

SHARP

Important
Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Dôležité

Fontos
Svarigi
Svarbu
Tähelepanu
Важно
Important



R-82ST

MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL

KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM I TERMOOBIEGIEM - INSTRUKCJA OBSŁUGI

ΕΠΑΓΩΓΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΚΡΙΛ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

MIKROVALOVNA PEČICA Z ŽAROM IN KONVEKCIJO - NAVODILA ZA UPORABO

MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM A KONVEKČÍ - NÁVOD K OBSLUZE

MIKROVLNNÁ RÚRA S GRILOM A HORÚCIM VZDUCHOM - NÁVOD NA POUŽITIE

GRILLEZŐS ÉS KONVEKCIÓS MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROVIĻŅU KRĀNS UN KONVEKCIJA - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

MIKROBANGU KROSNEĻĒ SU KEPIMO GROTELĒMIS

IR KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJA - VALDYMO VADOVAS

GRILLI JA KONVEKTSIOONIGA MIKROLAINEANI - KASUTUSJUHEND

МИКРОВОЉНОВА ФУРНА С ГРИЛ И ОБИКНОВЕНА ФУРНА - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

CUPTOR CU MICROUNDĂ CU GRILL ȘI CONVECȚIE - MANUAL DE UTILIZARE

900 W (IEC 60705)

ENGLISH

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

SLOVENŠČINA

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

LATVIĒŠU

LIETUVIŠKAI

EESTI

БЪЛГАРСКИ

ROMÂNĂ

(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

(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 drzwiach 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 mikrovļņu 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 teavet, mis tuleks teil enne oma mikrolaineahju kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda.

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

(BF)

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.

(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.

GB



Attention:

Your product is marked with this symbol.

It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	1
CONTENTS	2
SPECIFICATIONS	2
OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5-7
INSTALLATION	7
BEFORE OPERATION	8
SETTING THE CLOCK	8
MICROWAVE POWER LEVELS	8
MANUAL OPERATION	9
MICROWAVE COOKING	9
GRILL COOKING / COMBI COOKING	10
CONVECTION COOKING	11
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	12
TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION	13
AUTO MENU OPERATION	13
AUTO MENU CHART	14
SUITABLE OVENWARE	15
CARE AND CLEANING	16

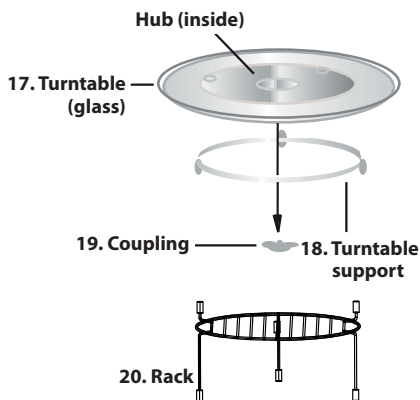
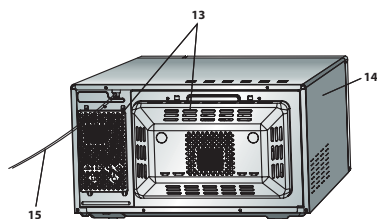
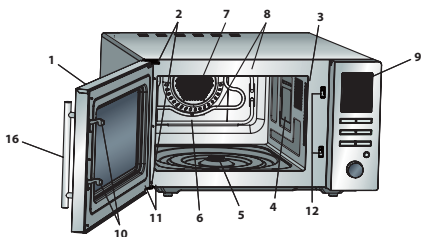


SPECIFICATIONS

Model name:	R-82ST
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 16 A
AC Power required: Microwave	: 1500 W
Output power: Microwave	: 900 W
Top Grill (Infrared)	: 1400 W
Convection	: 2400 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1,0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Oven Capacity	: 25 litres***
Turntable (glass)	: ø 315 mm
Weight	: approx. 16,5 kg
Oven lamp	: 25 W/240 V

- * This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ** The depth does not include the door opening handle.
- *** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.



OVEN

1. Door
2. Door hinges
3. Oven lamp
4. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
5. Coupling
6. Oven cavity
7. Convection fan (covered)
8. Grill heating element (below the ceiling and back side of the interior)
9. Control panel
10. Door latches
11. Door seals and sealing surfaces
12. Door safety latches
13. Ventilation openings
14. Outer cabinet
15. Power supply cord
16. Door handle

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

- (17) Turntable (18) Turntable support (19) Coupling (20) Rack

- Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
- To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on pages GB-10.

Never touch the grill when it is hot.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.

NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- After cooking fatty foods without a cover, always clean the cavity and especially the grill heating element thoroughly, these must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- Always operate the oven with the turntable and turntable support fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.

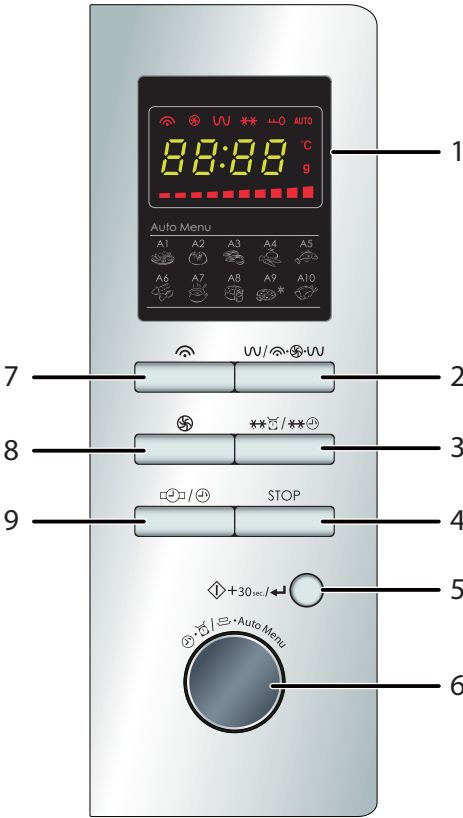


WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories and dishes will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY and INDICATORS

- MICROWAVE indicator
- CONVECTION indicator
- GRILL indicator
- DEFROST indicator
- CHILD LOCK indicator
- AUTO** AUTO MENU indicator
- °C** TEMPERATURE indicator
- g** WEIGHT indicator
- Index for the temperature

Auto Menu options:

- A1: Reheat menu
- A2: Jacket potato
- A3: Meat
- A4: Fresh vegetables
- A5: Fish
- A6: Pasta
- A7: Soup
- A8: Sponge cake
- A9: Frozen Pizza
- A10: Chicken

2. GRILL/ COMBI button

3. WEIGHT DEFROST/ TIME DEFROST button

4. STOP button

5. START/ +30sec/ CONFIRM button

6. ENTRY dial

Rotate to enter the cooking time, time, power level, temperature, weight and select auto menu



7. MICROWAVE POWER LEVEL button:




Press to select microwave power level.

8. CONVECTION button

9. CLOCK SET/ DELAY START button

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.
 2. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
 3. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 30 cm.
 4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 6. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
 7. **WARNING:** When the appliance is operated in the GRILL/COMBI  /  and CONVECTION  modes, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
 8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
 9. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
 10. **WARNING:** Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
 11. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.
 12. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
 13. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
 14. Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
 15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See Page GB-15. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
 16. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 17. The door, outer cabinet, oven cavity, dishes, accessories and especially the grill heating elements will become very hot during operation.
 18. Care should be taken to avoid touching these areas. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 19. If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
 20. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.
 21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
 22. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 23. Steam cleaner is not to be used.
 24. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-16.
- To avoid the danger of fire.**
1. **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**
 2. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
 3. The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker.
 4. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
 5. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
 6. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
 7. Do not store or use the oven outdoors.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

8. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
9. Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
10. Do not block the ventilation openings.
11. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
12. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
13. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
14. Do not store food or any other items inside the oven.
15. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
16. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.
17. See the corresponding hints in operation manual.

To avoid the possibility of injury

1. WARNING:

- Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:
- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
 - b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
 - c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
 - d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
 - e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.
2. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
 3. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
 4. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-16.
 5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
6. Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

1. Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
2. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape. **Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.**

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
 2. Stir liquid prior to heating/reheating.
 3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
 4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

1. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.
3. **To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.**
4. Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
5. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

To avoid misuse by children

1. Do not lean or swing on the oven door.
2. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Other warnings

1. Never modify the oven in any way.
2. Do not move the oven while it is in operation.
3. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble free use of your oven and avoid damage.

1. Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven.
2. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
3. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.
4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

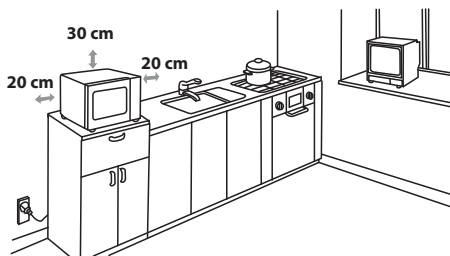


This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

INSTALLATION



1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Check the oven carefully for any signs of damage.
2. Place oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
3. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
 - A minimum space of 20 cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



4. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
5. Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.

WARNING: Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains). Do not block or obstruct air vent openings. Do not place objects on top of the oven.



BEFORE OPERATION

Plug in the oven. The oven display will display: "0:00", an audible signal will sound once.

This model has a clock function and the oven uses less than 1.0 W in stand by mode. To set the clock, see below.



SETTING THE CLOCK

There are two setting modes: 12 hour clock and 24 hour clock.

1. To set the 24 hour clock, press the **CLOCK SET/ DELAY START** button (⏸ / ⏹) once and "24H" will appear in the display. To set the 12 hour clock, press the **CLOCK SET/DELAY START** button (⏸ / ⏹) once more and "12H" will appear in the display.
2. Rotate the **ENTRY** dial until the correct hour is displayed, the input time should be within 0-23 (24-hour clock) or 1-12 (12-hour clock).
3. Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button (⏸ / ⏹), the minute figure will flash.
4. Set the minutes. Rotate the **ENTRY** dial until the correct minutes are displayed, the input time should be within 0-59.
5. Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button (⏸ / ⏹) once to start the clock. The icon ":" of the digital time will be flashing on the display.

NOTES:

- If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will show "0:00".
- To check the time of day during a cooking process, press **CLOCK SET/DELAY START** button (⏸ / ⏹) and the LED will display the time of day for 2-3 seconds. This does not affect the cooking process.
- In the process of clock setting, if the **STOP** button is pressed, the oven will go back to the former setting.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show "0:00" after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.



MICROWAVE POWER LEVELS

Power Level	Press the MICROWAVE POWER LEVEL button (⏻)	Display (Percentage)
HIGH	x1	P100 (100%)
MEDIUM HIGH	x2	P80 (80%)
MEDIUM	x3	P50 (50%)
MEDIUM LOW (DEFROST)	x4	P30 (30%)
LOW	x5	P10 (10%)

- Your oven has 5 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button (⏻) or rotate the **ENTRY** dial key until the display indicates the desired level. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button (⏻ +30sec./ ⏻) to confirm, enter the cooking time and then press the **START/+30sec/ CONFIRM** button (⏻ +30sec./ ⏻) to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button (⏻). The current power level will be displayed for 2-3 seconds. The oven continues to count down although the display will show the power level.

Generally the following recommendations apply:

P100 - (HIGH output = 900W) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

P80 - (MEDIUM HIGH output = 720W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

P50 - (MEDIUM output = 450W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

P30 - (MEDIUM LOW output = 270 W Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

P10 - (LOW output = 90 W) for gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

MANUAL OPERATION



Opening the door:

To open the oven door, pull the door opening handle.

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/+30sec/ CONFIRM** button after selecting the desired cooking mode.

Once the cooking programme has been set and the **START/+30sec/ CONFIRM** button is not pressed in 5 minutes, the setting will be cancelled.

The **START/+30sec/ CONFIRM** button must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-12).



**START/+30sec/
CONFIRM** button

STOP



ENGLISH

MICROWAVE COOKING



Your oven can be programmed for up to 95 minutes (95.00).

The input unit of cooking (defrosting) time varies from 5 seconds to 5 minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

Cooking Time	Increasing Unit
0-1 minute	5 seconds
1-5 minutes	10 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-95 minutes	5 minutes

MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels P100 to P10 to cook or defrost (see example below).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To cook 2 minutes and 30 seconds on P80 (80%) microwave power.

1. Input the power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice times for P80 or turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button (+30sec./) to confirm the selected power level.
3. Enter desired cooking time by rotating the **ENTRY** dial.
4. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button (+30sec./) to start the timer. (The display will count down through the set cooking time.)



x2 or



At the same time microwave indicator will light up on the display.



NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise. If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/ defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30sec/ CONFIRM** button (+30sec./) is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button (). The current power level will be displayed for 2-3 seconds.

IMPORTANT:

- Close the door after cooking / defrosting. Please note that the light will remain on for 10 minutes when the door is open, this is for safety reason to remind you to close the door.









GRILL COOKING/COMBI COOKING

1. GRILL ONLY COOKING

The grill at the top of the oven cavity has one power setting only. The grill is assisted by the turntable which rotates simultaneously to ensure even browning. Use the rack for grilling small items of food such as bacon, gammon and teacakes. Food can be placed either directly onto the rack, or into a flan dish/heat-resistant plate on the rack.

Example:

To grill for 20 minutes, using **GRILL/COMBI** button  .

1. Press **GRILL/COMBI** button once. G-1 and the grill indicator will light up on the display.
  x1
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button ( +30sec./ ) to confirm the cooking mode.
3. Use the **ENTRY** dial to input the grilling time (20 minutes).
4. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button ( +30sec./ ) once more to start the grilling. (The display will count down through the set grilling time.)



G-1



G-1





20:00



20:00



Note:

After half of grilling time the audible signal sounds twice and will remind you to turn the food over to ensure even browning. Please be aware that the oven will not stop automatically during grilling. For a better grill effect the food should turn over after halfway through cooking time. After turnover the food halfway through cooking time for a better grill result, close the door and then press the **START/+30sec / CONFIRM** button ( +30sec./ ) to continue grilling.

2. COMBI COOKING

The **COMBI COOKING** feature enables a combination microwave power with grill or/and convection as well as the combination of grill and convection. COMBI means to cook by microwave power, grill power and/ or convection power alternately. The combination cooking reduces cooking time and provides a crisp, brown finish giving you the convenience of fast cooking with a traditional appetising appearance.


There are 4 choices for the combination as shown in the chart below:

Press GRILL/COMBI button  	Display	Microwave	Grill	Convection
twice	C-1	• (450W)		• (160-165°C)
3 times	C-2	• (450W)	•	
4 times	C-3		•	• (195-200°C)
5 times	C-4	• (270W)	•	• (195-200°C)

• = available

Example for Microwave and Convection:

To cook for 30 minutes using the combination of microwave and convection (C-1).

1. Press **GRILL/COMBI** button once. G-1 will light up on the display.
  x1
2. Select C-1 by pressing the button once more or turn the **ENTRY** dial until the display will show C-1.
3. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button ( +30sec./ ) to confirm the cooking mode.
4. Use the **ENTRY** dial to input the cooking time (30 minutes).
5. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button ( +30sec./ ) to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

NOTES for GRILL and COMBI COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning food place it either on the low or high rack or in a deep container on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is out of order. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill.

IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on.



WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity and accessories will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



Your oven can be used as a conventional oven using the convection facility and 10 pre-set oven temperatures. Pre-heating is recommended for better results. The temperature can be chosen from 150°C to 240°C in 10°C increments.

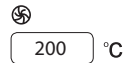
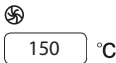
Press CONVECTION button	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oven Temp (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

For each settable temperature there is an index for the temperature in the display e.g. 170°C = third bar. During preheating this display will be flashing and the increasing bars on the display will be indicating the preheating process.

Example 1: To cook with preheating

Suppose you want to preheat to 200°C and cook for 25 minutes at 200°C.

- Press the **CONVECTION** button once. 150 and the temperature indicator will flash on the display and the convection indicator will light up.
- Enter the desired preheat temperature by pressing the **CONVECTION** button (5 times) or turn the **ENTRY** dial until the display will show 200.
- Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ($\diamond + 30_{sec.} / \blacktriangleleft$) to confirm the temperature.



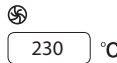
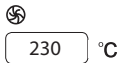
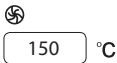
- Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ($\diamond + 30_{sec.} / \blacktriangleleft$) once more to start preheating. When the preheated temperature has been reached the audible signal will sound twice to remind you to put the food into the oven. The current temperature will flash in the display.
- Open the door, place the food inside the oven and close the door. Use the **ENTRY** dial to input the cooking time (25 minutes).
- Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ($\diamond + 30_{sec.} / \blacktriangleleft$) to start cooking. The display will count down through the set cooking time. The convection indicator will flash.



Example 2: To cook without preheating

Suppose you want to cook at 230°C for 20 minutes.

- Open the door, place the food inside the oven and close the door. Press the **CONVECTION** button once. 150 and the temperature indicator will flash on the display and the convection indicator will light up.
- Enter the desired temperature by pressing the **CONVECTION** button (8 times) or turn the **ENTRY** dial until the display will show 230.
- Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ($\diamond + 30_{sec.} / \blacktriangleleft$) to confirm the temperature.
- Use the **ENTRY** dial to input the cooking time (20 minutes).
- Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ($\diamond + 30_{sec.} / \blacktriangleleft$) to start cooking.



Notes :

- The cooking time cannot be input until the preheating temperature arrives. If the temperature arrives, door must be opened to input the cooking time.
- The convection heater will stop automatically; if there will be no input for the cooking time within 5 minutes. The audible signal will sound five times to remind and the LED will display the time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00".
- When the oven is preheating, the turntable should be in the oven. During preheating and convection cooking, you will hear the cooling fan cycling on and off. This is completely normal and will not affect the cooking.
- Food manufacturers instructions are only a guideline, so cooking times may need to be adjusted.
- After cooking is complete the cooling fan will continue working for a short time to lower the temperature of the electrical and mechanical parts.
- You may detect smoke or a burning smell when using convection for the first time. This is normal and is not a sign that the oven is out of order. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill and then at convection 240°C.

IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. Make sure there is no food in the oven.



WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity and accessories will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

1. SEQUENCE COOKING

This function allows you to cook using up to 2 different stages which can include manual cooking time and mode and /or time defrost as well as weight defrost function. Once programmed there is no need to interfere with the cooking operation as the oven will automatically move onto the next stage. The audible signal will sound once after the first stage. If one stage is defrosting, it should be in the first stage.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multiple sequences.

Example: If you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with P80 microwave power for 7 minutes. The steps are as follows:

- 1. Press the **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST** button twice, in the LED display will appear def2.
- 2. Enter the defrosting time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "5:00" minutes.
- 3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button once.
- 4. Input the power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button once more for P80 or turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
- 5. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) to confirm the setting.
- 6. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "7:00" minutes.
- 7. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) to start cooking.

2. +30sec FUNCTION (Direct start)

The **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on P100 microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /). The cooking process will start immediately, whereas each time pressing the button will increase the cooking time by 30 seconds.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual, grill, convection, combi cooking and time defrost for multiples of 30 seconds if the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) is pressed while the oven is in operation. During weight defrost, auto menu function and sequence cooking, the cooking time cannot be increased by pressing **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /

NOTE: The cooking time may be extended to a maximum of 95 minutes.

3. DELAY START

DELAY START cooking allows you to program the oven to start cooking at a point later in the day. Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day.

Example:

Follow the example below for starting the microwave automatically at a later point of time. The maximum time-delay is 23 hours and 59 minutes.

- 1) Press the **MICROWAVE** button once and turn the **ENTRY** dial to select the microwave power level to P80.
 - 2) Press the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) to confirm the setting.
 - 3) Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "7:00" minutes.
- After the above steps, please **do not** press **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /
 - 4) Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button (/) once. The display will show the current time and the hours figure will flash.
 - 5) Rotate the **ENTRY** dial to set the hour of the desired start time for cooking. The input time should be within 0-23 (24-hour clock) or 1- 12 (12-hour clock)
 - 6) Press **CLOCK SET/ DELAY START** button (/) and the minutes figure will flash.
 - 7) Rotate the **ENTRY** dial to set the minutes of the desired start time for cooking. The input time should be within 0-59 minutes.
 - 8) Press the **START/+30sec/CONFIRM** button (+30 sec. /) to confirm the setting for the delay start.

4. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children.

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long beep sound. On the display will light the lock indicator:



b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long beep sound. The lock indicator will disappear.





WEIGHT DEFROST AND TIME DEFROST OPERATION



1. WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 100g – 2000g in 100g steps. Follow the example below for details on how to operate these functions.

Example: To defrost a Meat joint weighing 1.2 kg using **WEIGHT DEFROST**. Place the meat in a flan dish or on a microwave oven defrost rack on the turntable.

1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT/TIME DEFROST** button once.
 /  x1,
 the display will show: dEF1
2. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display show: 1 2 0 0
At the same time "g" indicator will light on the display.
3. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ( +30sec./ ) to start defrosting. The microwave and defrost indicators will light and "g" indicator will disappear. (The display will count down through defrosting time).

Frozen foods are defrosted from -18°C.

Notes for WEIGHT DEFROST:

- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- Place food with a weight less than 200g at the edge of the turntable and do not place it to the centre of the turntable.
- Food weight should be rounded up to the nearest 100g, for example, 650g to 700g.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

2. TIME DEFROST

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:05 – 95:00.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT/TIME DEFROST** button twice.
 /  x2,
 the display will show: dEF2
2. Enter the desired cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display show: 10:00
3. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ( +30sec./ ) to start defrosting. The microwave and defrost indicators will light.

Frozen foods are defrosted from -18°C.

Notes for TIME DEFROST:








- After cooking the audible signal will sounds five times and the LED will display the time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when cooking is complete.
- The preset microwave power level is P30 and can not be changed.

AUTO MENU OPERATION



The **AUTO MENU** programmes automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods (details on page GB-15). Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook 350 g carrots by using the AUTO MENU function for fresh vegetables (A4).

1. Rotate the **ENTRY** dial and select the desired auto menu.

 AUTO
A 4
2. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ( +30sec./ ) to confirm the setting.
 AUTO
A 4
3. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display show: 350
At the same time "g" indicator will light on the display
4. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button ( +30sec./ ) to start cooking. (The display will count down through defrosting time.)

NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by rotating the **ENTRY** dial until the desired weight/quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the AUTO MENU chart on page GB-14 cook by manual operation.



AUTO MENU CHART

Auto Menu	Display	Cooking method	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Reheat Dinner Plate (pre-cooked food e.g. meat, vegetable and garnishes)	A1	100% Micro	150g, 250g, 350g, 450g, 600g (initial temp. 5°C) Plate and vented microwave cling film or suitable lid	Put the pre-cooked food on a plate. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the plate. Place the plate in the centre of the turntable. Stir after cooking.
Jacket Potato	A2	100% Micro	1, 2, 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 230g (initial temp. 20°C)	Please use potatoes with a similar size of approx. 230g. Pierce each potato in several places and place towards the edge of the turntable. Turn over and re-arrange halfway through cooking. Stand for 3 - 5 minutes before serving.
Meat (boneless meat e.g. beef, lamb, pork or poultry)	A3	100% Micro	150g, 300g, 450g, 600g (initial temp 5°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid	Cut the meat into small stripes and place it in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the flan dish. Place the flan dish in the centre of the turntable.
Fresh vegetables e.g. Cauliflower, carrots, broccoli, fennel, leek, pepper, courgettes etc.	A4	100% Micro	150g, 350g, 500g (initial temp 20°C) Bowl and lid	Cut, chop or slice fresh vegetables into even sized pieces. Place fresh vegetables in a suitable container. Place on the turntable. Add the required amount of water (1 tbsp per 100 g). Cover with a lid. Stir after cooking and let the food stand for approx. 2 minutes.
Fish (Only fish fillet is recommended for this programme)	A5	80% Micro	150g, 250g, 350g, 450g, 650g (initial temp. temp 20°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid	Place in a single layer in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover.
Pasta (dried pasta e.g. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Micro	Pasta Water 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (initial temp. for the water: 20°C) Big and wide bowl	Place pasta in an appropriate sized bowl and add the water. Do not cover. Place the bowl in the centre of the turntable. After cooking, stir well and stand for 2 minutes before draining.
Soup	A7	100% Micro	200g, 400g, 600g (initial temp. 5°C) Cups (200 g per cup)	Place the cups on the turntable and stir after cooking.
Sponge Cake* Ingredients: 4 eggs 110 g sugar 100 g flour 10 g corn starch 60 g water 60 g vegetable oil	A8	Preheat at 160°C	475g (initial temp. 20°C) Spring form (about 26 cm diameter) Low rack	The oven will preheat to 160°C. When the temperature is reached, open the door and place the cake on the low rack inside. Press the Start /+30sec/ Confirm button (◀ + 30 sec. / ▶) to start the baking.
Frozen Pizza (Oven Ready Pizza → prebaked)	A9	C-4	200g, 300g, 400g (initial temp. -18°C) Low Rack	Remove packaging and place directly on the low rack. No standing time is required.
Roast Chicken	A10	C-4	500g, 750g, 1000g, 1200g (initial temp. 20°C) Low Rack	If desired, season with salt, pepper and paprika. Pierce the skin of the chicken a few times. Place the chicken, breast side up, onto the low rack.

* Preparation of the sponge cake (A8):

1. Separate the eggs.
2. Cream the egg yolk, oil and water with a handheld blender (low speed) until light and fluffy.
3. Add the flour and mix well.
4. In a separate dish, beat the egg white, sugar and cornstarch with a handheld blender (high speed) until stiff. Carefully fold into the cake mixture.
5. Spoon in the mixture into the greased spring form and smooth the surface.
6. After preheating place the spring form on the rack.

Notes:

- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.

SUITABLE OVENWARE



To cook/thaw food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook. A variety of cookware can be used as listed below.

Cookware	Microwave Safe	Grill	Convection	Mix Cook	Comments
Aluminium foil Foil Containers	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil®, follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	✗	✗	✗	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	✗	✓	✓ Mix Conv. only	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	✓	✓	✗	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g. fast food containers	✓	✗	✓	✓ / ✗	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	✗	✗	✗	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/Roasting bags	✓	✗	✓ / ✗	✗	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✓	✗	✗	✗	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden Containers	✓	✗	✗	✗	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	✗	✗	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.
Rack	✓	✓	✓	✓	The metal rack supplied have been specially designed for all cooking modes and will not damage the oven.



WARNING:

When heating food in plastic or paper containers, monitor the oven due to the possibility of ignition.



CARE AND CLEANING

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Before cleaning, make sure the oven cavity, door, oven cabinet and accessories are completely cool. CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS – Keep the oven clean, or the oven could lead to a deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Oven controls

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

4. Heat up your oven regularly by using the convection and grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

5. Food will release steam during cooking and cause condensation inside the oven and door. It is important to wipe the oven dry. A build up of condensation will eventually lead to rust forming on the oven interior.

SPECIAL NOTE for WAVEGUIDE COVER: Keep the waveguide cover clean at all times. The waveguide cover is constructed from a fragile material and should be cleaned with care (follow the cleaning instructions above).

Excessive soaking may cause disintegration of the waveguide cover. The waveguide cover is a consumable part and without regular cleaning, will need to be replaced.

Accessories

The accessories like turntable, turntable support and rack should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

SPECIAL NOTE for TURNTABLE SUPPORT:

After cooking, always clean the turntable support, especially around the rollers. These must be free from food splashes and grease. Built-up splashes or grease may overheat and cause arcing, begin to smoke or catch fire.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes.

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

IMPORTANT:

- If you cook food for more than the standard time (see chart below) using the same cooking mode, the oven's safety mechanisms automatically activate. The microwave power level will be reduced or the grill heating element will turn on and off.

Cooking Mode	Standard time
Microwave 100 P	30 minutes
Grill/ Convection/ Combi cooking mode	Intermittent operation, temperature and time controlled



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 zużytego urządzenia, 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 dealerem 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 wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

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



SPIS TREŚCI

Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI	1
SPIS TREŚCI	2
DANE TECHNICZNE	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	3
PANEL STEROWANIA	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5-7
INSTALACJA	7
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY	8
USTAWIENIE ZEGARA	8
POZIOMY MOCY MIKROFAL	8
STEROWANIE RĘCZNE	9
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI	9
TRYB PRACY Z GRILLEM / TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM	10
TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM	11
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE	12
PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA	13
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA	13
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA	14
PRZYDATNE NACZYNIA	15
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	16
ADRESY AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH	16



DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:	R-82ST
Napięcie zasilające	: 230 V / 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny	: 16 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofałe	: 1500 W
Moc wyjściowa: Mikrofałe	: 900 W
Grill górny (podczerwony)	: 1400 W
Termoobieg	: 2400 W
Tryb wyłączenia (oszczędzania energii)	: mniej niż 1,0 W
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.):** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Pojemność kuchenki	: 25 litrów***
Talerz obrotowy (szklany)	: ø 315 mm
Ciężar	: ok. 16,5 kg
Lampka oświetleniowa	: 25 W/240 V

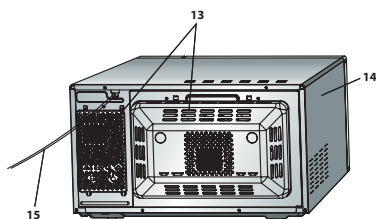
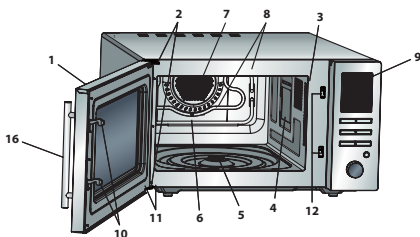
* Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.
Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.
Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.

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

** Głębokość bez uchwyty do otwierania drzwiczek.

*** Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej. Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPRZEDZENIA.



