцца больш раўнамерна за квадратныя.
Тэмпература ежы	Першапачатковая тэмпература ежы ўплывае на час прыгатавання. Халодная ежа гатуецца даўжэй за цёплую. Гатаванне ахалоджаных прадуктаў займае больш часу, чым гатаванне прадуктаў, якія захоўваліся пры пакаёвай тэмпературы. Напрыклад, пірог зроблены з даданнем халодных інгрыдыентаў (маргарын) будзе гатавацца даўжэй за пірог з інгрыдыентаў пакаёвай тэмпературы. Тэмпература посуду не з'яўляецца сапраўдным паказчыкам тэмпературы ежы ці напоя ўнутры. Рабіце адтуліны ў стравах з начынкай, напрыклад у пончыках з варэннем, каб даць выйсці спёцы і пару.



Твар і рукі: Заўсёды выкарыстоўвайце адмысловыя пальчаткі, каб вымаць ежу з печы. Не стойце занадта блізка, калі адчыняеце дзверку печы. Калі здымаецца накрыву ці плёнку, накіроўвайце пар ў бок ад твару і рук.



Правярайце тэмпературу ежы і напояў перш, чым падаваць іх на стол. Будзьце асабліва асцярожнымі, калі ежа прызначаная для дзяцей або старых людзей. Змесціва бутэлечэк з дзіцячым харчаваннем неабходна ўзбаўтаць і правярыць тэмпературу змесціва, каб пазбегнуць рызыкі апёкаў.





СЛУШНЫ ПОСУД



Каб прыгатаваць\размарозіць ежу ў печы, неабходна каб мікрахвалёвая энергія вольна праходзіла цераз кантэйнер да ежы. Таму вельмі важна карыстацца сумяшчальным посудам. Лепш выкарыстоўваць круглы ці авальны посуд, бо ў посудзе іншай формы ежа у вуглах перасмажваецца. Спіс сумяшчальнага посуду пазначаны ніжэй.

Посуд	Бяспечныя для мікрахвалёвай печы	Каментары
Алюмініевая фальга Кантэйнеры з фальгі	✓ / X	Маленькія кавалкі фальгі можна выкарыстоўваць, каб закрыць некаторыя часткі стравы ад мікрахвалёў і спыніць іх перагрэў. Фальга мусіць быць на адлегласці не менш за 2 см ад сценаў печы, каб пазбегнуць мажлівасці ўтварэння электрадугі. Кантэйнеры з фальгі выкарыстоўваць непажадана, калі адваротнае не пазначана вытворцай, напрыклад, Microfoil®.
Посуд для смажання	✓	Заўжды выконвайце інструкцыі вытворцы. Не награвайце кантэйнеры звыш ліміту часу. Асцярожна, талеркі і посуд могуць быць вельмі гарачымі.
Керамічны і парцелянавы посуд	✓ / X	Парцелянавы і керамічны посуд зазвычай пасуе для выкарыстання, за выняткам посуду з металічнымі часткамі або дэкорам.
Шкло, напрыклад, Pyrex®	✓	Будзьце асцярожнымі са шкляным посудам, бо ён можа трэснуць ці разбіцца падчас нагрывання.
Метал	X	Не рэкамендуецца ўжываць металічны посуд, бо тое прывядзе да ўтварэння электрадугі, якая можа выклікаць пажар.
Пластык\поліэстэр напрыклад, кантэйнеры для ежы.	✓	Будзьце асцярожнымі з абгорткай некаторых кантэйнераў, бо яна можа расплавіцца ад высокай тэмпературы
Плёнка	✓	Не павінна дакранацца ежы і мусіць мець праколатаыя адтуліны для выхаду пару
Пакункі для замарозкі	✓	Мусіць быць праколатае, каб даць выйсце пару. Пераканаіцеся, што пакункі сумяшчальныя з печчу. Не карыстайцеся пластыкавымі ці металічнымі завязкамі, каб пазбегнуць рызыкі іх распаўлення ці ўтварэння электрадугі.
Папяровыя талеркі, кубкі і кухонная папера	✓	Выкарыстоўвайце толькі для падагрывання ці ўпітвання вадкасці. Будзьце асцярожнымі, каб пазбегнуць рызыкі пажару.
Саламяныя і драўляныя кантэйнеры	✓	Не пакідайце печ без дагляду падчас гатавання.
Пераапрацаваная папера і газеты	X	Можа змяшчаць метал, што прывядзе да электрадугі і пажару.



УВАГА:

Пры нагрыванні прадуктаў харчавання ў пластыкавых або папяровых кантэйнерах сачыце за работай печы з-за магчымасці ўзгарання.

BY





ПАРАДЫ ПА РАЗАМРОЖВАННІ

Размарожванне ежы пры дапамозе печы - самы хуткі спосаб. Гэта прасты працэс, але варта ў любым выпадку выконваць інструкцыі, каб быць упэўненымі, што ежа слушна размарожаная.

Перасартуйце	Ежа, пакладзеная бліжэй да краёў посуду размарозіцца хутчэй за ежу ў цэнтры посуду. Варта перасартаваць ежу як мінімум 4 разы падчас размарожвання. Перакладзіце кавалікі з краёў посуду ў цэнтр і наадварот. Гэта дазволіць ўсёй ежы размарозіцца роўнамерна.
Раздзяліце	Кавалкі ежы могуць зліпнуцца, калі іх дастаць з маразільніка. Варта раздзяліць іх настолькі хутка, наколькі мажліва падчас размарожвання. Напрыклад, кавалкі бекону, курынае філе.
Накрыйце	Некаторыя часткі ежы могуць нагрэцца падчас размарожвання. Каб пазбегнуць таго, што яны пачнуць гатавацца, накрыйце іх фальгой, якая адлюстроўвае мікрахвалі і не дае ім пранікаць у ежу. Напрыклад, ножкі ці крылы птушкі.
Пастаўце	Непрацоўны час патрэбен для слушнага размарожвання. Размарожванне не будзе скончанае, калі ежа будзе вынятая з мікрахвалёвай печы. Ежу трэба пакінуць у печы накрытай, каб ўпэўніцца, што яна размарозілася ў сярэдзіне.
Пераварніце	Вельмі важна пераварочваць ежу 3-4 разы падчас размарожвання. Гэта важна для слушнага размарожвання.

ЗАЎВАГІ:

- Здыміце ўсе ўпакоўкі і абгорткі перад размарожваннем.
- Для размарожвання карыстайцеся магутнасцю СЯРЭДНЯЯ НИЗКАЯ ці НИЗКАЯ.

ПАРАДЫ ПА ПАДАГРАВАННІ ЕЖЫ



Для разагравання ежы, выконвайце парады і інструкцыі, каб быць упэўненымі, што ежа слушна разагрэтая.

<p>Стравы на талерках</p>	<p>Прыбярэце кавалкі мяса ці птушкі і разагрэйце іх асобна, ў адпаведнасці з інструкцыяй. Пакладзіце меньшыя кавалкі ежы бліжэй да цэнтра посуду, а большыя ці больш тоўстыя па краях посуду. Накрыйце посуд плёнкай і разагрэйце на ўзроўні магутнасці СЯРЭДНЯЯ. У сярэдзіне часу перамяшайце ці перасартуйце змесціва. УВАГА: Перад падачай ежы на стол пераканайцеся, што яна слушна разагрэтая.</p>	
<p>Парэзанае мяса</p>	<p>Накрыйце посуд плёнкай і разагрэйце на ўзроўні магутнасці СЯРЭДНЯЯ. Перамяшайце ці перасартуйце змесціва як мінімум адзін раз, каб ежа была разагрэта раўнамерна. УВАГА: Перад падачай ежы на стол пераканайцеся, што яна слушна разагрэтая.</p>	
<p>Кавалкі птушкі</p>	<p>Пакладзіце самыя тоўстыя кавалкі ежы бліжэй да цэнтра посуду. Накрыйце посуд плёнкай і разагрэйце на ўзроўні магутнасці СЯРЭДНЕ-ВЫСОКАЯ. Пераварніце кавалкі ў сярэдзіне працэсу. УВАГА: Перад падачай ежы на стол пераканайцеся, што яна слушна разагрэтая.</p>	
<p>Запяканкі</p>	<p>Накрыйце посуд плёнкай ці накрыйкай і разагрэйце на ўзроўні магутнасці СЯРЭДНЯЯ. Перамешвайце ежу дастаткова часта, каб пазбегнуць мажлівасці перагравання. УВАГА: Пераканайцеся, што ежа слушна разагрэтая.</p>	

Для найлепшага разагравання ежы абярыце ўзровень магутнасці, што пасуе тыпу разаграванай ежы. Напрыклад, гародніну можна разагравать на магутнасці ВЫСОКАЯ, а напрыклад лазанню і іншыя стравы, у якіх нельга перамяшаць інгрыдыенты, на магутнасці СЯРЭДНЯЯ.

ЗАЎВАГІ:

Перад разаграваннем, выньце ежу з фальгі ці металічных кантэйнераў.

- Час разагравання залежыць ад формы, вагі і колькасці, тэмпературы ежы, а таксама ад формы, матэрыялу і памеру кантэйнера.



Ніколі не падагравайце вадкасці ў кантэйнерах з вузкім гарляком, бо тое можа прывесць да выплёскавання вадкасці і выклікаць апёкі.

- Для таго, каб пазбегнуць перагрэву і ўзгарання, асабліва пільна сачыце за печу падчас гатавання страў або награвання прадуктаў з высокім зместам цукру ці тлушчу, напрыклад, пірагоў або каляднага пудыngu.
- Ніколі не падагравайце алей ці тлушч, каб пазбегнуць рызыкі пажару.
- Кансерваную бульбу нельга разагравать у печы. Выконвайце інструкцыі на ўпакоўцы.



Змесціва бутэлечэк для кармлення і кантэйнеры з дзіцячай ежай трэба ўзбаўтаць перад спажываннем, каб пазбегнуць апёкаў.

BY



ЧЫСТКА І АБСЛУГОЎВАННЕ

УНУТРАННЯЯ ЧАСТКА ПЕЧЫ

- Важна чысціць печ пасля кожнага карыстання.
- Выцірайце унутраную паверхню печы мяккім мыючым сродкам (мыючы сродак для посуду) з цёплай вадой пры дапамозе мягкой тканіны.
- Плямы ад ежы ці вадкасцяў могуць застацца на сценах і ўверсе печы. Бруд можа выклікаць перагрэў печы і прывесці да яе паломкі, а таксама задымлення ці пажару падчас выкарыстання.
- Трымайце **накрыўку хваляводу** заўсёды чыстай. Яна зробленая х хрупкага матэрыялу, таму трэба быць асцярожнымі падчас яе чысткі (глядзіце інструкцыі).
УВАГА: Ужыванне празмернай колькасці вады можа пашкодзіць пакрыццё хвалявода. Пакрыццё хвалявода з'яўляецца расходнай часткай і без належнай чысткі запатрабуе замены.
- Ежа выпускае пар, які ўтварае кандэнсат. Выцірайце яго. Накапленне кандэнсату прывядзе да з'яўлення іржы на паверхні печы.
- **Не дазваляйце бруду накоплівацца на дзверцы і яе петлях ды засове. Гэта можа прывесці да няшчыльнага закрыцця дзверкі і ўцечкі мікрахваляў.**
- Вярчальная платформа і ролікавая апора павінны быць чыстымі пасля кожнага карыстання, працірайце іх з дапамогай мягкой мыючага сродку і выцерайце насуха. Гэта дазволіць пазбегнуць рызыкі накаплення рэшткаў ежы і іншага бруду. Вярчальную платформу можна мыць у посудамыючай машыне.
- **ЧЫСЦІЦЕ ПЕЧ РЭГУЛЯРНА І ВЫДАЛЯЙЦЕ РЭШТКІ ЕЖЫ.**
Хібы ў чыстцы могуць прывесці да скарачэння жыццёвага цыклу прыстасавання ці рызыкі небяспекі.

Знешні корпус печы

- Выцірайце вонкавую паверхню печы мяккім мыючым сродкам (мыючы сродак для посуду) з цёплай вадой пры дапамозе мягкой тканіны.
- Панэль кіравання трэба чысціць пры адкрытай дзверцы печы.

ЗАЎВАГА:

- Не ўжывайце аэразолі-ачышчальнікі, пракладкі для печы ці абразіўныя мыючыя сродкі, бо яны могуць выклікаць пашкоджанне печы.
- **УВАГА:** Не ўжывайце паравыя ачышчальнікі.
- Сачыце, каб мыльная вада не трапіла ўнутр печы цераз невялічкія адтуліны ў сценах печы і яе дне. Гэта можа выклікаць пашкоджанне ўнутраных частка печы.



ПОШУК І ЎСТАРАНЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ



Калі Вы лічыце, што печ не працуе належным чынам, перад выклікам спецыяліста можна самастойна выканаць некаторыя простыя праверкі. Гэта дапаможа пазбегнуць непатрэбных наведванняў сэрвіснага цэнтру, калі няспраўнасць нескладаная.

Выканайце простую праверку, прыведзеную ніжэй:

Змесціце на вярчальнай платформе паўшклянкі вады і зачыніце дзверы. Абярыце наладу ВЫСОКАЯ і запраграмуйце печ для працы на працягу 1 хвіліны.

1. Лампа печы загараецца падчас гатавання?
2. Вярчальная платформа круціцца?
3. Вентылятар працуе? (Гэта можна правесці, памясціўшы руку над вентыляцыйнымі адтулінамі.)
4. Пасля працы на працягу 1 хвіліны чутны гукавы сігнал?
5. Вада ў кубцы гарачая?

Калі на любое з пытанняў адказ "НЕ", спачатку пераканайцеся, што печ уключана ў разетку належным чынам, і што засцерагальнік не перагарэў. Калі вышэйазначаныя праблемы адсутнічаюць, скарытайцеся табліцай, якая прыведзена ніжэй.

УВАГА:

Калі Вы гатуеце ежу больш за стандартны час, пазначаны для яе ў табліцы ніжэй, уключацца аўтаматычныя сістэмы бяспекі печы. Узровень магутнасці пачы будзе аўтаматычна зніжаны.

Рэжым гатавання	Стандартны час
Гатаванне на ўзроўні магутнасці ВЫСОКАЯ, 900 Вт	20 хвілінаў

УВАГА:

Ніколі не спрабуйце наладзіць, адрамантаваць ці змяніць канфігурацыю печы самастойна. Для любой асобы, акрамя кваліфікаванага тэхнічнага спецыяліста SHARP, небяспечна выконваць любыя аперацыі або ремонт.

Гэта важна, таму што можа патрававацца зняцце крышкі, якая забяспечвае абароненасць ад уздзеяння ЗВЧ-энергіі.

- Дзвярныя затворы спыняюць уцечку мікрахваляў падчас працы печы, але не з'яўляюцца герметычнымі. Наяўнасць кропель вады, света або адчування цяпла вакол дзверцы печы – нармальна з'ява. З прадуктаў з высокім утрыманнем вільгаці выходзіць пар, і на ўнутранай частцы дзверцы ўтвараецца кандэнсат, кроплі якога могуць сцякаць з печы.
- Ремонт або ўнясенне змяненняў: не спрабуйце эксплуатаваць печ, калі яна не працуе належным чынам.
- Знешні корпус і доступ да лампы: ніколі не разбірайце знешні корпус. Гэта вельмі небяспечна, таму што ўнутры знаходзяцца дэталі пад высокай напругай, да якіх нельга дакранацца, таму што гэта можа прывесці да смяротнага зыходу.
У Вашай печы адсутнічае крышка адсеку лампы. Калі лампа перагарыць, на спрабуйце выканаць яе замену самастойна, звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр SHARP.

ПРАБЛЕМА	РАШЭННЕ
Вакол падлогі цыркуліруе паветра. У печы ўтвараецца кандэнсат, каплі якога могуць трапляць на падлогу.	Падчас працы печы ў працоўнай камеры цыркуліруе паветра. Дзверца не змяшчае герметычных затвораў, і паветра можа выходзіць вонкі. Звычайна працоўная камера печы будзе больш халоднай, чым прадукты, якія гатуюцца, і пар, які ўтвараецца падчас гатавання, будзе збірацца на больш халоднай паверхні. Колькасць пара, які ўтвараецца, залежыць ад колькасці вады ў прадуктах, якія гатуюцца. Некаторыя прадукты, такія як бульба, змяшчаюць шмат вільгаці.
Успышкі або іскры ў працоўнай камеры падчас гатавання.	Іскры ўтвараюцца ў выпадку знаходжання ў непасрэднай блізкасці ад працоўнай камеры металічных прадметаў падчас гатавання. Гэта можа прывесці да шурпатасці паверхні працоўнай камеры, але іншыя пашкоджанні печы не з'яўцца.
Іскры падчас прыгатавання бульбы.	Пераканайцеся, што з бульбін выдалены ўсе "вочкі", і яны пракалатыя наскрозь. Памясціце яе на вярчальную платформу або на тэрмастойкую талерку ці нешта падобнае.
Дысплей гарыць, але панэль кіравання не працуе пры націсканні кнопак.	Пераканайцеся, што дзверца зачынена шчыльна.
Печ гатуе вельмі павольна.	Пераканайцеся, што абраны правільны ўзровень магутнасці.
Печ утварае шум.	Падчас гатавання/размарожвання энэргія ЗВЧ пульсіруе.
Знешняя паверхня камеры з'яўляецца гарачай.	Пры дакрананні яна можа быць цёплай – дзедзі павінны знаходзіцца на небяспечнай адлегласці ад знешняга корпуса.

BY



ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Назва мадэлі:	R-270
Напружанне лініі пераменнага току	: Аднафазавая, 230-240 В, 50 Гц
Спажыванне энергіі: мікрахвалі	: 1200 Вт
Уваходны ток: мікрахвалі	: 5,2А
Выходная (выніковая) магутнасць: мікрахвалі	: 800 Вт (IEC 60705)
Катэгорыя нагрэву	: E
Частата ЗВЧ	: 2450 МГц* (група 2 / клас В)
Знешнія памеры (Ш) x (В) x (Г), мм	: 450 x 260 x 342
Памеры працоўнай камеры (Ш) x (В) x (Г)**, мм	: 315 x 210 x 329
Ёмістасць печы	: 20 л**
Аксэсуары:	: Дыяметр кругавой платформы - 245 мм
Вага	: прыбл. 12 кг

- * Гэты выраб адпавядае патрабаванням еўрапейскага стандарту EN55011. У адпаведнасці з гэтым стандартам, гэты прадукт класіфікуецца як абсталяванне групы 2 класа В.
- Група 2 азначае, што гэтае абсталяванне генеруе радыёчастотную энергію ў форме электрамагнітных праменяў для тэрмічнай апрацоўкі прадуктаў харчавання. Абсталяванне класа В азначае, што яно прыдатнае для выкарыстання ва ўнутраных памяшканнях.
- ** Ёмістасць разлічваецца шляхам вымярэння максімальнай шырыні, глыбіні і вышыні. Фактычная ёмістасць з'яўляецца меншай.

У рамках палітыкі бесперапыннага паляпшэння, мы пакідаем за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі без папярэдняга апавяшчэння.

Ніякая частка дадзенай публікацыі не павінна быць прайгранна, захавана ў інфармацыйна-пошукавай сістэме або перададзена ў любой форме або любымі сродкамі, электроннымі, механічнымі, фотакапіраваннем, аўдыёзапісам, перакладам ці іншым чынам без папярэдняга атрымання згоды ад SHARP Vestel UK.

Ілюстрацыі, тэхнічная інфармацыя і дадзеныя, якія змяшчаюцца ў дадзенай публікацыі, наколькі нам вядома, з'яўляліся дакладнымі на момант выхаду ў друк. Права змяняць тэхнічныя характарыстыкі ў любы час, без папярэдняга паведамлення, замацавана як частка нашай палітыкі бесперапыннага развіцця і ўдасканалення.





Увага! Ваш прилад марковано такою позначкою. Це означає, що відходи електричного й електронного обладнання не можна змішувати зі звичайним побутовим сміттям. Існує окрема система приймання й утилізації цих виробів.

А. Інформація щодо утилізації для користувачів (приватних домогосподарств)

1. У Європейському Союзі

Увага: Будь ласка, не викидайте цей прилад у звичайний смітник! Відходи електричного й електронного обладнання підлягають окремій утилізації, і згідно з законодавством, їх має бути належним чином оброблено, утилізовано й перероблено.

Країнами-членами ЄС встановлено, що приватні домогосподарства у країнах ЄС можуть безкоштовно здавати електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, до спеціалізованих приймальних пунктів*.

У деяких країнах* місцеві підприємства торгівлі також можуть безкоштовно приймати старі вироби в осіб, які купують нові аналогічні вироби.

*) Щоб отримати більше інформації, зверніться до місцевих органів влади.