KUCHENKA

1. Drzwiczki
2. Zawiasy drzwiczek
3. Lampka oświetleniowa
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Gniazdo napędowe
6. Komora operacyjna
7. Wentylator termoobiegu (osłonięty)
8. Element grzejny grilla (pod górną ścianką i na tyle wnętrza)
9. Panel sterowania
10. Zatrzaski drzwiczek
11. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
12. Zatrzaski bezpieczeństwa drzwiczek
13. Otwory wentylacyjne
14. Obudowa
15. Przewód zasilający
16. Uchwyt drzwiczek

WYPOSAŻENIE:

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

- (17) Talerz obrotowy (18) Podstawa talerza obrotowego (19) Gniazdo napędowe (20) Ruszt
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. A następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.
- Porady na temat wykorzystania rusztu znajdziesz w części dotyczącej obsługi funkcji grillowania na stronie PL-10.

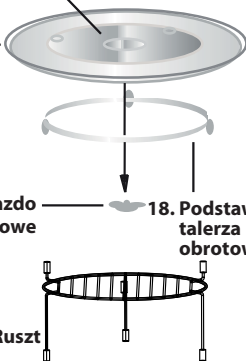
Piasta (wewnątrz)

17. Talerz obrotowy (szklany)

19. Gniazdo napędowe

18. Podstawa talerza obrotowego

20. Ruszt



Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

UWAGA: W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą produktów firmy SHARP. Prosimy podać typ kuchenki oraz nazwę części.

UWAGI:

- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności element grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może spowodować przegrzanie, dymienie, a nawet pożar.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Złe zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Wszelkie przeznaczone do gotowania produkty i naczynia z potrawami należy zawsze ustawiać na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.

⚠OSTRZEŻENIE:

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



PANEL STEROWANIA

1. WYŚWIETLACZ CYFROWY i WSKAŹNIKI:

- Wskaźnik MIKROFAL
- Wskaźnik TERMOOBIEGU
- Wskaźnik GRILLA
- Wskaźnik ROZMRAŻANIA
- Wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ
- AUTO** Wskaźnik AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
- °C** Wskaźnik TEMPERATURY
- g** Wskaźnik WAGI
- Wskaźnik temperatury

Opcje funkcji automatycznego gotowania:

- A1: Podgrzanie
- A2: Ziemniaki w mundurkach
- A3: Mięso
- A4: Świeże warzywa
- A5: Ryba
- A6: Makaron
- A7: Zupa
- A8: Biszkopt
- A9: Zamrożona pizza
- A10: Kurczak

2. Przycisk trybu GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM

3. Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

4. Przycisk STOP

5. Przycisk START/+30sec/ZATWIERDŹ

6. Pokrętko WYBORU

Przekręć, żeby wybrać czas gotowania, godzinę, poziom mocy, temperaturę, wagę i program automatycznego gotowania.

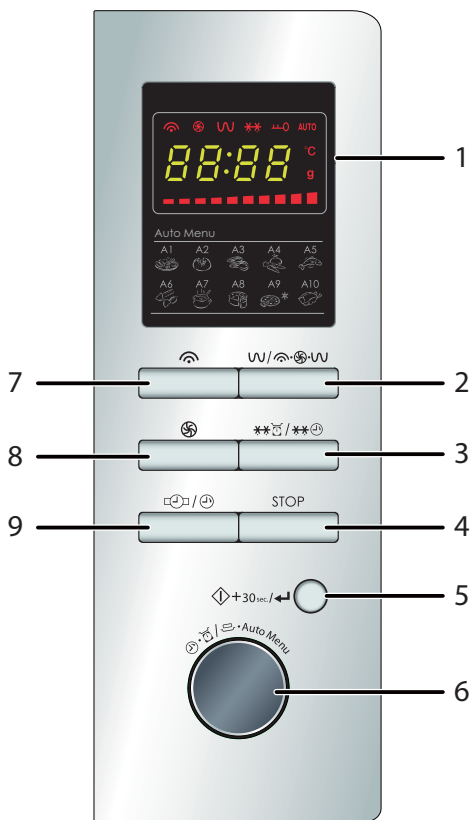


7. Przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL:

Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.

8. Przycisk TERMOOBIEG

9. Przycisk USTAWIANIE ZEGARA/ WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM





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. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 4. Urządzenie to nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
 5. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.
 6. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poustrawiane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
 7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM (U / ☉/☉U) i trybie z TERMOOBIEGIEM (☉) ze względu na generowanie wysokiej temperatury.
 8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.
 9. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwi są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.
 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 przewód 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 kuchenke 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 nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchenke mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
 15. Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-15).
 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, a szczególnie elementy grzejne grilla 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.
 19. Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, 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-16.
- 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 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 16 A lub większym.
 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. Osłone 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.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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.
14. Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
15. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z zyczeniem.
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 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) Przewód 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-16.
 5. Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

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 zatrzasków 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. Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy.
4. Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.

5. Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
6. Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence 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 kuchence 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 wytrysnięcia 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 kuchence, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.
3. **Przed gotowaniem należy przekłuć skórę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.**

Żeby uniknąć oparzeń:

1. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytak 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 oparzeń 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 oparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.
5. Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plasty, by para mogła uciec.

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.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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.

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:

1. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki, o ile nie jest to wyraźnie zalecone 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 drzwiczek 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.

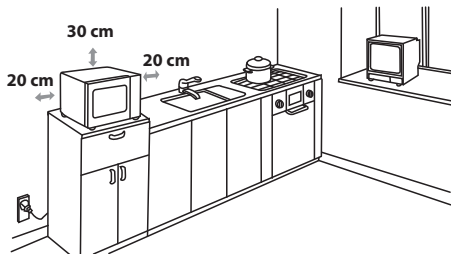


Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają.

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.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY

Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00” i zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.

Opisywany model wyposażony jest w zegar. W trybie czuwania kuchenka zużywa poniżej 1,0 W. Żeby ustawić zegar, postępuj według poniższego opisu.



USTAWIENIE ZEGARA

Zegar może pracować w jednym z dwóch trybów wyświetlania czasu: 12- lub 24-godzinny.

1. Żeby uruchomić zegar w trybie 24-godzinny, jeden raz naciśnij przycisk **USTAWIENIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚) - na wyświetlaczu pojawi się napis “24H”. Żeby uruchomić zegar w trybie 12-godzinny, naciśnij jeszcze raz przycisk **USTAWIENIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚) - na wyświetlaczu pojawi się napis “12H”.
2. Obróć pokrętkę **WYBORU**, aż wyświetli się poprawna godzina. Czas powinien mieścić się w zakresie 0-23 (zegar 24-godzinny) lub 1-12 (zegar 12-godzinny).
3. Naciśnij przycisk **USTAWIENIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚). Minuty zaczną pulsować.
4. Ustaw minuty. Obróć pokrętkę **WYBORU** do momentu wyświetlenia poprawnej wartości minut. Wprowadzana wartość mieści się w zakresie 0-59.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIENIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚), żeby uruchomić zegar. Symbol “:” cyfrowego zegara zacznie pulsować na wyświetlaczu.

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „0:00”.
- Żeby sprawdzić wskazania zegara podczas gotowania, naciśnij przycisk **USTAWIENIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚). Na wyświetlaczu przez 2-3 sekundy widoczne będzie wskazanie zegara. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk STOP, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00”. Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie skasowany. Ustawienie czasu zostanie również skasowane.



POZIOMY MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL (☐)	Wyświetlany poziom (w procentach)
WYSOKI	x1	P100 (100%)
ŚREDNIO WYSOKI	x2	P80 (80%)
ŚREDNI	x3	P50 (50%)
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x4	P30 (30%)
NISKI	x5	P10 (10%)

- Opisywana kuchenka posiada 5 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (☐) lub obróć pokrętkę **WYBORU**, dopóki nie wyświetli się żądany poziom mocy mikrofal. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀ +30sec / ▶), żeby zatwierdzić, wprowadź czas gotowania, a następnie przyciskiem **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀ +30sec / ▶) uruchom kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal w trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (☐). Bieżące ustawienie mocy będzie wyświetlane przez 2-3 sekundy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu gotowania.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom P100 (WYSOKA moc = 900 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

Poziom P80 (ŚREDNIO WYSOKA moc = 720 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.

Poziom P50 (ŚREDNIA moc = 450 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 P30 (ŚREDNIO NISKA moc = 270 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 P10 (NISKA moc = 90 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.



Otwieranie drzwiczek:

Pociągnij za uchwyt, żeby otworzyć drzwiczki.

Uruchamianie kuchenki:

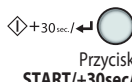
Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniużądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ**.

Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/+30sec/ZATWIERDZ** po upływie 5 minut po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.

Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, należy nacisnąć przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ**, żeby kontynuować proces. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

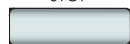
Używaj przycisku **STOP** do:

1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-12).



Przycisk
**START/+30sec/
ZATWIERDZ**

STOP



TRYB PRACY Z MIKROFALAMI



Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 95 minut (95.00).

Jednostkę czasu gotowania (rozmarzania) można ustawić w zakresie od 5 sekund do 5 minut, w zależności od łącznego czasu gotowania (rozmarzania) potrawy (patrz tabela obok).

Czas gotowania	Jednostka czasu
0-1 minut	5 sekund
1-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minuta	1 minuta
30-95 minut	5 minut

GOTOWANIE RĘCZNE/RĘCZNE ROZMARZANIE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmarzania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P100 do P10, żeby uruchomić gotowanie lub rozmarzanie (patrz przykład poniżej).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal P80.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając dwa razy przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** dla uzyskania wartości P80 lub pokrętkę **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.
2. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** (◀▶+30sec./▶▶), żeby zaakceptować wybrany poziom mocy.
3. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętkę **WYBORU**.
4. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** (◀▶+30sec./▶▶), żeby uruchomić timer kuchenny. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)



Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik mikrofal.



UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo. Jeśli podczas gotowania/rozmarzania otwarte zostaną drzwiczki w celu zamieszania lub obrócenia potrawy, odliczanie czasu gotowania na wyświetlaczu zostanie automatycznie wstrzymane. Odliczenie czasu zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/+30sec/ZATWIERDZ** (◀▶+30sec./▶▶).
- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania/rozmarzania na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina.
- Żeby podczas gotowania sprawdzić poziom mocy mikrofal, należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (◀▶). Przez 2-3 sekundy będzie wyświetlany bieżący poziom mocy.

WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmarzania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone przez 10 minut, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.



TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

Grill zamontowany nad komorą operacyjną kucharki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z ruszta podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynekami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

Przykład:

Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM** (W/☺☹W).

- Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na panelu zaświecą się wskaźniki G-1 i grilla.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀+30sec./▶), żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
- Przy pomocy pokrętła **WYBORU** wprowadź czas grillowania (20 minut).
- Naciśnij jeszcze raz przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀+30sec./▶), żeby rozpocząć grillowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu grillowania.)

W/☺☹W x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Uwaga:

W połowie procesu grillowania wyemitowany zostanie dwa razy sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności przewrócenia potrawy na drugą stronę, żeby zapewnić jej równe opiekanie. Należy pamiętać, że kucharka nie wyłączy się automatycznie podczas pracy z grillem. W celu uzyskania lepszego efektu grillowania potrawę należy obrócić w połowie czasu gotowania. Po obróceniu potrawy zamknij drzwiczki kucharki i naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀+30sec./▶), żeby wznowić grillowanie.

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

Funkcja trybu pracy **KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** umożliwiła połączenie mocy mikrofal z grillem lub/i funkcją termoobiegu, a także połączenie mocy mikrofal z termoobiegem. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla. Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania oraz uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw. Przy wygodzie szybkiego gotowania uzyskiwany jest tradycyjny, apetyczny wygląd potraw.

Dostępne są cztery kombinacje przedstawione w poniższej tabeli:

Naciśnij przycisk trybu GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM (W/☺☹W)	Wyświetlacz	Mikrofałe	Grill	Termoobieg
Dwa razy	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
Trzy razy	C-2	• (450 W)	•	
Cztery razy	C-3		•	• (195-200°C)
Pięć razy	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = dostępna

Przykład działania w trybie mikrofal z termoobiegem:

Gotowanie przez 30 minut przy użyciu mikrofal i termoobiegu (C-1).

- Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na wyświetlaczu zaświecą się wskaźnik G-1.
- Wybierz C-1 naciskając jeszcze jeden raz przycisk lub pokrętłem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu pozycję C-1.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀+30sec./▶), żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
- Przy pomocy pokrętła **WYBORU** wprowadź czas gotowania (30 minut).
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀+30sec./▶), żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

W/☺☹W x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

UWAGI dotyczące trybów GRILLA i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- Podczas zrumieniania potraw należy umieszczać je na niskim lub wysokim ruszcie albo w głębokim naczyniu ustawionym na talerzu obrotowym.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kucharki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kucharkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

WAŻNE: Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów.

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM



Kuchenki można używać jako konwencjonalnego piekarnika dzięki funkcji termoobiegu i 10 zaprogramowanym temperaturom. W celu uzyskania najlepszych efektów zalecane jest przeprowadzenie wstępnego podgrzania. Wyboru temperatury można dokonać w zakresie od 150°C do 240°C z skokiem o 10°C.

Naciśnij przycisk TERMOOBIEG	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura kuchenki (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Dla każdej ustawianej temperatury istnieje odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu, np. 170°C = trzeci pasek. Podczas wstępnego podgrzewania ten wskaźnik pulsuje, a rosnące paski informują o postępie procesu podgrzewania.

Przykład 1: Gotowanie ze wstępnym podgrzaniem

Przypuśćmy, że chcesz wstępnie podgrzać kuchenkę do 200°C, a następnie przygotowywać potrawę przez 25 minut w temperaturze 200°C.

- Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wartość 150 i wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.
- Wprowadź żądaną temperaturę wstępnego podgrzewania naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (5 razy) lub pokrętem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 200.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby zaakceptować wybraną temperaturę.



150 °C

200 °C

200 °C

- Naciśnij jeszcze jeden raz przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć podgrzewanie. Po osiągnięciu wybranej temperatury zostanie dwukrotnie wyemitowany sygnał dźwiękowy, przypominający o konieczności umieszczenia potrawy w kuchenke. Wartość bieżącej temperatury będzie pulsowała na wyświetlaczu.
- Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw czas gotowania (25 minut).
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Wskaźnik termoobiegu będzie pulsował.

200 °C

25:00

25:00

Przykład 2: Przygotowanie potrawy bez wstępnego podgrzewania kuchenki

Przypuśćmy, że chcesz przygotowywać potrawę przez 20 minut w temperaturze 230°C.

- Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wartość 150 i wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.
- Wprowadź żądaną temperaturę wstępnego podgrzewania naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (8 razy) lub pokrętem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 230.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby zaakceptować wybraną temperaturę.
- Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw czas gotowania (20 minut).
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDZ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć gotowanie.



150 °C

230 °C

230 °C

20:00

20:00

Uwagi:

- Nie można wprowadzić czasu gotowania zanim nie zostanie osiągnięta temperatura wstępnego podgrzewania. Następnie należy otworzyć drzwiczki kuchenki w celu wprowadzenia czasu.
- Jeśli przez 5 minut nie zostanie wprowadzony czas gotowania, funkcja podgrzewania z termoobiegiem automatycznie wyłączy się. 5 razy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „00:00”.
- Podczas wstępnego podgrzewania talerz obrotowy powinien znajdować się w kuchenke. Podczas wstępnego podgrzewania i gotowania z termoobiegiem słyszalne będzie cykliczne włączanie i wyłączanie wentylatora chłodzącego. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na proces gotowania.
- Instrukcje dotyczące gotowania podane przez producentów potraw stanowią jedynie ogólne wytyczne, więc może być konieczne ich skorygowanie.
- Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje przez pewien czas, żeby schłodzić elektryczne i mechaniczne części urządzenia.
- Przy pierwszym użyciu termoobiegu może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem, a następnie w trybie pracy z termoobiegiem w temperaturze 240°C.