Батареї чи акумулятори, якими було оснащено електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, також підлягають окремій утилізації згідно з вимогами місцевих органів влади.

Дотримуючись правил утилізації цього виробу, Ви допомагаєте забезпечити його належну обробку, утилізацію й переробку, що дозволяє запобігти можливого негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, пов'язаному з неналежною утилізацією сміття.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не збираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці www.swico.ch або www.sens.ch.

В. Інформація щодо утилізації для комерційних користувачів

1. У Європейському Союзі

Якщо Ви хочете позбутися виробу, що використовувався з комерційною метою:

Зверніться до дилера SHARP у вашому місті й отримайте інформацію щодо повернення приладів. Ви можете понести певні витрати, пов'язані зі здаванням та переробкою виробу. Продукти невеликого розміру (й у невеликій кількості) можна здати в місцевих пунктах прийому. Для Іспанії: Для повернення виробів, що вийшли з експлуатації, зверніться до відповідної установи зі збору відходів або до місцевих органів влади.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про належні способи утилізації.





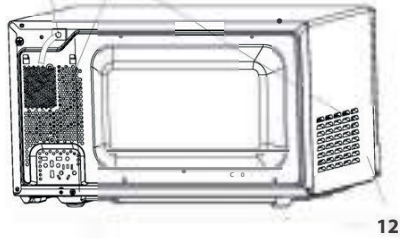
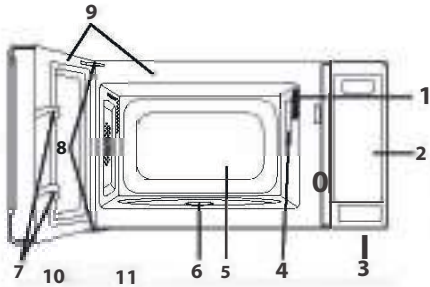
ЗМІСТ



ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ.....	3
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	4
ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5-12
ВСТАНОВЛЕННЯ.....	13-14
ПРИНЦИП ДІЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ	15
РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ	16
ПЕРШ НІЖ РОЗПОЧАТИ ЕКСПЛУАТАЦІЮ	16
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ	17-18
ПРИГОТУВАННЯ/РОЗМОРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ	19
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ	20
ШВИДКЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ	21
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	21
ТАБЛИЦЯ МЕНЮ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	22
ЗРУЧНІ ФУНКЦІЇ	23-25
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ.....	26-27
ПРИДАТНИЙ ПОСУД І ПРИЛАДДЯ.....	28
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ.....	29
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ.....	30
ЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	31
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	32
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	33



ПІЧ ТА ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ



ПІЧ

1. Лампочка печі
2. Контрольна панель
3. Кнопка відчинення дверцят
4. Кришка хвилеводу (НЕ ЗНИМАТИ)
5. Внутрішня камера печі
6. Муфта
7. Защіпки дверцят
8. Завіси дверцят
9. Ущільнювачі дверцят і ізоляційні поверхні
10. Шнур живлення
11. Вентиляційні отвори
12. Зовнішній корпус

ПРИЛАДДЯ:

Перевірте наявність наступного приладдя:

13. Поворотний столик
 14. Роликова підставка
- Закріпіть роликову підставку на муфті, що розташована у днищі печі, а потім встановіть поворотний столик на роликову підставку, забезпечивши його надійну фіксацію.
 - Щоб не пошкодити поворотний столик, трохи піднімайте посуд і ємності над його краєм, виймаючи їх з печі.

ПРИМІТКИ:

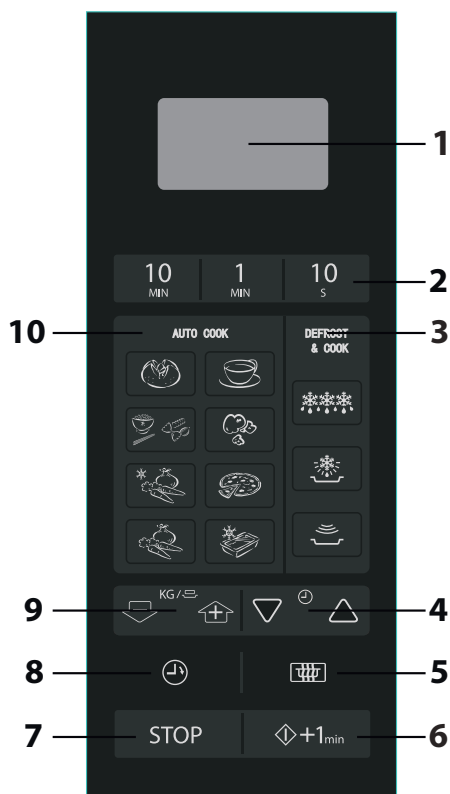
- Очищуючи піч зсередини, будьте дуже обережні, щоб не пошкодити ламку кришки хвилеводу.
- Використовуючи піч, завжди переконайтесь у тому, що поворотний столик і роликову підставку встановлено належним чином. Це забезпечить ретельне й рівномірне приготування їжі. Під час експлуатації невірно встановлений столик може гуркотити, неправильно обертатись і навіть пошкодити піч.
- Поворотний столик обертається за годинниковою стрілкою чи у протилежному напрямку. Напрямок обертання змінюється кожного разу, коли піч вмикають. Це жодним чином не впливає на процес приготування.
- Замовляючи приладдя, назвіть дилеру чи уповноваженому сервісному центру SHARP і **НАЗВУ ДЕТАЛІ, і НОМЕР МОДЕЛІ.**



УВАГА!

Під час експлуатації дверцят, зовнішній корпус, камера печі й тарілки можуть сильно нагріватися. Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЦИФРОВИЙ ДИСПЛЕЙ
2. Кнопки меню «ЧАС»
3. Кнопка «ПРИГОТУВАННЯ/РОЗМОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ»
4. Кнопки «БІЛЬШЕ/МЕНШЕ»
5. Кнопка «РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ»
6. Кнопка «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА»
7. Кнопка «СТОП/ОЧИЩЕННЯ»
8. Кнопка «КУХОНИЙ ТАЙМЕР»
9. Кнопки ВСТАНОВЛЕННЯ ВАГИ
10. Кнопки меню «АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ»



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Цю піч призначено лише для використання на високих кухонних столах. Можливість її вмонтування в якийсь з елементів кухонного обладнання не передбачено. Не ставте піч у шафу.
2. Під час приготування дверцята печі можуть нагріватися. Встановіть піч таким чином, щоб її днище знаходилося на відстані не менше 85 см від підлоги. Щоб уникнути опіків у дітей, не дозволяйте їм наближатися до дверцят печі.
3. **УВАГА!** Не торкайтесь до дека одразу після приготування їжі — воно може бути гарячим.
4. Залиште над піччю вільний простір не менше 30 см.
5. Користуватись апаратом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з використанням апарату, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Не дозволяйте дітям гратися з апаратом. Діти віком понад 8 років можуть здійснювати догляд і поточне обслуговування апарату, тільки коли перебувають під наглядом.
6. Апарат і шнур живлення слід встановлювати в місці, недоступному для дітей віком молодше 8 років.
7. **УВАГА!** Користуватися піччю без нагляду дозволяється тільки дітям, які ознайомилися з відповідними інструкціями, здатні користуватися піччю з дотриманням правил безпеки й розуміють, з якими небезпеками пов'язане неправильне використання.
8. **УВАГА!** Під час роботи відкриті частини можуть нагріватися до високої температури. Дітей не слід допускати до апарату.
9. **УВАГА!** У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- 10. УВАГА!** Забороняється самостійне налаштування, ремонт або модифікація печі. З міркувань безпеки будь-які роботи, пов'язані з обслуговуванням чи ремонтом печі зі зніманням кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.
- 11.** Пошкоджений шнур живлення необхідно замінити на спеціальний. Заміну має виконати уповноважений агент сервісної служби SHARP.
- 12. УВАГА!** Забороняється підігрівати рідину та інші продукти у запечатаних ємностях — вони можуть вибухнути.
- 13.** Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може супроводжуватися уповільненим вивержним закипанням, тому з посудом з напоями необхідно поводитися дуже обережно.
- 14.** Не готуйте яйця у шкаралупі; також не слід розігрівати в мікрохвильовій печі зварені на круто цілі яйця — вони можуть вибухнути навіть, якщо готування закінчилось. Для приготування чи розігрівання незбовтаних чи незбитих яєць, проколiть жовтки й білки, інакше яйця можуть вибухнути. Зніміть шкаралупу й поріжте зварені на круто яйця, перш ніж розігрівати їх у мікрохвильовій печі.
- 15.** Переконайтеся, що Ваш посуд придатний до використання в печі. Див. сторінку UA-28. Використовуйте лише безпечні контейнери і посуд, призначений для застосування в мікрохвильових печах.
- 16.** Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте чи збовтуйте вміст дитячих пляшечок і баночок з дитячим харчуванням, а також перевіряйте його температуру.
- 17.** Дверцята, зовнішній корпус, камера печі, блюда і приладдя під час роботи дуже сильно нагріваються.
- 18.** Слід поводитись обережно, щоб не доторкатися до цих поверхонь. Щоб не обпектися, завжди користуйтеся товстими рукавицями для користування духовкою. Перед чищенням слід переконатись у тому, що

UA





ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ці поверхні не є гарячими. Стежте за піччю, нагріваючи продукти у пластикових чи паперових контейнерах — вони можуть загорітися.

19. Якщо з'явиться дим, вимкніть піч або від'єднайте її від мережі та не відчиняйте дверцята, щоб стримати можливе займання.
20. Регулярно очищуйте піч і прибирайте всі залишки продуктів.
21. Недотримання вказівок щодо регулярного очищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що погано впливає на термін експлуатації апарату й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
22. Не застосовуйте для чищення скляної поверхні дверцят агресивні абразивні засоби й гострі металеві шкребки — вони здатні подряпати скло, що може спричинити його розтріскування.
23. Не користуйтеся паровим очищувачем.
24. Див. вказівки з очищення дверних ущільнень, камер і суміжних поверхонь на сторінці UA-31.
25. Цей прилад призначений для використання в побутових та інших аналогічних умовах, наприклад:
 - персоналом магазинів, офісів та інших підприємств на спеціалізованих кухнях;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших житлових закладів;
 - у житлових будинках на фермах;
 - у готелях типу "нічліг і сніданок".
26. **УВАГА!** Під час користування апарат і його відкриті частини нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не доторкатися до нагрівних елементів. Дітей віком до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом, не слід допускати до апарату.
27. Під час користування апаратом необхідно бути обережним, щоб не доторкатися до нагрівних елементів, розміщених усередині печі.
28. Під час роботи відкриті частини можуть нагріватися до високої температури. Дітей не слід допускати до апарату.

Запобігання виникненню пожежі



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- 1. Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час роботи. Встановлення занадто високої потужності чи занадто довгого часу приготування може призвести до перегрівання печі, яке може спричинити пожежу.**
2. Забезпечте вільний доступ до електричної розетки, щоб у разі екстреної необхідності з легкістю вимкнути прилад.
2. Живлення апарату має здійснюватися змінною напругою 230–240 В, частотою 50 Гц. Розподільна лінія має бути захищена запобіжником або автоматичним вимикачем на 13 А.
4. Для живлення апарату має використовуватись окрема розетка.
5. Не розміщуйте піч у місцях, де виділяється тепло, наприклад, поруч зі звичайною духовкою.
6. Не встановлюйте піч у місцях з підвищеним рівнем вологості чи в місцях її можливого накопичення.
7. Не зберігайте й не використовуйте піч на дворі.
8. Після використання вимийте кришку хвилеводу, внутрішню камеру печі та поворотний столик. Вони мають бути сухі й чисті. Внаслідок перегрівання накопичений жир може почати виділяти дим чи зайнятися.
9. Не розміщуйте поряд з піччю або її вентиляційними отворами легкозаймисті матеріали.
10. Не перекривайте вентиляційні отвори.
11. Знімайте з їжі та її пакувальних матеріалів усілякі металеві пломби і дротяні стяжки. Виникнення дуги на металевих поверхнях може спричинити займання.
12. Не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Через неможливість контролю за температурою олія може спалахнути.
13. Для приготування попкорну використовуйте лише спеціальний посуд, призначений для застосування в мікрохвильових печах.
14. Не використовуйте піч для зберігання страв чи будь-яких інших предметів.

UA



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

15. Після вмикання печі перевірте робочі параметри й переконайтеся, що піч працює належним чином.
 16. Щоб запобігти перегріванню й займанню, слід уживати особливих заходів безпеки під час приготування страв з високим вмістом цукру чи жиру, наприклад, сосисок, пирогів чи різдвяного пудингу.
 17. Див. відповідні поради в керівництві з експлуатації.
- Запобігання можливим тілесним ушкодженням**

1. УВАГА!

Не використовуйте піч, якщо вона має пошкодження чи несправності. Перед початком експлуатації перевіряйте:

- а) Дверцята: переконайтеся, що дверцята зачиняються надійно, без зміщення й перекосів.
 - б) Завіси й фіксатори дверцят: перевірте їх наявність і справність.
 - в) Ущільнення дверцят і ущільнювальні поверхні: переконайтеся, що їх не пошкоджено.
 - г) Внутрішня поверхня камери печі й поверхня дверцят: переконайтеся у відсутності подряпин.
 - д) Шнур і вилка живлення: переконайтеся у відсутності пошкоджень.
2. Ні в якому разі не використовуйте піч з відчиненими дверцятами й не переробляйте встановлені на них захисні фіксатори.
 3. Не використовуйте піч, якщо між ущільненнями дверцят і ущільнювальними поверхнями є якийсь предмет.
 4. Не допускайте накопичення на ущільненнях дверцят і суміжних деталях жиру чи бруду. Регулярно чистіть піч та усувайте всі залишки продуктів. Дотримуйтесь вказівок, які наведено в розділі «ЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» на сторінці UA-31.
 5. Особам, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, слід проконсультуватися з лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо протипоказань стосовно використання мікрохвильових печей.





Запобігання можливим ураженням електричним струмом

1. Ні в якому разі не знімайте зовнішній корпус.
2. Не розливайте рідини й не встромляйте нічого в отвори дверних фіксаторів чи у вентиляційні отвори. У разі пролиття рідини негайно вимкніть піч або від'єднайте її від мережі й викличте уповноваженого агента сервісної служби компанії SHARP.
3. Не занурюйте шнур чи вилку живлення у воду чи будь-яку іншу рідину.
4. Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу чи робочої поверхні.
5. Не допускайте доторкання шнура живлення до нагрітих поверхонь, зокрема до задньої стінки печі.
6. Не намагайтеся самостійно замінити лампочку в печі й не дозволяйте робити це нікому, окрім уповноваженого компанією SHARP електрика. Якщо лампочка освітлення печі не працює, зверніться до дилера чи уповноваженого агента сервісної служби SHARP.

Запобігання можливому вибуху й раптовому закипанню:

1. Не використовуйте герметичну тару. Перед застосуванням зніміть пломби і кришки. Герметична тара може вибухнути внаслідок зростання тиску навіть після вимкнення печі.
2. Будьте обережні під час підігрівання рідини в мікрохвильовій печі. Використовуйте тару з широкою горловиною, щоб бульбашки могли виходити.

Ні в якому разі не підігрівайте рідину в посуді з вузькою горловиною, наприклад, у дитячих пляшечках, оскільки це може стати причиною викиду вмісту після підігрівання й спричинити опіки.

Запобігання раптовому викиду киплячої рідини й можливим опікам:

1. Не перевищуйте рекомендований час приготування.
2. Збовтуйте рідину перед підігріванням чи повторним підігріванням.
3. Під час повторного підігрівання бажано занурити



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

в рідину скляну паличку чи подібний предмет (не металевий).

4. Підігрівши рідину, залиште її в печі щонайменше на 20 секунд, щоб уникнути уповільненого виверженого закипання.

3. Проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти перед приготуванням, інакше вони можуть вибухнути.

Запобігання можливим опікам

1. Щоб не обпектися, виймаючи страви з печі, користуйтеся спеціальною ручкою чи рукавичками.

2. Відкриваючи тару, посуд для приготування попкорну, рукави для запікання тощо, тримайте їжу якнайдалі від обличчя й рук, щоб уникнути парових опіків і викидів кип'ятку.

3. **Щоб уникнути опіків, завжди визначайте температуру їжі й перемішуйте її, перш ніж подавати до столу, звертаючи особливу увагу на температуру їжі й напоїв, призначених дітям і літнім людям. Судити про температуру їжі чи напою за температурою посуду не можна — завжди перевіряйте температуру продуктів.**

4. Відчиняючи дверцята печі, завжди ставайте подалі, щоб не обпектися паром та жаром, що виходить назовні.

5. Після підігрівання розрізуйте фаршировані запечені страви, щоб випустити пару й уникнути опіків.

Запобігання неправильному використанню дітьми

1. Не спирайтесь і не хапайтеся за дверцята.

2. Необхідно ознайомити дітей з усіма важливими правилами безпеки: користуватися ручками для посуду, обережно знімати шкірку з продуктів, звертати особливу увагу на пакувальні матеріали (наприклад, матеріали, здатні до саморозігріву), призначені для збереження свіжості продуктів, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

Інші застереження

1. Не намагайтеся якимось чином модифікувати піч.





ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



2. Не пересувайте піч під час експлуатації.
3. Ця піч призначена для приготування страв удома, і нею можна користуватися лише для приготування страв. Вона не придатна для комерційного чи лабораторного застосування.

Надійне користування піччю й уникнення пошкоджень

1. Ніколи не використовуйте порожню піч, окрім випадків, коли це рекомендовано у керівництві з експлуатації. Це може призвести до її пошкодження.
2. Використовуючи блюдо для обсмажування чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий теплоізоляційний матеріал, наприклад, порцелянову тарілку, щоб запобігти пошкодженню поворотного столика чи роликової підставки внаслідок теплового напруження. Не перевищуйте час попереднього розігрівання, зазначений у рецепті до страви.
3. Не користуйтеся металевим приладдям, яке відбиває мікрохвилі й може спричинити утворення електричної дуги. Користуйтеся тільки поворотним столиком і підставкою, які призначені для використання в цій печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.
4. Під час експлуатації печі не кладіть на зовнішній корпус печі жодні предмети.

ПРИМІТКА:

За наявності питань щодо способу підключення печі, зверніться до вповноваженого кваліфікованого електрика. Ні виробник, ні продавець не може взяти на себе яку-небудь відповідальність за пошкодження печі чи травми, отримані внаслідок недотримання порядку електричного підключення. На стінках печі й біля дверних ущільнень і ущільнювальних поверхонь можуть утворюватись краплі води. Це нормальне явище, яке не вказує на витік або несправність мікрохвильової печі.

ВБУДОВАНИЙ НАБІР ІНСТРУМЕНТІВ

У цій печі немає вбудованого набору інструментів.

Ця піч призначена тільки для використання на кухонній робочій поверхні.

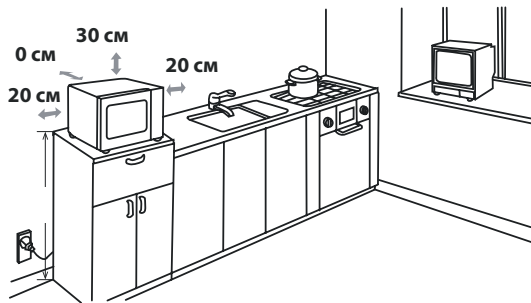
UA





ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Вийміть усі пакувальні матеріали з камери печі й повністю зніміть захисну плівку, якою вкрито поверхню корпусу мікрохвильової печі. Уважно огляньте мікрохвильову піч на наявність ознак пошкоджень.
2. Встановлюйте піч на надійну горизонтальну поверхню, міцність якої дозволить витримати вагу печі разом з найважчим предметом, який можна в ній нагрівати. Не ставте піч у шафу.
3. Виберіть горизонтальну поверхню, місця на якій достатньо для дотримання необхідних зазорів навколо впускних і (або) випускних вентиляційних отворів. Задньою стінкою апарат можна поставити до стіни.
 - Відстань між піччю й будь-якою суміжною стіною має становити не менше ніж 20 см.
 - Висота вільного простору над піччю має становити не менше ніж 30 см.
 - Не знімайте ніжки з днища печі.
 - Перекривання впускних і (або) випускних отворів може спричинити пошкодження печі.
 - Розташовуйте піч якомога далі від радіо- та телевізійних приймачів. Користування мікрохвильовою піччю може спричинити виникнення завад у прийманні радіо- та телевізійного сигналу.



4. Під час приготування дверцята печі можуть нагріватися. Встановіть піч таким чином, щоб її днище знаходилося на відстані не менше 85 см від підлоги. Щоб уникнути опіків у дітей, не дозволяйте їм наблизитися до дверцят печі.