WAŻNE: Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów. Należy się również upewnić, że komora operacyjna kuchenki jest pusta.

⚠ OSTRZEŻENIE:

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



INNE UŻYTECZNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje ręcznego ustawiania czasu i trybu gotowania i/lub rozmrażania według czasu oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

Uwaga: Programu automatycznego gotowania nie można wykorzystać jako jednego z etapów gotowania sekwencyjnego.

Przykład: Jeśli chcesz rozmrażać potrawę przez 5 minut, a następnie gotować ją przez 7 minut przy poziomie mocy mikrofal P80, zaprogramuj następujące etapy:

1. Naciśnij dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU** / , a na wyświetlaczu pojawi się numer programu dEF2.
2. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas rozmrażania "5:00" minut.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** .
4. Ustaw poziom mocy mikrofal naciskając jeszcze jeden raz przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** dla uzyskania wartości P80 lub pokrętkę **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.
5. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / , żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
6. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na "7:00" minut.
7. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / , żeby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA +30sec (bezpośredni start)

Przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / pozwala na obsługę dwóch następujących funkcji:

a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia gotowania przy ustawionym poziomie mocy P100 z czasem 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / . Gotowanie rozpocznie się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie czasu gotowania o 30 sekund.

b. Wydłużenie czasu gotowania

Czas gotowania można wydłużyć w trybie gotowania ręcznego, grilla, pracy z termoobiegiem, trybu kombinowanego i podczas rozmrażania według czasu o wielokrotność 30 sekund naciskając przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / w trakcie pracy kuchenki. Podczas rozmrażania według wagi, aktywnej funkcji automatycznego gotowania i gotowania sekwencyjnego nie można zwiększyć czasu gotowania przy pomocy przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / .

UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 95 minut.

3. WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM

Funkcja **WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** pozwala zaprogramować kuchenkę do rozpoczęcia gotowania w późniejszym momencie dnia. Przed skorzystaniem z tej funkcji upewnij się, że zegar jest prawidłowo ustawiony.

Przykład:

Wykonaj opisane poniżej czynności, żeby uruchomić kuchenkę w późniejszym momencie. Maksymalne dopuszczalne opóźnienie wynosi 23 godziny i 59 minut.

- 1) Naciśnij jeden raz przycisk **MIKROFALE** i pokrętkę **WYBORU** ustaw poziom mocy mikrofal na opcję P80.
- 2) Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / , żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
- 3) Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na "7:00" minut.
Po wykonaniu powyższych czynności proszę **nie** naciskać przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / .
- 4) Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** / . Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, a godziny zaczną pulsować.
- 5) Pokrętkę **WYBORU** ustaw żądany czas rozpoczęcia gotowania. Dozwolone wartości mieszczą się w przedziale 0-23 (dla zegara 24-godzinnego) lub 1-12 (dla zegara 12-godzinnego).
- 6) Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** / . Minuty zaczną pulsować.
- 7) Pokrętkę **WYBORU** ustaw żądany czas rozpoczęcia gotowania. Dozwolone wartości mieszczą się w przedziale 0-59 minut.
- 8) Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** + 30 sec. / , żeby zaakceptować ustawione opóźnienie włączenia.

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez małe dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

a. Włączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zaświeci się symbol blokady:



b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy. Symbol blokady na wyświetlaczu zgaśnie.

PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA



1. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie następujących potraw jest łatwe: wieszak, wołowiny i kurczaków. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 100 do 2000 g (ze skokiem 100 g). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

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

Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym lub na kratce do rozmrażania, umieszczonej na talerzu obrotowym.

- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.
****☒ / **Ⓢ x1**,
 na wyświetlaczu pojawi się:
- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć rozmrażanie. Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania, natomiast symbol "g" zgaśnie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)

Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się symbol "g".

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Uwagi dotyczące ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI:

- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Potrawę o wadze mniejszej niż 200 g należy umieścić na krawędzi talerza obrotowego, a nie na jego środku.
- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 100 g, na przykład 650 g do 700 g.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobieganie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchenki.

2. ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

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. Zakres czasowy wynosi 0:05 – 95:00.

Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.
****☒ / **Ⓢ x2**,
 na wyświetlaczu pojawi się:
- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania:
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć rozmrażanie. Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania.

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Uwagi dotyczące ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU:


- Po zakończeniu gotowania zostanie 5 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00”.
- Poziom mocy mikrofal jest zaprogramowany na 30 P i nie można wybrać innego poziomu.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Programy **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronie PL-15). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Żeby ugotować 350 g marchewek przy pomocy funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** dla świeżych warzyw (opcja A4).

- Pokrętką **WYBORU** wybierz żądany program automatycznego gotowania.

- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się symbol "g".

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić obracając pokrętkę **WYBORU**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość. Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wody naczynia.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli programów **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** na stronie PL-14 należy korzystać z ręcznego trybu pracy.

PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmarzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczyń. 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.

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Grill	Termoobieg	Gotowanie w trybie mieszanym	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 wylądowań. 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 podanych czasów nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓ / ✗	✗	✓	✓ Tylko tryb mieszanym z termoobiegami	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 wylądowania 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 wylądowań.
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 wylądowania i wywołać pożar.
Ruszt	✓	✓	✓	✓	Ruszty dostarczone z kuchenką zostały specjalnie dostosowane do wszystkich trybów gotowania i nie spowodują uszkodzenia kuchenki.

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA ŻĄDANEGO ELEMENTU KUCHENKI NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY PREPARATÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW I KUCHENEK, ODKURZACZY PAROWYCH, ŚRODKÓW DO SZOROWANIA ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENIEK SODU LUB SZORSTKICH ZMYWAKÓW.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że komora operacyjna, drzwiczki, obudowa kuchenki i wyposażenie wystygły.

KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYSZCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.

Korzystanie z zanieczyszczonej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia ścianek komory operacyjnej i szybszego zużycia kuchenki. Może być również przyczyną powstania sytuacji niebezpiecznych.

Zewnętrzne elementy obudowy

Zewnętrzne elementy obudowy kuchenki można łatwo oczyścić delikatnym detergentem i wodą. Roztwór detergentu należy zetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć powierzchnię miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą, unikając używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

Komora operacyjna

1. W celu utrzymania kuchenki w czystości, należy po każdym użyciu zetrzeć wszelkie zachlapania i plamy miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, dopóki kuchenka jest jeszcze ciepła. W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie luków elektrycznych. Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.

2. Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentyla-

cyjnych w ściankach kuchenki; mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.

3. Do mycia wnętrza kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

4. Regularnie rozgrzewaj kuchenkę używając funkcji termoobiegu i grilla. Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów.

5. 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.

DODATKOWA UWAGA dotycząca OSŁONY ŹRÓDŁA MIKROFAL: Osłonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości. Osłona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wyposażenie

Wyposażenie, takie jak talerz obrotowy, podstawę talerza obrotowego, ruszt i talerz do przyrumieniania, należy myć w wodzie z płynem do mycia naczyń i osuszyć. Środki do mycia naczyń są bezpieczne.

DODATKOWA UWAGA dotycząca PODSTAWY TALERZA OBROTOWEGO:

Zawsze po gotowaniu należy czyścić podstawę talerza obrotowego, szczególnie w okolicach rolek. Powinny one być wolne od resztek jedzenia i tłuszczu. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie luków elektrycznych.

Drzwiczki

W celu usunięcia wszelkich śladów zabrudzeń, obie strony drzwiczek oraz uszczelki należy regularnie czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.

UWAGA: Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.

Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

Włóż połówkę cytryny do miski, dodaj 300 ml (trochę więcej niż szklankę) wody i podgrzej z mocą 100% przez 10-12 minut. Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.

WAŻNE:

• 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 lub element grzejny grilla będzie się włączał i wyłączał.

Tryb pracy	Standardowy czas
Mikrofałe 100 P	30 minut
Grill/termoobieg/tryb kombinowany	Praca przerywana, sterowana temperaturą i czasem

Informacje o najbliższym serwisie możecie Państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za połączenie lokalne)

GR



Προσοχή:

Το προϊόν σας έχει σήμανση με αυτό το σύμβολο.

Αυτό σημαίνει ότι τα

χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με γενικά οικιακά απορρίμματα.

Υπάρχει ξεχωριστό σύστημα περισυλλογής για τα συγκεκριμένα προϊόντα.

A. Πληροφορίες σχετικά με την απόρριψη εξοπλισμού (οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Προσοχή: Αν επιθυμείτε να απορρίψετε τον εξοπλισμό αυτό, μην χρησιμοποιείτε τον συνηθισμένο κάδο απορριμμάτων!

Η επεξεργασία του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού πρέπει να γίνεται ξεχωριστά και σε συμφωνία με τη νομοθεσία που απαιτεί την κατάλληλη επεξεργασία, αποκατάσταση και ανακύκλωση του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Έπειτα από σχετική εφαρμογή σε χώρες-μέλη, ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός του κάθε σπιτιού εντός της ΕΕ μπορεί να επιστραφεί χωρίς χρέωση* σε προκαθορισμένες εγκαταστάσεις περισυλλογής.

Σε ορισμένες χώρες* είναι δυνατόν να επιστρέψετε το παλιό σας προϊόν στον τοπικό σας προμηθευτή χωρίς χρέωση, αν αγοράσετε ένα παρόμοιο καινούργιο προϊόν.

*) Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το φορέα της περιοχής σας.

Αν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός σας εξοπλισμός έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, απορρίψτε αυτά πρώτα ξεχωριστά, σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις.

Η σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού θα σας βοηθήσει να βεβαιωθείτε ότι τα απορρίμματα υφίστανται την απαραίτητη επεξεργασία, αποκατάσταση και ανακύκλωση, αποτρέποντας έτσι πιθανές αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκύψουν λόγω της ακατάλληλης επεξεργασίας απορριμμάτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός της ΕΕ

Αν επιθυμείτε να απορρίψετε το συγκεκριμένο προϊόν, επικοινωνήστε με τους τοπικούς σας φορείς και ζητήστε πληροφορίες για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Για την Ελβετία: Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός μπορεί να επιστραφεί χωρίς χρέωση στον αντιπρόσωπο, ακόμα και σε περίπτωση που δεν αγοράσετε ένα νέο προϊόν. Περισσότερες διευκρινίσεις σχετικά με τη συλλογή καταγράφονται στην αρχική σελίδα της ηλεκτρονικής διεύθυνσης www.swico.ch ή www.sens.ch.

B. Πληροφορίες ως προς τη Διάθεση για Επαγγελματίες Χειριστές

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Αν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς και επιθυμείτε να το αποσύρετε:

Παρακαλώ επικοινωνήστε με τον έμπορο της SHARP ο οποίος θα σας ενημερώσει σχετικά με την απόσυρση του προϊόντος. Ενδέχεται να χρεωθείτε τα ανερχόμενα έξοδα απόσυρσης και ανακύκλωσης. Μικρά προϊόντα (και μικρά ποσά) ενδέχεται να επιστραφούν από τις τοπικές σας υπηρεσίες συλλογής.

Για την Ισπανία: Παρακαλώ επικοινωνήστε με το εγκατεστημένο σύστημα συλλογής ή την τοπική σας αρχή για την απόσυρση των μεταχειρισμένων προϊόντων σας.

2. Σε άλλες χώρες εκτός της ΕΕ

Εάν επιθυμείτε να αποσύρετε αυτό το προϊόν, παρακαλώ επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές σας και ρωτήστε για τη σωστή μέθοδο διάθεσης.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εγχειρίδιο Λειτουργίας

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ	1
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	2
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	2
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	3
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	4
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	5-7
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	7
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	8
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ	8
ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	8
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	9
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	9
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI	10
ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	11
ΑΛΛΕΣ ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	12
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ	13
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ	13
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ	14
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	15
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	16



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου:	R-82ST
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος	: 230 V, 50 Hz μονής φάσης
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:	: 16 A
Απαιτούμενη εναλλασσόμενη ισχύς:	Μικροκύματα : 1500 W
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα : 900 W Γκριλ οροφής (Υπέρυθρη) : 1400 W Επαγωγική λειτουργία : 2400 W
	Κατάσταση Off (απενεργοποίηση) (Κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας) : λιγότερο από 1,0 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων	: 2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** χλστ.	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** χλστ.	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Χωρητικότητα Φούρνου	: 25 λίτρα***
Περιστρεφόμενος δίσκος (γυαλί)	: ø 315 χλστ.
Βάρος	: περ. 16,5 kg
Λάμπα φούρνου	: 25 W/240 V

* Αυτό το Προϊόν πληροί τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Προτύπου EN55011.

Σύμφωνα με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης Β.

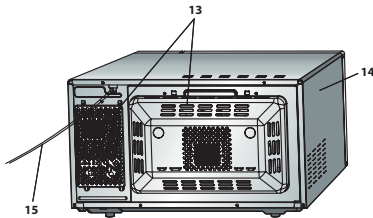
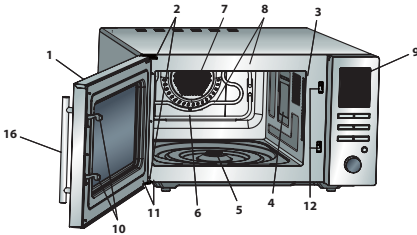
Ομάδα 2 σημαίνει ότι ο εξοπλισμός παράγει ηθελημένα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για θερμική επεξεργασία τροφής.

Κλάση Β σημαίνει ότι ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος προς χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις.

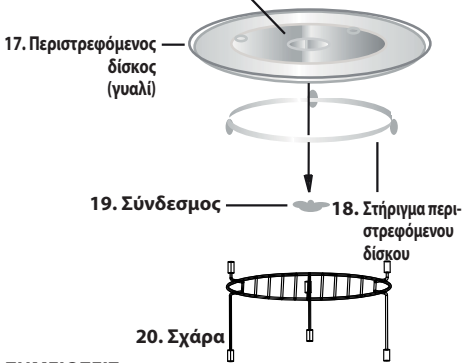
** Το βάθος δεν περιλαμβάνει το χερούλι ανοίγματος της πόρτας.

*** Η εσωτερική χωρητικότητα υπολογίζεται μετρώντας το μέγιστο πλάτος, βάθος και ύψος. Η πραγματική χωρητικότητα υποδοχής φαγητού είναι μικρότερη.

ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.