5. Надійно вставте вилку печі до стандартної заземленої побутової електричної розетки.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не ставте піч біля джерел тепла, вологи чи у вологих місцях (наприклад, біля звичайної плити) або біля займистих матеріалів (наприклад, штор).

Не перекривайте вентиляційні отвори.

Не ставте на піч жодні предмети.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

- Не допускайте потрапляння води на шнур чи вилку живлення.
- Надійно вставте вилку в розетку.
- Не підключайте до тієї ж розетки через перехідники інші електроприлади.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити вповноважене компанією Sharp підприємство з обслуговування чи особа аналогічної кваліфікації.
- Виймаючи вилку з розетки, завжди тримайте вилку за її корпус, а не за шнур; інакше можна пошкодити шнур живлення та з'єднання всередині вилки.
- Якщо піч оснащено вилкою з можливістю заміни, то в разі її невідповідності розеткам домашньої електромережі вилку слід належним чином замінити (не відрізати).
- Якщо піч оснащено незмінною вилкою, то в разі її невідповідності розеткам домашньої електромережі вилку слід зрізати.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: ЦЕЙ АПАРАТ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНО.



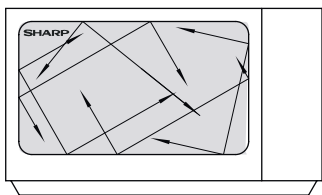
ПРИНЦИП ДІЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Мікрохвилі - це енергетичні коливання, подібні на ті, що використовуються для телевізійних та радіосигналів.

Електрична енергія перетворюється на мікрохвильову й спрямовується у внутрішню камеру печі за допомогою хвилеводу. Після цього мікрохвильову енергію рівномірно розподіляє по всій камері пристрій розподілу мікрохвиль.

Мікрохвилі не проникають крізь метал, саме тому камеру печі виготовлено з металу, а на дверцятах встановлено дрібну металеву сітку.

Під час приготування мікрохвилі хаотично відбиваються від стінок камери печі.



Мікрохвилі проникають крізь певні матеріали, наприклад, скло та пластик, й нагрівають їжу. (Див. розділ «Придатний посуд та приладдя» на сторінці UA-28).

Вода, цукор та жир, що містяться у їжі, поглинають мікрохвилі, що спричиняє їхню вібрацію. Страва розігрівається внаслідок виникнення тертя, як зігріваються Ваші руки, коли Ви трете їх одна об одну.

Спочатку нагрівається зовнішня поверхня страви, потім тепло проникає всередину завдяки процесу теплообміну, як це відбувається під час приготування у звичайній духовці. Для забезпечення рівномірного нагрівання необхідно перевертати, перекладати або ж перемішувати страву.

Закінчивши приготування, піч автоматично припиняє генерування мікрохвиль.

Після приготування страва має трохи постояти, щоб тепло рівномірно розподілилося у ній.



РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ



Рівень потужності	Натискання кнопки «РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ»	Процент
ВИСОКИЙ	X1	P100
	x2	P90
ПОМІРНО ВИСОКИЙ	X3	P80
	X4	P70
СЕРЕДНІЙ	x5	P60
	X6	P50
ПОМІРНО НИЗЬКИЙ (Розморожування)	X7	P40
	X8	P30
НИЗЬКИЙ (Розморожування)	X9	P20
	X10	P10

ВАЖЛИВО: Якщо не натиснути кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**», піч за замовчуванням буде працювати в режимі потужності P100.

У більшості випадків рекомендовано використовувати такі рівні потужності:

P100/90 — (ВИСОКА потужність = 800/720 Вт) використовується для швидкого приготування чи повторного розігрівання їжі, наприклад, запіканок, гарячих напоїв, овочів та ін.

P80/70 — (ПОМІРНО ВИСОКА потужність = 640/560 Вт) використовується для більш тривалого приготування продуктів щільної консистенції, наприклад смаженого м'яса, м'ясного хлібця та готових страв у посуді для подавання, а також для приготування ніжних страв, наприклад бісквітних тістечок. За використання цього режиму зниженої потужності їжа готується рівномірно без пересмажування з боків.

- Піч має 10 рівнів потужності.
- Щоб змінити рівень потужності, який використовується для приготування, слід натиснути кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**», аж поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.

• Рівень потужності

Під час вмикання та вимикання мікрохвильової енергії рівень її потужності змінюється. При встановленні будь-якого рівня потужності окрім P100 Ви періодично будете чути вібрації мікрохвильової енергії під час приготування або розморожування їжі.

• Перевірка рівня потужності

Щоб під час приготування перевірити рівень потужності, натисніть кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**». Поки натиснено кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**», на дисплеї відобразиться рівень потужності. Хоча на дисплеї відобразиться рівень потужності, зворотній відлік продовжуватиметься.

P60/50 — (СЕРЕДНЯ потужність = 480/400 Вт) для продуктів щільної консистенції, приготування яких традиційним способом триває багато часу, наприклад, для страв з яловичини. Цей режим рекомендується використовувати, щоб м'ясо було ніжним.

P40/30 — (ПОМІРНО НИЗЬКА потужність = 320/240 Вт, функція розморожування) для розморожування їжі, оберіть цей режим для рівномірного розморожування страви. Цей режим також ідеально годиться для повільного варіння рису, макаронних виробів, пельменів та приготування заварного крему.

P20/10 — (НИЗЬКА потужність = 160/80 Вт) Для делікатного розморожування, наприклад, кремових тістечок та інших кондитерських виробів.

ПЕРШ НІЖ РОЗПОЧАТИ ЕКСПЛУАТАЦІЮ



Увімкніть піч у мережу.

1. На дисплеї печі з'явиться:

1.



ПРИМІТКА: Зверніть увагу на те, що в цій моделі НЕ передбачено функцію годинника.

UA



ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ

Відчинення дверцят:

Щоб відчинити дверцята, натисніть кнопку відчинення дверцят.

Запуск печі:

Приготуйте страву, покладіть її в придатний контейнер й поставте на поворотний столик або ж покладіть страву прямо на нього. Зачиніть дверцята й натисніть кнопку «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**».

Вимкнення печі:

Якщо потрібно зупинити піч під час приготування, натисніть один раз кнопку **СТОП/ОЧИЩЕННЯ** чи відчиніть дверцята печі. Якщо потрібно скасувати програму приготування, натисніть кнопку **СТОП/ОЧИЩЕННЯ** двічі.

Піч дозволяє готувати й розморожувати продукти за допомогою автоматичних програм або вручну.

Автоматичне приготування й розморожування дозволяє готувати та розморожувати продукти, використовуючи попередньо налаштовані програми, в яких вже встановлено необхідний час обробки, наприклад програми ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ, ШВИДКОГО РОЗМРОЖУВАННЯ та РОЗМРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ.

Ручний режим приготування й розморожування дозволяє готувати/розморожувати продукти та об'єми, не передбачені автоматичними програмами.

Нижче наведено приклади приготування й розморожування вручну.

Опис автоматичних програм приготування й розморожування наведено на сторінках UA-19--22.

ПРИГОТУВАННЯ ІЖІ ВРУЧНУ

- Задайте час приготування й оберіть рівень потужності від P10 до P100, щоб почати приготування (див. сторінку UA-16).
- По можливості, 2 – 3 рази протягом приготування перемішуйте чи перевертайте страву.
- По закінченні приготування накрийте страву й дайте їй постояти згідно з рекомендаціями.

Наприклад:

Щоб обрати час приготування 2 хвилини і 30 секунд і встановити рівень потужності P70.

1. Оберіть рівень потужності 70P, натиснувши кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**» чотири рази.
2. Задайте час приготування, двічі натиснувши кнопку **1 MIN (1 ХВИЛИНА)**, а потім тричі кнопку **10 SEC (10 СЕКУНД)**.
3. Натисніть кнопку «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**», щоб почати приготування.



На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ



РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

- Вкажіть бажаний час розморожування й оберіть рівень потужності мікрохвильової енергії P10 або P30, щоб розморозити страву (див. сторінку UA-16).
- По можливості перемішуйте чи перевертайте страву 2–3 рази в процесі розморожування.
- Закінчивши розморожування, загорніть страву у фольгу й залиште до повного розморожування.

Наприклад:

Щоб протягом 10 хвилин розморожувати страву у режимі потужності P 30.

1. Оберіть рівень потужності, натиснувши кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**» вісім раз.
2. Введіть бажаний час розморожування, натиснувши кнопку **10 MIN. (10 ХВИЛИН)** один раз.
3. Натисніть один раз кнопку «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**», щоб розпочалося розморожування.



На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.

ПРИМІТКИ:

- Після запуску печі загориться лампочка освітлення, а поворотний столик почне обертатися за годинниковою стрілкою чи у протилежному напрямку.
- Піч можна запрограмувати на час приготування до 99 хвилин і 90 секунд (99.90).
- Якщо під час приготування дверцятя печі буде відчинено, то час приготування, що відображається на дисплеї, автоматично зупиниться. Зворотний відлік часу приготування відновиться після зачинення дверцят і натиснення кнопки «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**».
- Якщо під час приготування знадобиться перевірити заданий рівень потужності, натисніть кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**». Поки кнопка «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**» натиснена, на дисплеї відображається встановлений рівень потужності.



ПРИГОТУВАННЯ/РОЗМОРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗМОРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ дозволяє готувати заздалегідь запрограмовані страви, наведені у списку. У наступному прикладі детально роз'яснено порядок користування цими функціями.

Використовуючи режим **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»**, можна приготувати будь-яку з 3 популярних страв.

Щоб приготувати яловичину, натисніть один раз кнопку **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»**. На дисплеї з'явиться показ: **COO1**.

Щоб приготувати ягнятину, натисніть кнопку **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»** два рази. На дисплеї з'явиться показ: **COO2**.

Щоб приготувати свинину, натисніть кнопку **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»** тричі. На дисплеї з'явиться показ: **COO3**.

Приклад 1: Приготування охолодженої яловичини вагою 1,2 кг в режимі **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»**.

1. Натисніть кнопку **«ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»** один раз.
2. Введіть масу, натискаючи кнопки **«ВСТАНОВЛЕННЯ ВАГИ»**, доки на дисплеї не з'явиться потрібна вага.
3. Натисніть кнопку **«ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА»**, щоб почати приготування.



На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.

Приклад 2: Розмороження розділеного м'яса вагою 1,2 кг у режимі **РОЗМОРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ**.

1. Оберіть необхідне меню, натиснувши **«РОЗМОРОЖУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ»** один раз.
2. Введіть масу, натискаючи кнопки **«ВСТАНОВЛЕННЯ ВАГИ»**, доки на дисплеї не з'явиться потрібна вага.
3. Натисніть кнопку **«ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА»**, щоб почати розморожування.



На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу розморожування.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ






ДІАПАЗОН ВАГИ:

- Масу продуктів заокруглюють у бік збільшення чи зменшення з точністю до 0,1 кг, наприклад, 0,65 кг заокруглюють до 0,7 кг, а 0,34 кг — до 0,3 кг.
- Масу продуктів можна задати лише в рамках певного діапазону (див. таблиці, наведені нижче).

ПРИМІТКИ:

- Якщо потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути страву), піч зупиниться й подасть звукові сигнали, а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до закінчення приготування, й засвітиться індикатор. Щоб продовжити приготування, натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА».
- Кінцева температура страви може бути різною в залежності від температури вихідних продуктів. Після завершення приготування перевірте, чи достатньо прогрілася їжа. За потреби можна продовжити час приготування вручну.

ПРИГОТУВАННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗВАЖУВАННЯМ

МЕНЮ	ДІАПАЗОН ВАГИ:	СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ
Смажена яловичина 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Покладіть м'ясо у відкрите блюдо й поставте на поворотний столик. • Після звукового сигналу переверніть м'ясо. • Закінчивши приготування, загорніть м'ясо в алюмінієву фольгу й залиште на 10 хвилин.
Смажена ягнятина 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Покладіть м'ясо у відкрите блюдо й поставте на поворотний столик. • Після звукового сигналу переверніть м'ясо. • Закінчивши приготування, загорніть м'ясо в алюмінієву фольгу й залиште на 10 хвилин.
Смажена свинина 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Покладіть м'ясо у відкрите блюдо й поставте на поворотний столик. • Після звукового сигналу переверніть м'ясо. • Закінчивши приготування, загорніть м'ясо в алюмінієву фольгу й залиште на 10 хвилин.

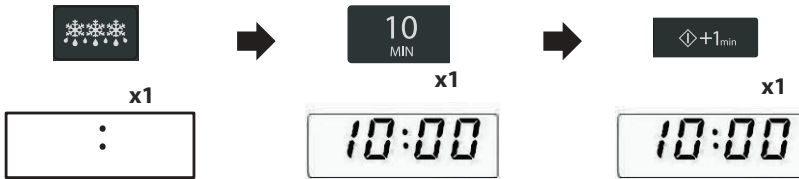


ШВИДКЕ РОЗМРОЖУВАННЯ

Використовуючи цей режим, можна швидко розморозити страву, обравши відповідний час розморожування в залежності від її типу. В наступному прикладі детально роз'яснюється спосіб використання цієї функції.

Приклад: Розморозувати страву протягом 10 хвилин.

1. Оберіть необхідне меню, натиснувши кнопку «ШВИДКЕ РОЗМРОЖУВАННЯ» один раз.
2. Введіть бажаний час розморожування, натиснувши кнопку **10 MIN (10 ХВИЛИН)** один раз.
3. Натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА», щоб почати приготування.



ПРИМІТКА: Під час розморожування страви система зупиниться й подасть короткий звуковий сигнал, щоб нагадати Вам про необхідність перевернути страву з метою забезпечення рівномірного розморожування. Після цього натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА», щоб закінчити розморожування.



АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Використовуючи режим **АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ**, можна готувати страви, перелічені на панелі керування і в таблиці, наведеній на сторінці UA-22. В наступному прикладі детально роз'яснюється спосіб використання цієї функції.



Приклад: Приготування 0,3 кг рису в режимі автоматичного приготування «РИС, МАКАРОННІ ВИРОБИ».

1. Оберіть необхідне меню, натиснувши кнопку «РИС, МАКАРОННІ ВИРОБИ» один раз.
2. Введіть масу, натискаючи кнопки «ВСТАНОВЛЕННЯ ВАГИ», доки на дисплеї не з'явиться потрібна вага.
3. Натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА», щоб почати приготування.



ТАБЛИЦЯ МЕНЮ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ



ВИБІР МЕНЮ: можна безпосередньо обрати необхідне меню, натиснувши відповідну кнопку на клавішній панелі.

Меню режиму автоматичного приготування:

Страва	Примітка
Картопля в лушпинні (кожна 230 г)	1. Під час приготування напоїв і картоплі на дисплеї відображається не вага, а кількість порцій. 2. Для приготування 100 г попкорну натисніть кнопку « ПОПКОРН », а щоб почати приготування, натисніть кнопку « ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА ». Щоб змінити встановлений за умовчужанням час приготування 100 г попкорну, просто натисніть кнопку « ПОПКОРН » двічі і задайте потрібний час, користуючись кнопками з цифрами, натисніть кнопку « ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА », щоб почати приготування. 3. Під час приготування рису, макаронних виробів і заморожених страв система зробить паузу й подасть звукові сигнали, щоб нагадати користувачу про необхідність виконати певні дії. Після цього « ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА », щоб продовжити приготування.
Підігрівання чаю/кави (200 мл/горнятко)	
Рис, макаронні вироби (г)	
Попкорн (за замовчуванням, 100 г)	
Заморожені овочі (г)	
Піца (г)	
Свіжі овочі (г)	
Заморожені страви (г)	

ДІАПАЗОН ВАГИ:

- Масу продуктів заокруглюють у бік збільшення чи зменшення з точністю до 0,1 кг, наприклад, 0,65 кг заокруглюють до 0,7 кг, а 0,34 кг — до 0,3 кг.

ПРИМІТКИ:

- Якщо під час приготування в автоматичному режимі страву потрібно перемішати, піч зупиниться й подасть звукові сигнали, а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до закінчення приготування. Щоб продовжити приготування після перемішування, натисніть кнопку «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**».
- Кінцева температура страви може бути різною в залежності від температури вихідних продуктів. Після завершення приготування перевірте, чи достатньо прогрілася їжа. За потреби можна продовжити час приготування вручну.
- Результат приготування в автоматичному режимі залежить від форми й розміру продуктів, а також Ваших особистих уподобань щодо готової страви. Якщо Ви не задоволені результатом приготування в автоматичному режимі, введіть необхідний час приготування.



ЗРУЧНІ ФУНКЦІЇ

1. ПОСЛІДОВНЕ ПРИГОТУВАННЯ

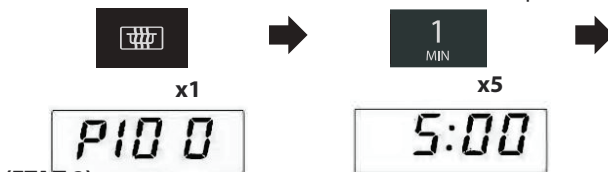
Ця функція дозволяє виконати 2 різні неперервні етапи.

Наприклад:

готувати 5 хвилин на потужності P100 (1-й етап)
і 16 хвилин на потужності P30 (2-й етап)

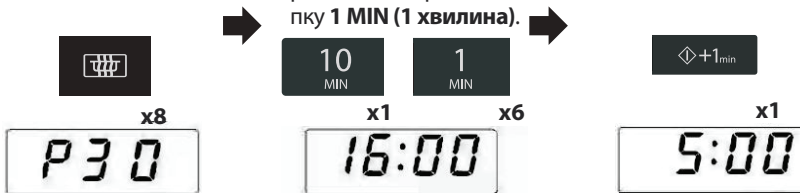
(ЕТАП 1)

1. Оберіть бажаний рівень потужності, натиснувши кнопку «РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ» один раз.
2. Введіть бажаний час приготування, натиснувши кнопку 1 MIN (1 хвилину) п'ять раз.



(ЕТАП 2)

3. Оберіть бажаний рівень потужності, натиснувши кнопку «РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ» вісім раз.
4. Задайте час приготування, натиснувши кнопку 10 MIN (10 хвилин) один раз, а потім 6 разів кнопку 1 MIN (1 хвилину).
5. Натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА», щоб почати приготування.



Піч буде готувати страву в режимі потужності P100 протягом 5 хвилин, а потім ще 16 хвилин в режимі потужності P30.

ПРИМІТКА: Якщо для кінцевого етапу вибрано рівень потужності P100, вводити рівень потужності не потрібно.

2. АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА:

Функція **АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА** дозволяє:

- Готувати страви за рівня потужності P100 протягом часу, кратного 1 хвилині.
- Продовжувати час приготування в ручному режимі на час, кратний 1 хвилині.

Приклад: щоб готувати страву на рівні потужності P100 протягом 2 хвилин, натисніть кнопку «ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА» двічі.

ПРИМІТКА:

- Час приготування можна продовжити щонайбільше на 99 хвилин 90 секунд.

Наприклад:



ЗРУЧНІ ФУНКЦІЇ



3. МЕНШЕ (▼) і БІЛЬШЕ (▲) ЧАСУ:

Кнопки «**МЕНШЕ (▼) ЧАСУ**» і «**БІЛЬШЕ (▲) ЧАСУ**» дозволяють:

- Зменшувати або подовжувати час приготування/розморожування їжі під час експлуатації печі (лише у ручному режимі приготування).

ВИКОРИСТАННЯ КНОПОК «МЕНШЕ» та «БІЛЬШЕ» ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ:

Користуйтеся кнопками «**МЕНШЕ**» (▼) чи «**БІЛЬШЕ**» (▼) **ЧАСУ**, щоб зменшувати або подовжувати час приготування або розморожування їжі під час експлуатації печі на час, кратний 1 хвилині. Загальний час приготування можна збільшити до 99 хвилин 90 секунд.

Приклад: готувати страву протягом 10 хвилин у режимі потужності P50, а потім зменшити час приготування на 2 хвилини:

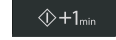
1. Оберіть бажаний рівень потужності, натиснувши кнопку «**РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**» шість разів.



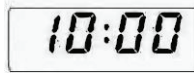
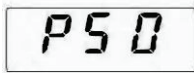
x6



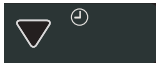
x1



x1

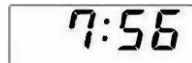


4. Щоб зменшити час приготування, двічі натисніть кнопку «**МЕНШЕ ЧАСУ**».



x2

Час приготування буде скорочено на 2 хвилини, після чого зворотній відлік продовжиться, наприклад:





ЗРУЧНІ ФУНКЦІЇ

4. КУХОННИЙ ТАЙМЕР:

Використовуйте **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** як лічильник хвилин або для вимірювання часу очікування після приготування чи розморожування їжі.

Наприклад:

Щоб встановити таймер на 5 хвилин.