Πλήμνη (εσωτερικά)



ΦΟΥΡΝΟΣ

1. Πόρτα
2. Μεντεσέδες
3. Λάμπα φούρνου
4. Κάλυμμα κυματοδηγού (ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ)
5. Σύνδεσμος
6. Εσωτερικό φούρνου
7. Επαγωγικός ανεμιστήρας (καλυμμένος)
8. Θερμαντικό στοιχείο γκριλ (κάτω από την οροφή και στην πίσω πλευρά του εσωτερικού)
9. Πίνακας ελέγχου
10. Μανταλώσεις
11. Σφραγίσματα της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
12. Μάνταλα ασφαλείας πόρτας
13. Ανοίγματα εξαερισμού
14. Εξωτερικό κάλυμμα
15. Καλώδιο παροχής ρεύματος
16. Χερούλι ανοίγματος πόρτας

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι παρέχονται τα παρακάτω εξαρτήματα:

(17) Περιστρεφόμενος δίσκος (18) Στήριγμα περιστρεφόμενου δίσκου (19) Σύνδεσμος (20) Σχάρα

- Τοποθετήστε το στήριγμα του περιστρεφόμενου δίσκου στο κέντρο του πατώματος του φούρνου ώστε να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα γύρω από το σύνδεσμο. Στη συνέχεια τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στο στήριγμά του ώστε να εφαρμόσει σταθερά στο σύνδεσμο.

- Για να αποφύγετε ζημιά στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα ή τα δοχεία σκάνονται χωρίς να ακουμπούν στο χείλος του περιστρεφόμενου δίσκου, όταν τα απομακρύνετε από τον φούρνο.

- Για χρήση της σχάρας, ανατρέξτε στις ενότητες του γκριλ στις σελίδες 13-15.

Μην ακουμπάτε ποτέ το γκριλ όταν είναι ζεστό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, παρακαλείσθε να αναφέρετε δύο στοιχεία στον αντιπρόσωπο ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

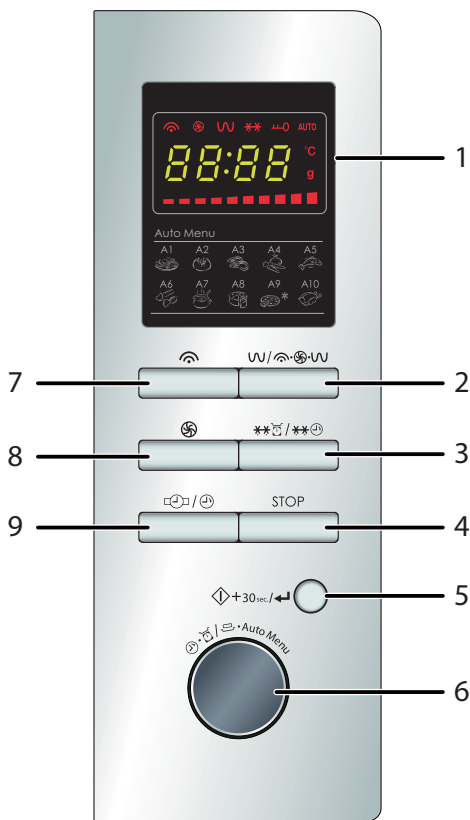
- Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι εύθραστο. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου, για να εξασφαλίσετε ότι δεν θα πάθει ζημιά.
- Μετά το μαγείρεμα φαγητών με λίπη χωρίς κάλυμμα, πάντα να καθαρίζετε διεξοδικά το εσωτερικό και ιδιαίτερα το στοιχείο θέρμανσης γκριλ· αυτά πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπος. Το μαζεμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να καπνίζει ή να πιάσει φωτιά.
- Πάντα να λειτουργείτε το φούρνο με τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμα κυλίνδρου εφαρμοσμένα σωστά. Αυτό συμβάλλει στο πλήρες, ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ένας κακώς εφαρμοσμένος περιστρεφόμενος δίσκος ενδέχεται να μην περιστρέφεται σωστά και θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο.
- Κάθε φαγητό και δοχείο φαγητού πρέπει να τοποθετείται πάντα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο για μαγείρεμα.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού ή αντίστροφα. Η κατεύθυνση περιστροφής μπορεί να αλλάξει κάθε φορά που εκκινείτε το φούρνο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, η κοιλότητα του φούρνου, τα εξαρτήματα 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 και ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

- Ένδειξη για ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
- Ένδειξη για ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- Ένδειξη για ΓΚΡΙΛ
- Ένδειξη για ΑΠΟΨΥΞΗ
- Ένδειξη για ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ
- Ένδειξη για ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΜΕΝΟΥ
- Ένδειξη για ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
- Ένδειξη για ΒΑΡΟΣ
- Δείκτης για τη θερμοκρασία

Επιλογές αυτόματων μενού:

- A1: Μενού αναθέρμανσης
- A2: Πατάτα με φλούδα
- A3: Κρέας
- A4: Φρέσκα λαχανικά
- A5: Ψάρι
- A6: Ζυμαρικά
- A7: Σούπα
- A8: Μαλακό κέικ
- A9: Κατεψυγμένη πίτσα
- A10: Κοτόπουλο

2. Κουμπί ΓΚΡΙΛ/ COMBI

3. Κουμπί ΑΠΟΨΥΞΗ με ΒΑΡΟΣ/ ΑΠΟΨΥΞΗ με ΧΡΟΝΟ

4. Κουμπί STOP

5. Κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/+30δευτ./ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ

6. Στροφέας ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ

Περιστρέψτε για εισαγωγή του χρόνου μαγειρέματος, χρόνου, επιπέδου ισχύος, θερμοκρασίας, βάρους και επιλογής αυτόματου μενού



7. Κουμπί ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ:

Πιέστε το για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.

8. Κουμπί ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

9. Κουμπί για ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ



- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο σε πάγκο. Δεν έχει σχεδιαστεί για ενσωμάτωση σε μονάδα κουζίνας. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε ντουλάπι.
- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί κατά το μαγείρεμα. Τοποθετήστε ή στερεώστε το φούρνο έτσι ώστε το κάτω μέρος του φούρνου να απέχει 85 εκ. ή περισσότερο από το πάτωμα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για να την αποφυγή εγκαυμάτων σε αυτά.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ένα ελάχιστο διάστημα πάνω από το φούρνο 30 εκ.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός αν η χρησιμοποίησή τους υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Επιτρέπεται 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 καταλαμβάνουν τους κινδύνους που ενυπάρχουν στην εσφαλμένη χρήση του.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή εκτελεί τις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ/COMBI (W/☞☞☞) και ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ (S), τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικου λόγω της αναπτυσσόμενης θερμοκρασίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι ζεστά κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζετε 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.
- 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υγρά ή άλλα φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία εφόσον είναι πιθανό να εκραγούν.
- Η θέρμανση αναψυκτικών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη έκρηξη βρασμού, επομένως πρέπει να δίνεται προσοχή στο χειρισμό του δοχείου.
- Μη μαγειρεύετε αβγά με το σόφλι τους, και βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρεύετε ή να ζεσταίνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει μελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια, ειδικά ως τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ζεσταίνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Τα σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ώστε να εξασφαλίζεται πως είναι κατάλληλα για χρήση με το φούρνο. Ανα-

- τρέξτε στη Σελίδα GR-15. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη και δοχεία κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων στις λειτουργίες μικροκυμάτων.
- Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαυμάτων.
- Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, η κολόνη του φούρνου, τα σκεύη, τα εξαρτήματα και ειδικά τα θερμαντικά στοιχεία του γκριλ θα ζεσταίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πρέπει να φροντίζετε ώστε να μην αγγίζετε αυτές τις περιοχές. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντα χοντρά γάντια φούρνου. Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε πως αυτά δεν είναι ζεστά. Κατά τη θέρμανση φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρατηρείτε το φούρνο καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.
- Εάν παρατηρήσετε καπνό, σβήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και κρατήστε την πόρτα κλειστή ώστε να καταπνίξετε οποιοσδήποτε φλόγες.
- Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιοδήποτε αποθέσεις τροφής.
- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αχμηρούς μεταλλικούς ζύστες εφόσον μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του τζαμιού.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες καθαρισμού για τα σφραγίσματα της πόρτας, τις κολόνητες και τα γεγιμάζοντα μέρη στη σελίδα GR-16.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

- 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.**
- Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ώστε η μονάδα να μπορεί να απουσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.
- Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230 V, 50 Hz, με ασφάλεια ελάχιστης έντασης 16 Α, ή αυτόματο διακόπτη ελάχιστης έντασης 16 Α.
- Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνο αυτή τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα. Κοιτά σε ένα συμβατικό φούρνο, για παράδειγμα.
- Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία.
- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε το κάλυμμα του κυματοδηγού, το εσωτερικό του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμα κulinδρου. Αυτό πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπη. Το συσσωρευμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να ξεκινήσει να καπνίζει ή να πίσσει φωτιά.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

9. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού.
10. Μην μπλοκάρτε τα ανοίγματα εξαερισμού.
11. Αφαιρέστε όλα τα μεταλλικά σφραγίσματα, τα σύρματα, κτλ., από το φαγητό και από τις συσκευασίες φαγητού. Τα ηλεκτρικά τζοζ που μπορεί να δημιουργηθούν σε μεταλλικές επιφάνειες, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.
12. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να θερμάνετε λάδια για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν ελέγχεται και το λάδι μπορεί να αρπάζει 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.
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 ζαναζεσταίνετε 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:

1. 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 ουσιαστικά και βεβαιωθείτε ότι είναι ουσιαστικά 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 μεταξύ των μάνταλων και των επιφανειών σφράγισης.
4. Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γεινιάζοντα τμήματα. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιοδήποτε αποθέσεις τροφής. Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα "Καθαρισμός και Συντήρηση" στη σελίδα GR-16.
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 εξωτερικό κάλυμμα.
2. Ποτέ μη γύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφαλείας 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 τραπεζιού 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 μπιρρέτιο, 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. Μη χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζεμάτισμα/ζαναζεσταμα.
3. Προτείνεται να βάζετε μία γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο (όχι μεταλλικό) στο υγρό ενώ αναθερμαίνεται.
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, ειδικά τους 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 εγκαυμάτα.
2. Πάντα να ανοίγετε τα δοχεία, τους παρασκευαστές ποπ-κορν, τις ασκούλες μαγειρέματος για φούρνο, κτλ, μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια για να αποφύγετε εγκαυμάτα από ατμούς και έκρηξη βρασμού.
3. **Για την αποφυγή εγκαυμάτων, δοκιμάζετε πάντα τη θερμοκρασία του φαγητού και ανακατεύετε πριν από το σερβίρισμα και προσέχετε ιδιαίτερα τη θερμοκρασία φαγητών και ποτών που προσφέρονται σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους.**

Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί αληθινή ένδειξη της θερμοκρασίας του φαγητού ή του ποτού: ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία φαγητού.
4. Να στέκεστε πάντα πίσω από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε εγκαυμάτα από ατμούς και θερμότητα που διαφεύγουν.
5. Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεσταίνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαυμάτα.

Για να αποφύγετε κακή χρήση από παιδιά

1. Μη γέρνετε πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην κάνετε 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.
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 σκευών 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 περιβλήμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Εάν δεν είστε βέβαιοι 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 υδρατμολί 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.

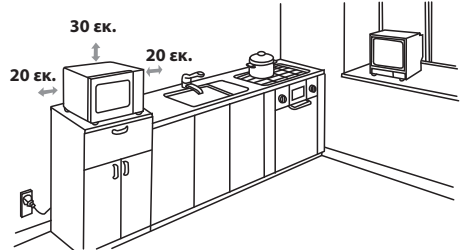


Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι οι επιφάνειες είναι πιθανό να ζεσταθούν κατά τη χρήση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εξωτερικό 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 σπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να καλύπτεται από τοίχο.
 - Απαιτείται ελάχιστος χώρος 20 εκ. ανάμεσα στο φούρνο και σε οποιοδήποτε γειτονικό τοίχο.
 - Αφήστε ελάχιστο χώρο 30 εκ. 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 85 εκ. 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 φούρνου σε μια γειωμένη οικιακή ηλεκτρική πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε το φούρνο σε σημεία όπου παράγεται θερμότητα, υδρατμολί ή υψηλά επίπεδα υγρασίας (για παράδειγμα, κοντά σε ή πάνω από συμβατικό φούρνο) ή κοντά σε υλικά που αναφλέγονται (για παράδειγμα, κουρτίνες). Μην φράσετε ή εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το φούρνο.



ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Συνδέστε το φούρνο. Η ένδειξη του φούρνου εμφανίζει "0:00", ακούγεται μια φορά ένα ηχητικό σήμα.

Το μοντέλο αυτό έχει λειτουργία ρολογιού και ο φούρνος καταναλώνει λιγότερο από 1,0 W στην κατάσταση αναμονής. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε παρακάτω.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΙΟΥ

Διατίθενται δύο λειτουργίες ρύθμισης: ρολόι 12 ωρών και ρολόι 24 ωρών.

1. Για να ορίσετε το ρολόι 24 ωρών, πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ** (⏸) / (⏹) μία φορά και θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "24H". Για να ορίσετε το ρολόι 12 ωρών, πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ** (⏸) / (⏹) μία φορά και θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "12H".
2. Περιστρέψτε το στρόφlea **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί η σωστή ώρα, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-23 (ρολόι 24-ωρών) ή 1-12 (ρολόι 12-ωρών).
3. Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ** (⏸) / (⏹), θα αναβοσβήσουν τα ψηφία των λεπτών.
4. Ορίστε τα λεπτά. Περιστρέψτε το στρόφlea **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστούν τα σωστά λεπτά, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-59.
5. Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ** (⏸) / (⏹) μία φορά για να ξεκινήσει το ρολόι. Θα αναβοσβήσει στην οθόνη το εικονίδιο ":" της ψηφιακής ώρας.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, η οθόνη θα εμφανίσει τη σωστή ώρα της ημέρας. Εάν το ρολόι δεν έχει οριστεί, η οθόνη θα δείξει μόνο "0:00".
- Για να ελέγξετε την ώρα κατά τη διάρκεια μιας διεργασίας μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ** (⏸) / (⏹) και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα για 2-3 δευτερόλεπτα. Η διεργασία μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Κατά τη διαδικασία ρύθμισης του ρολογιού, εάν πατηθεί το κουμπί STOP, ο φούρνος επανέρχεται στην προηγούμενη ρύθμιση.
- Εάν η ηλεκτρική παροχή προς το φούρνο μικροκυμάτων σας διακοπεί, η οθόνη θα δείχνει διακοπτόμενα την ένδειξη "0:00" όταν επανέλθει το ρεύμα. Εάν αυτό συμβεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το πρόγραμμα θα διαγραφεί. Επίσης θα διαγραφεί η ώρα της ημέρας.



ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επίπεδο ισχύος	Πατήστε το κουμπί ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ (☺)	Προβολή (Ποσοστό)
ΥΨΗΛΟ	x1	P100 (100%)
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	x2	P80 (80%)
ΜΕΣΑΙΟ	x3	P50 (50%)
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	x4	P30 (30%)
ΧΑΜΗΛΟ	x5	P10 (10%)

- Ο φούρνος σας έχει 5 επίπεδα ενέργειας, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος για το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** (☺) ή γυρίστε το στρόφlea **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη το επιθυμητό επίπεδο. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευ./ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (⏸) +30 sec. (⏹) για επιβεβαίωση, εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (⏸) +30 sec. (⏹) για να ξεκινήσει ο φούρνος.
- Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** (☺), θα εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος για 2-3 δευτερόλεπτα. Ο φούρνος συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση παρ' όλο που η οθόνη εμφανίζει το επίπεδο ισχύος.

Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:

P100 - (ΥΨΗΛΗ έξοδος = 900 W) χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή αναθέρμανση π.χ. για φαγητά κατσαρόλας, ζεστά ποτά, λαχανικά κ.τ.λ.

P80 - (ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ έξοδος = 720 W) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερβιρισμένα σε πιάτο, όπως επίσης για ελαιώδη φαγητά όπως μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα χωρίς να ψήνεται υπερβολικά στις πλευρές.

P50 - (ΜΕΣΑΙΑ έξοδος = 450 W) για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς

τρόπους, π.χ. πιάτα βοδιού, προτείνεται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας για να βεβαιωθείτε πως το κρέας θα είναι μαλακό.

P30 - (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 270 W 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 ρυζί, μακαρόνια, ντάμπλινγκ και μαγείρεμα κρέμας αβγού.

P10 - (ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 90 W) για απαλή απόψυξη, π.χ. τούρτες ή πάστες.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Άνοιγμα της πόρτας:

Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, τραβήξτε το χερούλι.

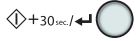
Έναρξη λειτουργίας του φούρνου:

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 πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** αφού επιλέξετε την επιθυμητή κατάσταση μαγειρέματος. Αφού ορίσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος και εάν δεν πιεστεί το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** εντός 5 λεπτών, ακυρώνεται η ρύθμιση.

Εάν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να πιεστεί το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Το ηχητικό σήμα ακούγεται μια φορά εφόσον πιεστεί το πλήκτρο επαρκώς, ενώ στην περίπτωση ανεπαρκούς πίεσης δεν υπάρχει απόκριση.

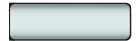
Χρησιμοποιήστε το κουμπί **STOP** για να:

1. Διαγράψετε ένα λάθος κατά τον προγραμματισμό.
2. Σταματήσετε το φούρνο προσωρινά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3. Ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **STOP** δύο φορές.
4. Για να θέσετε και να ακυρώσετε το παιδικό κλείδωμα (ανατρέξτε στη σελίδα GR-12).



Κουμπί
**ΕΝΑΡΞΗΣ/
+30δευτ./
ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ**

STOP



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



Ο φούρνος σας μπορεί να προγραμματιστεί για λειτουργία μέχρι 95 λεπτών (95.00).

Η μονάδα εισαγωγής χρόνου μαγειρέματος (απόψυξης) ποικίλλει από 5 δευτερόλεπτα ως 5 λεπτά. Η μονάδα εξαρτάται από το συνολικό διάστημα του χρόνου μαγειρέματος (απόψυξης) όπως φαίνεται στον πίνακα.

Χρόνος Μαγειρέματος	Μονάδα Επαύξησης
0-1 λεπτό	5 δευτερόλεπτα
1-5 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
5-10 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
10-30 λεπτά	1 λεπτό
30-95 λεπτά	5 λεπτά

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και εφαρμόστε επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων 100P ως 10P για μαγείρεμα ή απόψυξη (ανατρέξτε στο παρακάτω παράδειγμα).
- 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.
- Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινοφύλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων 80P.

1. Εισαγάγετε το επίπεδο ισχύος πατώντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** δύο φορές για P80 ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να ορίσετε την ισχύ μικροκυμάτων στην τιμή P80.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** ($\leftarrow +30\text{sec./}\leftarrow$) για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
3. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ**.
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** ($\leftarrow +30\text{sec./}\leftarrow$) για να αρχίσει ο χρονομέτρης. (Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος.)



x2 ή



P80

Ταυτόχρονα θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη Μικροκύματα.



2:30



2:30

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όταν ξεκινά ο φούρνος, ανάβει η λυχνία του και γυρίζει ο περιστρεφόμενος δίσκος είτε κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού είτε αντίστροφα. Εάν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος/απόψυξης προκειμένου να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό, ο χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη σταματά αυτόματα. Ο χρόνος μαγειρέματος/ απόψυξης ξεκινά πάλι την αντίστροφη μέτρηση όταν κλείσει η πόρτα και πατηθεί το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** ($\leftarrow +30\text{sec./}\leftarrow$).
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/η απόψυξη, εμφανίζεται ξανά στην οθόνη η ώρα, εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόδι.
- Εάν θέλετε να ξέρετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** (\leftarrow). Θα εμφανιστεί το τρέχον επίπεδο ισχύος για 2-3 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Κλείνετε την πόρτα μετά το μαγείρεμα / απόψυξη. Σημειώστε πως το φως θα παραμένει αναμμένο για 10 λεπτά εάν η πόρτα είναι ανοικτή, ως μέσο προστασίας για να σας υπενθυμίσει να κλείσετε την πόρτα.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI

1. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Το γκριλ στην οροφή του εσωτερικού του φούρνου έχει μόνο μία ρύθμιση ισχύος. Το γκριλ υποβοηθείται από τον περιστρεφόμενο δίσκο, ο οποίος περιστρέφεται για να εξασφαλιστεί ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για να ψήσετε στο γκριλ μικρά κομμάτια φαγητού όπως μπέικον, ζαμπόν(χοιρομέρι) και ατομικά κέικ. Το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί είτε απευθείας στη σχάρα, ή μέσα σε ένα σκεύος για τάρτα/πυρίμαχο σκεύος επάνω στη σχάρα.

Παράδειγμα:

Για χρήση του γκριλ για 20 λεπτά, με το κουμπί **ΓΚΡΙΛ/COMBI** (Λ/☀️🌀Λ).

1. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ/COMBI** μία φορά. Θα ανάψουν στην οθόνη οι ενδείξεις G-1 και γκριλ.

Λ/☀️🌀Λx1



G-1

2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀️+30sec./⬅️) για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.



G-1

3. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γκριλ (20 λεπτά).



20:00

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀️+30sec./⬅️) για να αρχίσει το γκριλ. (Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου γκριλ.)



20:00

Σημείωση:

Αφού περάσει ο μισός χρόνος γκριλ ακούγεται το ηχητικό σήμα για δύο φορές για να σας θυμίσει να γυρίσετε το φαγητό για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ρόδισμα. Να έχετε υπόψη σας πως ο φούρνος δεν θα σταματήσει αυτόματα κατά τη διάρκεια του γκριλ. Για καλύτερο μαγείρεμα με το γκριλ θα πρέπει να γυρίσετε το φαγητό στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος. Αφού γυρίσετε το φαγητό στη μέση του χρόνου, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀️+30sec./⬅️) για να συνεχιστεί το μαγείρεμα με γκριλ.

2. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI

Η δυνατότητα για **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI** επιτρέπει το συνδυασμό ισχύος μικροκυμάτων με γκριλ ή/και επαγωγικό μαγείρεμα καθώς και συνδυασμό γκριλ και επαγωγικό μαγειρέματος. Το COMBI σημαίνει μαγείρεμα με ισχύ μικροκυμάτων, γκριλ και/ή επαγωγική ισχύ εναλλάξ. Το συνδυαστικό μαγείρεμα μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και παρέχει ένα τραγανό, ροδίνο τελείωμα, ώστε να απολαμβάνετε γρήγορο μαγείρεμα με παραδοσιακή ελκυστική εμφάνιση.

Υπάρχουν 4 επιλογές για το συνδυασμό όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα:

Πατήστε το κουμπί ΓΚΡΙΛ/COMBI (Λ/☀️🌀Λ)	Οθόνη	Μικροκύματα	Γκριλ	Επαγωγική λειτουργία
δύο φορές	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
3 φορές	C-2	• (450 W)	•	
4 φορές	C-3		•	• (195-200°C)
5 φορές	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = διαθέσιμο

Παράδειγμα Συνδυασμού Μικροκυμάτων και Επαγωγικού Μαγειρέματος:

Για να μαγειρέψετε για 30 λεπτά χρησιμοποιώντας το συνδυασμό μικροκυμάτων και επαγωγικού μαγειρέματος (C-1).

1. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ/COMBI** δύο φορές. Θα ανάψουν στην οθόνη η ένδειξη G-1.

Λ/☀️🌀Λx1



G-1

2. Επιλέξτε C-1 πατώντας το κουμπί μία ακόμη φορά ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη C-1.



C-1

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀️+30sec./⬅️) για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.



C-1

4. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γκριλ (30 λεπτά).



30:00

5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀️+30sec./⬅️) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Στην οθόνη ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.)



30:00

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για το ΓΚΡΙΛ και το ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI:

- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Για να ροδίσετε το φαγητό, τοποθετήστε το στη χαμηλή ή ψηλή σχάρα ή μέσα σε βαθύ δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μπορεί να εντοπίσετε καπνό ή μυρωδιά καμένου την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το γκριλ. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης του φούρνου. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, θερμάνετε το φούρνο χωρίς φαγητό στο γκριλ για 20 λεπτά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη λειτουργία, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε τον εξαερισμό της κουζίνας σας προκειμένου να διαφεύγει ο καπνός ή οι οσμές.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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



Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επαγωγικός φούρνος χρησιμοποιώντας την επαγωγική λειτουργία και 10 προεπιλεγμένες θερμοκρασίες φούρνου. Συνιστάται η προθέρμανση για καλύτερα αποτελέσματα. Η θερμοκρασία μπορεί να επιλεγεί από 150°C ως 240°C κατά διαστήματα επαύξεως 10°C.

Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Θερμ. Φούρνου (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Για κάθε θερμοκρασία που μπορεί να οριστεί υπάρχει ένας δείκτης για τη θερμοκρασία στην οθόνη π.χ. 170°C = τρίτη μπάρα. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης η ένδειξη αυτή θα αναβοσβήνει και οι αυξανόμενες μπάρες στην οθόνη θα υποδεικνύουν τη διαδικασία προθέρμανσης.

Παράδειγμα 1: Για να μαγειρέψετε με προθέρμανση

Εστω πως θέλετε να προθερμάνετε στους 200°C και μαγειρέψτε για 25 λεπτά στους 200°C.

1. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** μία φορά. Στην οθόνη θα αναβοσβήσουν η ένδειξη 150 και η θερμοκρασία και θα ανάψει η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (5 φορές) ή γυρίζοντας το στροφέα ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 200.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ + 30 sec. / ▶) για επιβεβαίωση της θερμοκρασίας.



150 °C

200 °C

200 °C

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ + 30 sec. / ▶) μία ακόμα φορά για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία προθέρμανσης, ακούγεται το ηχητικό σήμα δύο φορές ως υπενθύμιση για να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο. Η τρέχουσα θερμοκρασία αναβοσβήνει στην οθόνη.
5. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για εισαγωγή του χρόνου μαγειρέματος (25 λεπτά).
6. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ + 30 sec. / ▶) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος αρχίζει στην οθόνη. Η ένδειξη επαγωγικής λειτουργίας αναβοσβήνει.

200 °C

25:00

25:00

Παράδειγμα 2: Για να μαγειρέψετε χωρίς προθέρμανση

Εστω πως θέλετε να μαγειρέψετε στους 230°C για 20 λεπτά.

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** μία φορά. Στην οθόνη αναβοσβήνουν η ένδειξη 150 και η ένδειξη θερμοκρασίας, ενώ εμφανίζεται η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (8 φορές) ή γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 230.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ + 30 sec. / ▶) για επιβεβαίωση της θερμοκρασίας.
4. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος (20 λεπτά).
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ + 30 sec. / ▶) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



150 °C

230 °C

230 °C

20:00

20:00

Σημειώσεις:

1. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να εισαχθεί ώσπου να επιτευχθεί η θερμοκρασία προθέρμανσης. Εάν συμβεί αυτό, πρέπει να ανοίξετε την πόρτα για να εισαγάγετε ο χρόνο μαγειρέματος.
2. Εάν δεν καθοριστεί ο χρόνος μαγειρέματος μέσα σε 5 λεπτά, το επαγωγικό θερμαντικό στοιχείο σβήνει αυτόματα. Ακούγεται το ηχητικό σήμα 5 φορές ως υπενθύμιση και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα, εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, η οθόνη εμφανίζει μόνο την ένδειξη "0:00".
3. Κατά την προθέρμανση του φούρνου, ο περιστρεφόμενος δίσκος θα πρέπει να βρίσκεται μέσα στο φούρνο. Κατά την προθέρμανση και κατά τη διάρκεια της επαγωγικής λειτουργίας θα ακούτε τον ανεμιστήρα καθώς ενεργοποιείται και απενεργοποιείται περιοδικά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και δεν επηρεάζει το μαγείρεμα.
4. Οι οδηγίες που παρέχονται από τους παραγωγούς τροφίμων είναι γενικές κατευθυντήριες γραμμές ο χρόνος μαγειρέματος ενδέχεται να χρειάζεται προσαρμογή.
5. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για ένα σύντομο χρονικό διάστημα προκειμένου να χαμηλώσει τη θερμοκρασία των ηλεκτρικών και μηχανικών μερών.
6. Μπορεί να εντοπίσετε καπνό τη πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την επαγωγική λειτουργία. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης του φούρνου. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, θερμάνετε το φούρνο χωρίς φαγητό στο γκριλ για 20 λεπτά και στη συνέχεια σε επαγωγική λειτουργία στους 230°C.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, για να επιτρέψετε στον καπνό ή τις οσμές να διαχυθούν, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε τον απορροφητήρα της κουζίνας. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει φαγητό στο φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΑΛΛΕΣ ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. ΔΙΑΔΟΧΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας έως 2 διαφορετικά στάδια τα οποία μπορεί να περιλαμβάνουν χρόνο και λειτουργία μη αυτόματου μαγειρέματος και /ή λειτουργία απόψυξης με χρόνο καθώς και απόψυξης με βάρος. Εφόσον προγραμματιστεί δεν απαιτείται παρέμβαση στη λειτουργία μαγειρέματος, καθώς ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα στο επόμενο στάδιο. Ακούγεται το ηχητικό σήμα μία φορά μετά από το πρώτο στάδιο. Εάν το ένα στάδιο είναι απόψυξη, αυτό θα πρέπει να είναι το πρώτο στάδιο.

Σημείωση: Η λειτουργία Αυτόματο μενού δεν μπορεί να οριστεί ως ένα από τα βήματα της ακολουθίας.

Παράδειγμα : Εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό για 5 λεπτά και στη συνέχεια να το μαγειρέψετε με ισχύ μικροκυμάτων 80P για 7 λεπτά. Τα βήματα έχουν ως εξής:

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ/ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ** δύο φορές, στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη dEF2.
2. Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "5:00" λεπτά.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** μία φορά.
4. Εισαγάγετε το επίπεδο ισχύος πατώντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** μία φορά ακόμη για P80 ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να ορίσετε την ισχύ μικροκυμάτων στην τιμή P80.
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. για επιβεβαίωση της ρύθμισης.
6. Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "7:00" λεπτά.
7. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ +30δευτ. (Άμεση έναρξη)

Το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. σας επιτρέπει να πραγματοποιείτε τις δύο ακόλουθες λειτουργίες:

α. Άμεση έναρξη

Μπορείτε να ξεκινήσετε άμεσα το μαγείρεμα με ισχύ μικροκυμάτων P100 για 30 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. . Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά άμεσα, ενώ κάθε φορά που πατάτε το κουμπί, ο χρόνος μαγειρέματος προσαυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα.