1. Натисніть кнопку «**КУХОННИЙ ТАЙМЕР**» один раз.
2. Введіть потрібний час, натиснувши кнопку **1 MIN (1 ХВИЛИНА)** 5 разів.
3. Натисніть кнопку «**ПУСК/АВТОМАТИЧНО ХВИЛИНА**», щоб почати приготування.



x1

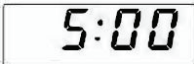


x5



x1

На дисплеї буде відображатися зворотній відлік часу. Коли на дисплеї з'явиться напис "0", буде видано звуковий сигнал.



Ви можете встановити будь-який час до 99 хвилин, 90 секунд. Щоб зупинити відлік часу на **КУХОННОМУ ТАЙМЕРІ**, просто натисніть кнопку «**СТОП/ОЧИЩЕННЯ**».

ПРИМІТКА: Функцію «**КУХОННИЙ ТАЙМЕР**» не можна користуватися під час приготування їжі.



РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ



Приготування у мікрохвильових печах займає набагато менше часу, ніж традиційне. Тому для досягнення найкращого результату необхідно користуватися певними прийомами.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Під час підігрівання їжі у пластикових або паперових ємностях наглядайте за пічкою, щоб виключити можливість займання.
- Користуйтеся лише придатним до використання у мікрохвильових печах посудом. (Див. «Придатний посуд та приладдя» на сторінці UA-28).
- Не кладіть гарячу їжу/посуд на холодний поворотний столик або ж холодну їжу/посуд на гарячий поворотний столик.

Багато які з цих прийомів подібні до тих, що використовуються під час готування їжі традиційним способом

- Використовуючи піч, завжди знаходьтеся поруч.
- Не підігрівайте рідину та їжу в запечатаних ємностях або в банках/ємностях, накритих кришками — вони можуть вибухнути під дією тиску, що виникає всередині.
- Обирайте для приготування попкорну сорти, призначені для приготування у мікрохвильових печах, керуючись рекомендаціями на упаковці (дотримуйтеся інструкцій виробника). Не додавайте олію, якщо це не є необхідним згідно інструкцій виробника, й не перевищуйте встановлений час приготування.

УВАГА!

Завжди дотримуйтеся інструкцій, наведених в інструкції з експлуатації до приладів SHARP.

Встановлення часу приготування, що перевищує рекомендований, або занадто високого рівня потужності може призвести до перегрівання, підгоряння їжі, а в деяких випадках й до виникнення пожежі й пошкодження печі.



Кулінарні прийоми

Розміщення

Розміщуйте їжу таким чином, щоб найтовстіші частини, наприклад курячі гомілки, розміщувалися на зовнішньому краї посуду.



Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше мікрохвильової енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі.

Накривання

Деякі страви краще накривати під час готування у мікрохвильовій печі; дотримуйтеся відповідних рекомендацій.

Накривайте їх плівкою з отворами чи відповідною кришкою.

Проколювання

Перед приготуванням або розігріванням продуктів у шкурці, шкаралупі чи оболонці рекомендується проколоти її в декількох місцях, оскільки пара, що утворюється всередині, може призвести до вибуху. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок.



ПРИМІТКА: Не розігрівайте в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі, а також круто/м'яко зварені яйця, адже вони можуть вибухнути навіть по закінченні приготування.

Перемішування, перевертання й зміна розташування

Для отримання рівномірного результату рекомендується перемішувати, перевертати страви під час приготування, а також змінювати їх розташування. Перемішуйте та перекладайте страви, рухаючись від зовнішнього краю до центру.

Очікування

Після приготування страва має трохи постояти, щоб у ній рівномірно розподілилося тепло.

UA





РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬНОЇ ЕНЕРГІЇ

Властивості продуктів	
Склад	<p>Розігрівання страв з високим вмістом жиру або цукру (наприклад, різдвяний пудинг, пироги з м'ясом) займає менше часу. Необхідно вжити заходів безпеки, адже перегрівання може спричинити займання.</p> <p>Кістки проводять тепло, завдяки чому страва готується швидше. Уважно слідкуйте за процесом підігрівання, щоб досягти рівномірного приготування їжі.</p>
Консистенція	<p>Консистенція продуктів впливає на час їхнього приготування. Продукти легкої, пористої структури, наприклад, тістечка або хліб, готуються швидше ніж товсті та щільні, наприклад, смажене м'ясо та запіканки.</p>
Кількість	<p>Кількість мікрохвиль у Вашій печі лишається незмінним незалежно від того, скільки їжі Ви готуєте. Час приготування має збільшуватися відповідно до збільшення кількості продуктів. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.</p>
Розмір	<p>Продукти невеликого розміру або маленькі шматочки готуються швидше за великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати в них з усіх сторін. Для рівномірного приготування намагайтеся робити шматки однакового розміру.</p>
Форма	<p>Товстіші частини продуктів неправильної форми, наприклад, курячих грудок або ніжок, готуються довше. Для рівномірного приготування розміщуйте їх товстими частинами назовні від центру посуду, щоб вони отримували більше енергії.</p> <p>У мікрохвильовій печі продукти круглої форми готуються швидше за квадратні.</p>
Температура їжі	<p>Початкова температура їжі впливає на час її приготування. Охолоджені продукти готуються довше за продукти кімнатної температури.</p> <p>Наприклад, пиріг, що містить охолоджені інгредієнти (наприклад, маргарин) готуватиметься довше за пиріг, інгредієнти якого нагрілися до кімнатної температури.</p> <p>Температура ємності не є показником реальної температури страви чи напою. Розрізуйте продукти з начинкою, наприклад, пончики з джемом, щоб випустити жар або пару.</p>



Обличчя та руки: Виймаючи страву або посуд з печі, завжди надівайте товсті рукавички. Відчиняючи дверцята, відходьте назад, щоб дати можливість жару або парі розсіятися. Знімаючи обгортки (наприклад, харчову плівку), відкриваючи рукави для запікання або упаковки з попкорном, бережіть руки та обличчя під прямої дії пари.



Перш ніж подавати страву чи напої, перевіряйте їхню температуру та перемішуйте їх. Особливу увагу приділяйте стравам, що призначені для немовлят, дітей або людей похилого віку. Щоб уникнути опіків перед вживанням, перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.



ПРИДАТНИЙ ПОСУД ТА ПРИЛАДДА



Приготування чи розморожування продуктів у мікрохвильовій печі відбувається завдяки тому, що мікрохвильова енергія проходить крізь посуд і проникає у продукти. Тому слід використовувати посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Рекомендується використовувати круглий чи овальний, а не квадратний чи прямокутний посуд, адже їжа, розташована в кутах, може перегрітися. Користуватися можна посудом, який перелічено нижче.

Посуд	Використання в мікрохвильових печах	Примітки
Алюмінієва фольга Ємності з фольги	✓ / ✗	Невеличкі шматочки фольги можна використовувати для захисту страви від перегрівання. Щоб запобігти утворенню іскор, стежте за тим, щоб відстань між фольгою та стінками печі складала не менше ніж 2 см. Не рекомендується використовувати тару з фольги, якщо це не передбачено виробником, наприклад, Microfoil®. Чітко дотримуйтеся інструкцій.
Блюда для обсмажування	✓	Завжди дотримуйтеся інструкцій виробника. Не перевищуйте зазначений час приготування.
Порцеляна та кераміка	✓ / ✗	Будьте дуже обережні, адже такі блюда сильно нагріваються. Порцеляновий, глиняний, глазурований керамічний посуд, а також посуд з твердої англійської порцеляни зазвичай є придатним, за винятком посуду з металевим оздобленням.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	Використовуючи посуд з тонкого скла, будьте дуже обережні, адже в разі раптового нагрівання він може тріснути чи розбитися.
Метал	✗	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Пластик чи полістирол, наприклад, тара з їжею швидкого приготування	✓	Слід використовувати дуже обережно, адже під впливом високих температур деяка тара може деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Харчова плівка	✓	Не повинна торкатися їжі. Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні.
Пакети для заморожування чи рукави для запікання	✓	Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні. Переконайтеся у тому, що пакети та рукави придатні до використання в мікрохвильових печах. Не користуйтеся пластиковими чи металевими заціпками, адже вони можуть розплавитися чи спричинити займання внаслідок електродугових розрядів на поверхні металу.
Паперові тарілки чи горнятка й кухонний папір	✓	Використовуються лише для підігрівання чи збирання вологи. Будьте обережні, адже перегрівання може спричинити займання.
Плетений і дерев'яний посуд	✓	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання.
Перероблений папір та газети	✗	Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.



УВАГА!

Під час підігрівання їжі у пластикових чи паперових контейнерах нагрядайте за піччю, щоб уникнути можливості займання.

UA





РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розморожування їжі за допомогою мікрохвильової печі - найшвидший спосіб з усіх можливих.

Це проста процедура, але для забезпечення рівномірного розморожування необхідно виконувати наступні інструкції.

Зміна розташування	Продукти, розташовані ближче до країв посуду, розморожуються швидше, ніж ті, що знаходяться у центрі. Тому під час розморожування слід змінити розташування продуктів до 4 разів. Пересуньте щільно запаковані продукти ближче до центру й змініть розташування ділянок, що накладаються одна на одну. Це забезпечить рівномірне розморожування усіх частин їжі.
Розділення	У морозилці продукти можуть склеїтися. Під час розморожування слід розділити їх якомога раніше. Це стосується, наприклад, скибочок бекону, курячого філе.
Накривання	Під час розморожування деякі ділянки можуть нагріватися. Щоб ці ділянки не перегрілися й не почали готуватися, накрийте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.
Очікування	Очікування протягом певного часу забезпечує належне розморожування продуктів. Процес розморожування не завершується відразу після виймання страви з мікрохвильової печі. Для повного розморожування в центрі страва має деякий час постояти накритою.
Перевертання	Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 3-4 рази. Це необхідно для повного розморожування.

ПРИМІТКИ:

- Перед розморожуванням зніміть упаковки й обгортки.
- Для розморожування їжі обирайте ПОМІРНО НИЗЬКИЙ чи НИЗЬКИЙ рівень потужності.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВА



Для повторного розігрівання їжі дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб забезпечити належне розігрівання страви перед подаванням.

Страви, готові до подавання	<p>Приберіть шматки птиці або м'яса, розігрійте їх окремо, див. нижче. Покладіть невеличкі шматочки їжі у центрі тарілки, а більші й товстіші ближче до країв. Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши СЕРЕДНІЙ рівень потужності, по закінченні половини часу розігрівання перемішайте/змініть розташування. ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.</p>	
Нарізане м'ясо	<p>Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши СЕРЕДНІЙ рівень потужності. Змініть розташування шматків щонайменше один раз, щоб забезпечити рівномірне розігрівання. Перш ніж подавати м'ясо, переконайтесь у тому, що воно нагрілося до належної температури.</p>	
Порціонні шматки птиці	<p>Розташуйте шматки товстими частинами ближче до краю блюда. Накрийте їх харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши ПОМІРНО ВИСОКИЙ рівень потужності. Переверніть по закінченні половини часу розігрівання. ПРИМІТКА: Перш ніж подавати птицю, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.</p>	
Запіканки	<p>Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, або кришкою й розігрійте, встановивши СЕРЕДНІЙ рівень потужності. Регулярно перемішуйте, щоб забезпечити рівномірне розігрівання. ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.</p>	

Для досягнення найкращого результату під час повторного розігрівання обирайте належний рівень потужності мікрохвильової енергії, що відповідає типу страви. Наприклад, миску овочів можна розігріти за ВИСОКОЇ потужності, а лазанья, що містить інгредієнти, які не можна перемішувати, розігрівається за СЕРЕДНЬОЇ потужності.

ПРИМІТКИ:

- Перед розігріванням вийміть продукти з металевих контейнерів або контейнерів з фольги.
- Час повторного розігрівання залежить від форми, товщини, кількості та температури страви, а також від розміру, форми та матеріалу контейнера.



Ні в якому разі не підігрівайте рідину у тарі з вузькою горловиною, наприклад у дитячих пляшечках — це може привести до вивернення вмісту після підігрівання і спричинити опіки.

- Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв із високим вмістом цукру чи жиру, наприклад пирогів з м'ясом або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегріву та займанню.
- Ні в якому разі не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Це може призвести до перегрівання та займання.
- Не розігрівайте у мікрохвильовій печі консервовану картоплю. Дотримуйтеся вказівок виробника на банці.



Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтайте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

UA



ЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВНУТРІШНЄ ПОКРИТТЯ

- Необхідно очищувати внутрішню камеру печі після кожного використання.
- Зовні протирайте піч м'якою ганчіркою, змоченою в слабкому розчині мийного засобу, наприклад, рідини для миття посуду, у теплій воді.
- Частки їжі та бризки рідини потраплятимуть на стінки на стелю печі. Олія, жир та залишки їжі, що накопичуються на поверхнях внутрішньої камери, можуть перегріватися, димити й навіть призвести до займання під час наступного використання.
- Стежте за тим, щоб **кришка хвилеводу** завжди була чистою. Кришку хвилеводу виготовлено з ламкого матеріалу, будьте дуже обережні під час її очищення (дотримуйтеся інструкцій щодо очищення, наведених вище). Кришка хвилеводу належить до витратних деталей, і якщо її регулярно не чистити, вона підлягає заміні.
- Під час приготування їжі виділяється пара, що осаджується у вигляді конденсату всередині та на дверцятах печі. Необхідно протирати його. Накопичування конденсату може призвести до утворення іржі на внутрішніх поверхнях печі.
- **Уникайте накопичення жиру чи бруду на ущільнювачах дверцят або навколо них. Це може перешкоджати їхньому належному зачиненню й спричинити витік мікрохвиль (дотримуйтеся вказівок щодо чищення).**
- Після кожного використання очищуйте поворотний столик і роликову підставку за допомогою м'якого розчину рідини для миття посуду, а потім витирайте його насухо. Це допоможе запобігти накопиченню жиру або залишків їжі. Поворотний столик можна мити у посудомийній машині.
- **РЕГУЛЯРНО ОЧИЩУЙТЕ ПІЧ Й ПРИБИРАЙТЕ УСІ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Недотримання вказівок щодо регулярного очищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.**

ЗОВНІШНІЙ КОРПУС

- Протирайте піч зовні м'якою ганчіркою, змоченою у слабкому розчині мийного засобу, наприклад, рідини для миття посуду, у теплій воді.
- Панель керування слід протирати й обсушувати, відчинивши дверцята, щоб запобігти увімкненню печі.

ПРИМІТКИ:

- Ні в якому разі не застосовуйте очищувачі в вигляді спреїв, засоби для чищення печей або абразивні металеві губки — вони можуть пошкодити поверхні печі.
- Не використовуйте парові очищувачі.
- Стежте за тим, щоб мильна вода не потрапляла у маленькі отвори в стінках печі й в нижній частині внутрішньої камери. Витікання великої кількості води через ці отвори може призвести до пошкодження внутрішніх деталей печі.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти непотрібному звертанню до сервісної служби через прості несправності.

Виконайте просту перевірку:

Поставте на поворотний стіл пів-горнятка води й зачиніть дверцята. Запрограмуйте піч на приготування на рівні потужності 100% протягом 1 хвилини.

1. Чи під час приготування світиться лампочка?
2. Чи обертається поворотний столик?
3. Чи працює вентилятор охолодження? (Щоб перевірити це, піднесіть руку над отворами випускання повітря.)
4. Чи прозвучав через 1 хвилину звуковий сигнал?
5. Чи нагрілася вода в горнятку?

Якщо ви дали негативну відповідь на будь-яке з цих запитань, перевірте, чи добре вставлено вилку в розетку й чи не згорів запобіжник. Якщо таким чином причину несправності знайти не вдалося, спробуйте знайти її, користуючись таблицею, яку подано далі.

ПРИМІТКА:

У разі приготування їжі протягом збільшеного часу за незмінного рівня потужності (див. таблицю нижче) в тому ж самому режимі приготування, автоматично приводяться в дію захисні механізми, які зменшують рівень потужності.

Режим приготування	Стандартний час
Приготування в мікрохвильовому режимі з ВИСОКОЮ потужністю	20 хвилин

УВАГА!

Ні в якому разі не регулюйте, не ремонтуйте і не змінюйте конструкцію печі самотужки. Особам, які не мають кваліфікації інженера й не навчені обслуговуванню побутової техніки SHARP, небезпечно виконувати таке обслуговування й ремонт. Це важливо, оскільки для таких робіт може знадобитися знімати захист від випромінювання мікрохвильової енергії.

- Ущільнення дверцят запобігає витоку мікрохвильової енергії під час роботи печі, але не є герметичним. Навколо дверцят може бути видно краплі води, крізь шпарини в ущільненні може проникати світло чи тепле повітря. Продукти з високим вмістом вологи можуть випускати пару, яка конденсуватиметься всередині дверцят і крапатиме з печі.
- Ремонт і зміна конструкції: Не намагайтеся користуватись піччю, якщо вона не працює належним чином.
- Зовнішній корпус і доступ до лампи: Ні в якому разі не знімайте зовнішній корпус. Це дуже небезпечно, оскільки всередині розташовані деталі, які перебувають під високою напругою й до яких ні в якому разі не можна торкатися, оскільки такий дотик може мати смертельні наслідки. Піч не має кришки доступу до лампи. У разі виходу лампи з ладу не намагайтеся замінити її самотужки, натомість зверніться до дилера або уповноваженого компанією Sharp підприємство з обслуговування.

ЗАПИТАННЯ	ВІДПОВІДЬ
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зачиняються герметично, тому крізь шпарину може проходити повітря.
У пічці може утворюватись конденсат, який крапатиме з дверцят.	Зазвичай повітря в камері печі має нижчу температуру, ніж продукти, що готуються, тому пара, що утворюється під час приготування, конденсується на поверхнях із нижчою температурою. Кількість пари, що утворюється, залежить від вологовмісту продуктів, які готуються. У деяких продуктах, як-от у картоплі, досить багато вологи. Конденсат, який осідає всередині скла дверцят, випаровується протягом кількох годин.
Спаляхи чи дугові електричні розряди в камері під час приготування.	Дугові розряди можуть відбуватися, коли під час приготування до камери наближається металевий предмет. Вони можуть децю пошкодити поверхню камери, але більшої шкоди печі завдати не здатні.
Електродугові розряди на картоплі.	Обов'язково виколупуйте з картоплі всі «очка»; кладіть картоплю безпосередньо на поворотний стіл або в термостійку відкриту тарілку чи подібний посуд.
Дисплей світиться, але панель керування не реагує на натискання кнопок.	Перевірте, чи добре зачинено дверцята?
Піч готує надто повільно.	Перевірте, чи встановлено достатній рівень потужності?
Піч шумить.	Під час приготування їжі чи розморожування відбувається періодичне ввімкнення й вимкнення мікрохвильової енергії.
Зовнішній корпус гарячий.	Зовнішній корпус може нагрітись до високої температури. Не підпускайте до печі дітей.

UA



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва моделі:	R-270
Напруга джерела змінного струму	: Одна фаза 230 – 240 В, 50 Гц
Споживана потужність: Мікрохвилі	: 1200 Вт
Споживаний струм: Мікрохвилі	: 5,2 А
Вихідна потужність: Мікрохвилі	: 800 Вт (IEC 60705)
Категорія нагрівання	: E
Частота мікрохвиль:	: 2450 МГц* (група 2, клас B)
Габаритні розміри (Ш x В x Г), мм	: 450 x 260 x 342
Розміри камери (Ш x В x Г)**, мм	: 315 x 210 x 329
Місткість печі	: 20 літрів**
Рівномірне приготування	: Діаметр поворотного столика 245 мм
Маса	: прибіл. 12 кг

- * Цей виріб відповідає вимогам Європейського стандарту EN55011. Згідно з цим стандартом, цей виріб відноситься до обладнання групи 2, класу B. Належність до групи 2 означає, що для теплової обробки їжі цей прилад у нормальному режимі роботи генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання. Належність до класу B означає, що цей прилад придатний до використання в домашньому господарстві.
- ** Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактична місткість для закладення їжі є меншою за розрахункову.

В рамках політики постійного вдосконалення, ми залишаємо за собою право без попередження змінювати дизайн та технічні характеристики обладнання. Жодну частину цього документа не можна відтворювати, зберігати у системі пошуку інформації чи передавати у будь-якій формі, електронним чи механічним способом, шляхом фотокопіювання чи перекладу або іншими засобами, не одержавши на це попередній дозвіл компанії SHARP Vestel UK. Ілюстрації, технічна інформація і дані, що містяться у цій публікації, є правильними і відповідають наявним знанням на час друку. У зв'язку з постійним розвитком і вдосконаленням компанія залишає за собою право в будь-який час без відповідного повідомлення змінювати технічні характеристики.





SHARP

Vestel UK

London, United Kingdom

www.sharphomeappliances.com/support



Printed in China