β. Παράταση του χρόνου μαγειρέματος

Μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της μη αυτόματης λειτουργίας, της λειτουργίας γκριλ, της επαγωγικής λειτουργίας ή combi και κατά την απόψυξη με χρόνο κατά πολλαπλάσια των 30 δευτερολέπτων, εάν πατήσετε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της απόψυξης με βάρος και κατά τη λειτουργία του αυτόματου μενού, ή κατά την πραγματοποίηση μιας ακολουθίας λειτουργιών μαγειρέματος, ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να προσαυξηθεί πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. .

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί έως 95 λεπτά το πολύ.

3. ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Η λειτουργία με **ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ** επιτρέπει να προγραμματίσετε το φούρνο ώστε να ξεκινήσει το μαγείρεμα αργότερα μέσα στη μέρα.

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε πως το ρολόι έχει ρυθμιστεί στη σωστή ώρα.

Παράδειγμα:

Παρακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για αυτόματη εκκίνηση της λειτουργίας μικροκυμάτων αργότερα μέσα στη μέρα. Η μέγιστη καθυστέρηση χρόνου είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

- 1) Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ** μία φορά και γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να επιλέξετε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων P80.
- 2) Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
- 3) Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "7:00" λεπτά. Μετά από τα παραπάνω βήματα, μην πατήσετε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. .
- 4) Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ** / μία φορά. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα και τα ψηφία της ώρας αναβοσβήνουν.
- 5) Γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να ρυθμίσετε την ώρα της επιθυμητής έναρξης του μαγειρέματος. Ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 0-23 (ρολόι 24-ωρών) ή 1- 12 (ρολόι 12-ωρών)
- 6) Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ** / και θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα λεπτά.
- 7) Γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να ρυθμίσετε τα λεπτά για την επιθυμητή ώρα έναρξης μαγειρέματος. Ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-59 λεπτών.
- 8) Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** +30.sec. για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση για το χρόνο καθυστέρησης.

4. ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Χρησιμοποιείται για την αποτροπή λειτουργίας του φούρνου χωρίς επίβλεψη από μικρά παιδιά.

α. Για να ρυθμίσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **STOP** για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένας μακρόσυρτος ήχος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη του κλειδώματος



β. Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Πιέστε και κρατήστε το πλήκτρο **STOP** για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένας μακρόσυρτος ήχος. Θα σβήσει η ένδειξη του κλειδώματος από την οθόνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ



1. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει προρυθμιστεί με μια διάρκεια και ένα επίπεδο ισχύος ώστε να αποψύχονται εύκολα τα παρακάτω φαγητά: Χοιρινό, Βοδινό και κοτόπουλο. Το εύρος βάρους για το φαγητό αυτό είναι από 100γρ. - 2000γρ. σε βήματα των 100γρ. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με το πώς να χειριστείτε αυτές τις λειτουργίες.

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

Τοποθετήστε το κρέας σε ένα πυρίμαχο σκεύος ή στη σχάρα απόψυξης του φούρνου μικροκυμάτων στον περιστρεφόμενο δίσκο.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ/ΒΑΡΟΣ** μία φορά.
**☞ / **☺ x1,
2. Εισαγάγετε τον επιθυμητό βάρος 3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +30sec./▶) για να αρχίσει η απόψυξη. Οι ενδείξεις μικροκυμάτων και απόψυξης ανάβουν και εμφανίζεται η ένδειξη "g". (Στην οθόνη εμφανίζεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης).

**☞ / **☺ x1,

η οθόνη θα δείξει: DEF1

1 2 0 0

Ταυτόχρονα θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη "g".

Τα κατεψυγμένα φαγητά αποψύχονται από τους -18°C.

Σημειώσεις για την ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ:

- Πριν καταψύξετε το φαγητό, σιγουρευτείτε πως είναι φρέσκο και καλής ποιότητας.
- Τοποθετείτε ποσότητα φαγητού λιγότερη από 200 γρ. στην άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου και μην την τοποθετείτε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
- Το βάρος του φαγητού πρέπει να στρογγυλοποιείται στην πιο κοντινή εκατοντάδα γραμμαρίων, για παράδειγμα, τα 650 γρ. σε 700 γρ.
- Εάν είναι απαραίτητο, προσταψέτε μικρές περιοχές κρέατος ή πουλερικού με μικρά επίπεδα κομμάτια αλουμινοχαρτού. Αυτό θα εμποδίσει αυτές τις περιοχές από το να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Διασφαλίστε πως το αλουμινοχαρτό δεν ακουμπάει τους τοίχους του φούρνου.

2. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί στην ταχεία απόψυξη φαγητού ενώ σας επιτρέπει να επιλέγετε την κατάλληλη διάρκεια απόψυξης ανάλογα με τον τύπο φαγητού. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της λειτουργίας αυτής. Το εύρος χρόνου είναι 0:10 - 99:50.

Παράδειγμα: Για απόψυξη του φαγητού για 10 λεπτά.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ/ΒΑΡΟΣ** δύο φορές.
**☞ / **☺ x2,
2. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώπου να εμφανιστεί στην οθόνη:
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +30sec./▶) για να αρχίσει η απόψυξη. Θα ανάψουν οι ενδείξεις μικροκυμάτων και απόψυξης.

η οθόνη θα δείξει: DEF2

10:00

Τα κατεψυγμένα φαγητά αποψύχονται από τους -18°C.

Σημειώσεις για την ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ:


- Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ακούγεται 5 φορές το ηχητικό σήμα και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι. Εάν το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί, η οθόνη εμφανίζει μόνο την ένδειξη "0:00" όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων είναι 30P και δεν μπορεί να αλλάξει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ



Τα πλήκτρα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** υπολογίζουν αυτόματα τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος και το μαγείρεμα των φαγητών (λεπτομέρειες στη σελίδα GR-15). Παρατηρήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης αυτής της λειτουργίας.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε 350 γρ. καρότα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ** για φρέσκα λαχανικά (A4).

1. Περιστρέψτε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** και επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο μενού.

AUTO
A 4
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +30sec./▶) για να επικυρώσετε τη ρύθμιση.
AUTO
A 4
3. Εισαγάγετε τον επιθυμητό βάρος περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώπου να εμφανιστεί στην οθόνη:
350
Ταυτόχρονα θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη "g".
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευ./ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +30sec./▶) για να αρχίσει το μαγείρεμα. (Στην οθόνη θα εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης.)

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το βάρος ή η ποσότητα του φαγητού μπορεί να εισαχθεί γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/η επιθυμητή ποσότητα. Εισαγάγετε το βάρος του φαγητού μόνο. Μην περιλαμβάνετε το βάρος του δοχείου.
- Για βάρη φαγητού μεγαλύτερα ή μικρότερα από το βάρος/την ποσότητα που παρέχεται στον πίνακα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** στη σελίδα GR-14, να πραγματοποιείτε το μαγείρεμα με τη μη αυτόματη λειτουργία.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ

Αυτόματο Μενού	Οθόνη	Μέθοδος μαγειρέματος	ΒΑΡΟΣ/ ΜΕΡΙΔΑ / ΣΚΕΥΗ	Διαδικασία
Αναθέρμανση Γεύμα σε πιάτο (Προψημένο φαγητό π.χ. κρέας λαχανικά και γαρνιτούρες)	A1	100% Μικροκύματα	150 γρ., 250 γρ., 350 γρ., 450 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5° C) Πιάτο και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Βάλτε το προψημένο φαγητό σε ένα πιάτο. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να καλύψετε το πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα.
Πατάτα με φλούδα	A2	100% Μικροκύματα	1, 2, 3 πατάτες (κομμάτια) 1 πατάτα = περ. 230 γρ. (αρχική θερμ. 20° C)	Να χρησιμοποιείτε πατάτες παρόμοιου μεγέθους περ. 230 γρ. Τρυπήστε κάθε πατάτα σε διάφορα σημεία και τοποθετήστε την προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε τις ανάποδα και διατάξτε τις ξανά στο μέσο του μαγειρέματος. Αφήστε τις για 3 - 5 λεπτά πριν σερβίρετε.
Κρέας (κρέας χωρίς κόκκαλα π.χ. μοσχαρίσιο, αρνίσιο, χοιρινό ή πουλερικό)	A3	100% Μικροκύματα	150 γρ., 300 γρ., 450 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5° C) Πυρίμαχο σκεύος και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Κόψτε το κρέας σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε το σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να καλύψετε το πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετήστε το πυρίμαχο σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
Φρέσκα λαχανικά π.χ. Κουνουπίδι, καρότα, μπρόκολο, μάραθο, πράσα, πιπεριές κολοκυθάκια κτλ.	A4	100% Μικροκύματα	150γρ., 350γρ., 500γρ. (αρχική θερμ. 20° C) Μπολ και καπάκι	Κόψτε, φιλοκόψτε ή κόψτε σε λωρίδες τα φρέσκα λαχανικά σε ισομεγέθη κομμάτια. Τοποθετήστε τα φρέσκα λαχανικά σε κατάλληλο δοχείο. Τοποθετήστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού (1 κουτάλι του γλυκού ανά 100 γρ.). Καλύψτε με ένα καπάκι. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα και αφήστε το να κρυώσει για περ. 2 λεπτά.
Ψάρι (Συνιστάται μόνο φιλέτο ψαριού για αυτό το πρόγραμμα)	A5	80% Μικροκύματα	150 γρ., 250 γρ., 350 γρ., 450 γρ., 650 γρ. (αρχική θερμ. 20° C) Πυρίμαχο σκεύος και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Τοποθετήστε σε μια στρώση μέσα σε πυρίμαχο σκεύος. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να το καλύψετε.
Ζυμαρικά (Ξηρά ζυμαρικά π.χ. φουσίλι, φαρφάλες, ριγκατόνι)	A6	80% Μικροκύματα	Ζυμαρικά Νερό 50 γρ. 450 ml 100 γρ. 800 ml 150 γρ. 1200 ml (αρχική θερμ. νερού: 20° C) Μεγάλο και φαρδύ μπολ	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά σε μολ κατάλληλο μεγέθους και προσθέστε το νερό. Μην το καλύψετε. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε καλά και αφήστε το για 2 λεπτά πριν στραγγίξετε.
Σούπα	A7	100% Μικροκύματα	200 γρ., 400 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5° C) Φλιτζάνια (200 γρ. ανά φλιτζάνι)	Τοποθετήστε τα φλιτζάνια στον περιστρεφόμενο δίσκο και ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα.
Μαλακό Κέικ* Συστατικά: 4 αυγά 110 γρ. ζάχαρη 100 γρ. αλεύρι 10 γρ. άθος αραβοσίτου 60 γρ. νερό 60 γρ. φυτικό λάδι	A8	Προθερμάνετε στους 160° C	475 γρ. (αρχική θερμ. 20° C) Φόρμα με ρυθμιζόμενο τσερκι (έλασμα) (διάμετρο περίπου 26 εκ.) Χαμηλή σχάρα	Ο φούρνος θα προθερμανθεί στους 160° C. Όταν φτάσει σε αυτή τη θερμοκρασία, ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το κέικ στο εσωτερικό, στη χαμηλή σχάρα. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/+30δευτ./Επιβεβαίωση (◀) + 30sec./▶ για να αρχίσει το ψήσιμο.
Καταψυγμένη Πίτσα (Προψημένη Πίτσα Έτοιμη για Φούρνο →)	A9	C-4	200 γρ., 300 γρ., 400 γρ. (αρχική θερμ. -18C) Χαμηλή σχάρα	Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε απευθείας στη χαμηλή σχάρα. Δεν απαιτείται χρόνος αναμονής.
Ψητό Κοτόπουλο	A10	C-4	500 γρ., 750 γρ., 1000 γρ., 1200 γρ. (αρχική θερμ. 20° C) Χαμηλή σχάρα	Εάν θέλετε, καρκεύστε με αλάτι, πιπέρι και πάπρικα. Τρυπήστε την πέτσα του κοτόπουλου μερικές φορές. Τοποθετήστε το κοτόπουλο με το στήθος προς τα επάνω, στη χαμηλή σχάρα.

* Προετοιμασία για μαλακό κέικ (A8):

1. Διαχωρίστε τα αυγά.
2. Ανακατέψτε τους κρόκους, το λάδι και το νερό με ένα μίξερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ώσπου να γίνει το μίγμα αφράτο.
3. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε καλά.
4. Σε ξεχωριστό σκεύος, χτυπήστε τα ασπράδια, τη ζάχαρη και το άθος αραβοσίτου με ένα μίξερ χειρός (υψηλή ταχύτητα) ώσπου να σφίξει το μίγμα. Προσθέστε το με μια σπάτουλα προσεκτικά στο μίγμα του κέικ.
5. Βάλτε το μίγμα με μια κουτάλα στη λαδωμένη φόρμα και εξομαλύνετε την επιφάνειά του.
6. Αφού προθερμάνετε το φούρνο, τοποθετήστε τη φόρμα στη σχάρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αγνίζει 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.

ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



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

Μαγειρικά σκεύη	Ασφάλεια στα Μικροκύματα	Γκριλ	Επαγωγική λειτουργία	Συνδυασμένο Μαγείρεμα	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο Συσκευασίες αλουμινόχαρτου	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να προφυλαχθεί το φαγητό από υπερβολικό ζέσταμα. Κρατήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου ώστε να μην προκύψει ηλεκτρικό τόξο. Τα αλουμινένια δοχεία δε συνιστώνται, εκτός εάν προδιορίζεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή, π.χ. Micofoil®, να τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πιάτα ψησίματος	✓	✗	✗	✗	Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε του χρόνου θέρμανσης που δίνονται. Να είστε πολύ προσεκτικοί εφόσον αυτά τα πιάτα μπορούν να γίνουν πολύ ζεστά.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	✗	✓	✓ Μόνο επαγωγ. συνδυασμό	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Γαλικά 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 επιτρέπει στον ατμό να διαφεύγει.
Σακούλες Ψύξης/ Ψησίματος	✓	✗	✓ / ✗	✗	Πρέπει να τρυπιέται για να επιτρέπει 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.
Σχάρα	✓	✓	✓	✓	Οι παρεχόμενες μεταλλικές σχάρες έχουν σχεδιαστεί ειδικά για όλους τους τρόπους μαγειρέματος και δε θα προκαλέσει βλάβη στο φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ, ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ, ΣΚΛΗΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΥΔΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΝΑΤΡΙΟΥ Ή ΣΥΡΜΑ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Πριν το καθάρισμα, σιγουρευτείτε ότι το εσωτερικό του φούρνου, η πόρτα, το περίβλημα του φούρνου και τα εξαρτήματα είναι εντελώς κρύα.

ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΥΧΟΝ ΑΠΟΘΕΣΕΙΣ ΤΡΟΦΗΣ - Να διατηρείτε το φούρνο καθαρό, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

Εξωτερικό του φούρνου

Το εξωτερικό του φούρνου μπορεί να καθαριστεί εύκολα με ήπιο σαπούνι και νερό. Βεβαιωθείτε πως ξεπλύνετε το σαπούνι με υγρό πανί και πως στεγνώσατε το εξωτερικό με μια πετσέτα.

Χειρισμό του φούρνου

Ανοίξτε την πόρτα πριν καθαρίσετε το εσωτερικό για απενεργοποίηση των χειρισμών του φούρνου. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον καθαρισμό των χειρισμών ελέγχου του φούρνου. Χρησιμοποιώντας ένα πανί βρεγμένο μόνο σε νερό, σκουπίστε μαλακά τον πίνακα ελέγχου ώσπου να καθαρίσει. Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε χημικό ή αποξεστικό καθαριστικό.

Εσωτερικό του φούρνου

1. Για τον καθαρισμό, σκουπίστε τυχόν πιτσιλιές ή χυμένο φαγητό με ένα μαλακό υγρό πανί ή με ένα σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Για σοβαρότερες πιτσιλιές, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο σαπούνι και σκουπίστε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί ώσπου να αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι συσσωρευμένες αποθέσεις είναι πιθανό να υπερθερμανθούν και να αρχίσουν να καπνίζουν ή να πιάσουν φωτιά, καθώς και να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο. Μην αφαιρείτε το κάλυμμα του κυματοδηγού.

2. Βεβαιωθείτε πως το ήπιο σαπούνι ή το νερό δεν έχει εισέλθει στις μικρές οπές εξαερισμού των τοιχωμάτων, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο φούρνο.

3. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά τύπου σπρέι στο εσωτερικό του φούρνου.

4. Θερμαίνετε τακτικά το φούρνο χρησιμοποιώντας την επαγγελματική λειτουργία και το γκριλ. Η τροφή ή το λίπος που απομένει ενδέχεται να προκαλέσει καπνό ή κακή μυρωδιά.

5. Το φαγητό θα απελευθεώνει 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.

ΕΙΔΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ για το ΚΑΛΥΜΜΑ ΚΥΜΑΤΟΔΗΓΟΥ: Κρατάτε το κάλυμμα του κυματοδηγού συνεχώς καθαρό. Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι κατασκευασμένο από εύθραυστο υλικό και πρέπει να καθαρίζεται με φροντίδα (ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες καθαρισμού).

Το υπερβολικό μούλιασμα μπορεί να προκαλέσει αποσύνδεση του καλύμματος του κυματοδηγού. Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι ένα αναλώσιμο εξάρτημα και, χωρίς τακτικό καθάρισμα, θα πρέπει να αντικατασταθεί.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα όπως ο περιστρεφόμενος δίσκος, το στήριγμα του περιστρεφόμενου δίσκου, η σχάρα και το ταψάκι για ζέσταμα, θα πρέπει να πλένονται σε ήπιο υγρό καθαριστικό διάλυμα και να στεγνώνουν. Είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο.

ΕΙΔΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ για το ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ:

Μετά το μαγείρεμα, καθαρίζετε πάντα το στήριγμα του περιστρεφόμενου δίσκου, ειδικά γύρω από τους κυλίνδρους. Πρέπει να μην έχουν λεκέδες φαγητού λίπος. Οι συσώρευση λεκέδων ή λίπους ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να προκαλέσουν τη δημιουργία ηλεκτρικού τόξου, να αρχίσουν να καπνίζουν ή να αρπάξουν φωτιά.

Πόρτα

Για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος βρωμιάς, καθαρίζετε τακτικά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα μέρη με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές, μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου, καθώς αυτά μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Συμβουλή καθαρισμού - Για ευκολότερο καθαρισμό του φούρνου σας:

Τοποθετήστε μισό λεμόνι σε ένα μπολ, προσθέστε 300ml νερού και ζεστάνετε στο 100% για 10 - 12 λεπτά.

Σκουπίστε το φούρνο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, στεγνό ύφασμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Εάν μαγειρεύετε φαγητό για περισσότερο από τον κανονικό χρόνο (βλέπε παρακάτω πίνακα) χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία μαγειρέματος, αυτόματα ενεργοποιούνται οι μηχανισμοί ασφάλειας του φούρνου. Το επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων του φούρνου θα μειωθεί ή το στοιχείο θέρμανσης γκριλ θα ανάβει και θα σβήνει.

Λειτουργία Μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος
Μικροκύματα 100 P	30 λεπτά
Λειτουργία μαγειρέματος Γκριλ/ Επαγγελματική/ Combi	Διακοπτόμενη λειτουργία, ελεγχόμενη θερμοκρασία και διάρκεια



Pozor:

Vaš izdelek je označen s tem simbolom. Ta pomeni, da uporabljene električne in elektronske opreme ni dovoljeno mešati z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Za te izdelke obstaja ločen sistem zbiranja.

A. 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:

Obrnite se na vašega prodajalca SHARP, ki vas bo obvestil o vračilu izdelka. Lahko pride do stroškov, ki izhajajo iz vračila in recikliranja izdelka. Majhne izdelke (in majhne količine) lahko sprejmejo vaša lokalna zbirna mesta.

Za Španijo: za vračilo uporabljenih izdelkov se obrnite na uveljavljeni zbirni sistem ali lokalni upravni organ.

2. V državah zunaj EU

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



VSEBINA

Navodila za uporabo

INFORMACIJE O USTREZNEM ODLAGANJU	1
VSEBINA	2
SPECIFIKACIJE	2
PEČICA IN PRIPOMOČKI	3
NADZORNA PLOŠČA	4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	5-7
NAMESTITEV	7
PRED UPORABO	8
NASTAVLJANJE URE	8
STOPNJE MOČI MIKROVALOV	8
ROČNA UPORABA	9
KUHANJE Z MIKROVALOVI	9
PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE	10
KUHANJE S KONVEKCIJO	11
DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE	12
ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE	13
AVTO MENI DELOVANJE	13
AVTO MENI TABELA	14
PRIMERNA OPREMA PEČICE	15
NEGA IN ČIŠČENJE	16



SPECIFIKACIJE

Ime modela:	R-82ST
Napajanje z izmeničnim tokom	: 230 V, 50 Hz, ena faza
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo	: 16 A
Potrebna moč: Mikrovalovi	: 1500 W
Izhodna moč: Mikrovalovi	: 900 W
Zgornji žar (infrardeči)	: 1400 W
Konvekcija	: 2400 W
Način izklopa (način za varčevanje z energijo)	: manj kot 1,0 W
Frekvenca mikrovalov	: 2450 MHz*
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Prostornina pečice	: 25 litrov***
Vrtljivi krožnik (steklen)	: ø 315 mm
Teža	: pribl 16,5 kg
Lučka pečice	: 25 W/240 V

* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

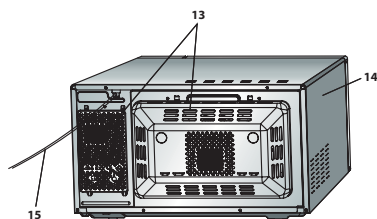
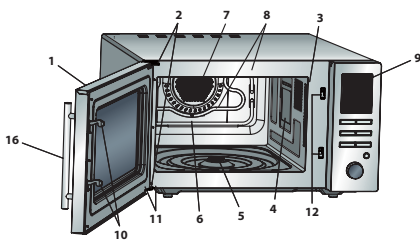
V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namensko proizvajala radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.

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

** Mera po globini ne vključuje ročice za odpiranje vrat.

*** Notranja prostornina je izračunana z izmero največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, na voljo za hrano, je manjša.

KER SI PRIZADEVAMO ZA NENEHNE IZBOLJŠAVE, SI PRIDRŽUJEMO PRAVICO, DA LAHKO BREZ PREDHODNEGA OPOZORILA SPREMENIMO ZASNOVO IN SPECIFIKACIJE.



PEČICA

1. Vrata
2. Vratni tečajji
3. Lučka pečice
4. Pokrov magnetrona (NE ODSTRANJUJTE)
5. Ležišče
6. Prostor za kuhanje
7. Konvekcijski ventilator (pokrit)
8. Grelni element žara (pod stropom in na zadnji strani notranjosti pečice)
9. Nadzorna plošča
10. Varnostni zatiči vrat
11. Tesnila vrat in tesnilne površine
12. Varnostni zatiči vrat
13. Odprtine za zračenje
14. Ohišje pečice
15. Napajalni kabel
16. Vratni ročaj

PRIPOMOČKI:

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki: (17) Vrtljivi krožnik (18) Podstavek krožnika (19) Ležišče (20) Rešetka

- Podstavek krožnika postavite na sredino pečice, tako da se lahko prosto vrti okrog ležišča. Nato vrtljivi krožnik postavite na podstavek, tako da se čvrsto usede v ležišče.
- Da preprečite poškodbo vrtljivega krožnika, posodo pri odstranjevanju dvignite nad njegov rob.
- Za uporabo rešetke si oglejte razdelke, ki opisujejo uporabo žara, na strani SI-10.

Nikoli se ne dotikajte rešetke, če je ta vroča.

OPOMBA: Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu serviserju SHARP sporočite naslednje: naziv dela in model.

Pésto (notranji)



OPOMBE:

- Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne boste poškodovali.
- Če ste kuhali mastne jedi brez pokrova, vedno temeljito očistite notranjost pečice, še posebej grelni element žara, na katerem ne sme biti maščobe. Nakopičena maščoba lahko povzroči dim ali se lahko vžge.
- Pečico vedno uporabljajte tako, da bosta vrtljivi krožnik in podstavek krožnika pravilno nameščena. To občasno preverite tudi med samim kuhanjem. Slabo nameščen vrtljivi krožnik lahko opleta, se ne vrti pravilno ter lahko poškoduje pečico.
- Vso hrano in posode s hrano je vedno potrebno postaviti na vrtljivi krožnik za kuhanje.
- Vrtljivi krožnik se lahko vrti v smeri ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Smer vrtenja se spremeni ob vsakem vklopu pečice. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja.



OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje, pripomočki in posoda zelo segrejejo. Da bi preprečili opekline, vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.



NADZORNA PLOŠČA

1. DIGITALNI ZASLON in INDIKATORJI

- Indikator MIKROVALOVNE PEČICE
- Indikator KONVEKCIJE
- Indikator ŽAR
- Indikator ODTAJEVANJA
- Indikator VARNOSTNE KLJUČAVNICE
- AUTO** Indikator AVTO MENI
- °C** Indikator TEMPERATURE
- g** Indikator TEŽE
- Oznaka temperature

Avto meni možnosti

- A1: Meni pogrevanja
- A2: Neolupljen krompir
- A3: Meso
- A4: Sveža zelenjava
- A5: Ribe
- A6: Testenine
- A7: Juhe
- A8: Biskvit
- A9: Zamrznjena pica
- A10: Piščanec

2. Gumb za nastavljanje GRILL/ COMBI (ŽAR KOMBINIRANO)

3. Gumb WEIGHT DEFROST/ TIME DEFROST (ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ ČASOVNO ODTAJEVANJE)

4. Gumb za zaustavitev

5. Gumb START/ +30 sec/ POTRDI

6. Gumb za vnos

Obrnite za vnos časa kuhanja, časa, nivoja moči, temperature, teže in izbire avto menija

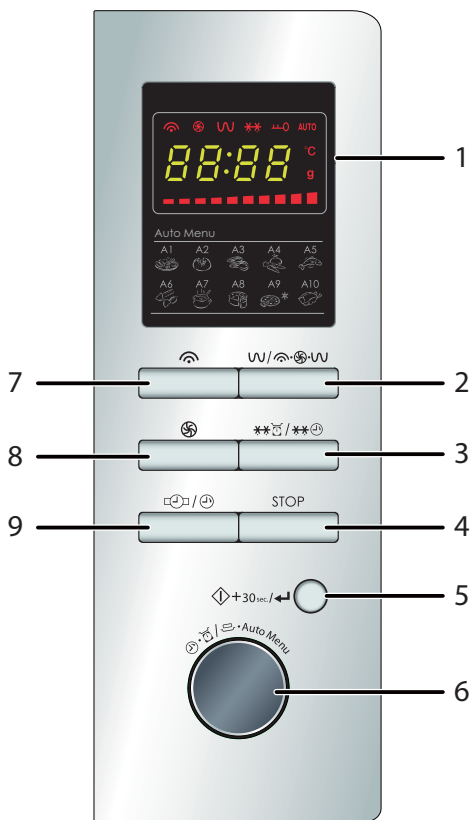


7. Gumb NIVO MOČI MIKROVALOV

Pritisnite za izbiro nivoja moči mikrovalov.

8. Gumb KONVEKCIJA

9. Gumb CLOCK SET/ DELAY START (NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO)





1. Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu. 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. Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 30 cm prostora.
 4. Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, razen če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
 5. Otroke nadzorujte in tako zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.
 6. **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.
 7. **OPOZORILO:** Pri uporabi naprave v načinu GRILL/COMBI (ŽAR/KOMBINIRANO) (W/☀️) in CONVECTION (KONVEKCIJA) (🌀) lahko otroci pečico zaradi njene visoke temperature pri obratovanju uporabljajo le pod nadzorom starejših oseb.
 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.
 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 eruptivno vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
 14. Ne kuhajte jajc v lupini. Celih trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso razžvrkljana, predrite rumenjaki in beljaki, 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-15. Uporabljajte le posodo in pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
 16. Vsebinsko otroških steklenič in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretesti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
 17. Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje, pripomočki in zlasti grelni elementi žara zelo segrejejo.
 18. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Da bi preprečili 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 zadušiti.
 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 življenjsko 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.
 23. Ne uporabljajte čistilnika na paro.
 24. Glejte navodila za čiščenje tesnil vrat, prostora za kuhanje in pripadajočih delov na strani SI-16.
- Da se izognete nevarnosti ognja.**
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. Električno napajanje izmeničnega toka mora biti 230 V, 50 Hz z najmanj 16 A varovalko na napajalnem kablu ali najmanj 16 A tokovnim prekinjalom.
 4. Priporočamo, da zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.
 5. Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konveksijske pečice.
 6. Ravno tako mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
 7. Pečice ne shranjujte, niti ne uporabljajte 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. Ne zakrivajte prezračevalnih odprtin.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

11. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd. 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 uporabljate le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
14. V pečici ne shranjujte hrane ali raznih drugih stvari.
15. Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se ne pripečite, da pečica obratuje, tako kot želite.
16. Da bi preprečili pregrevanje in ogenj, je potrebno biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer meso 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 zvit.
 - b) Tečajji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odvit.
 - 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 predmet.
 4. Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začela kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane. Sledite navodilom poglavja "Nega in čiščenje" na strani SI-16.
 5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se glede previdnostnih ukrepov glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Da se izognete nevarnostim električnega udara

1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega pokrova.
2. V odprtno zaklepa vrat ali prezačevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če se vam zgodi, da kaj razlijete, nemudoma izklopite pečico in izvlecite 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 površ-

nam, 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.

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 nabira 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 bi preprečili 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. Naj tekočina v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da preprečite eruptivno 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 odstranjujete iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da bi preprečili opekline.
2. Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da bi se izognili oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Za izogibanje 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.
4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da bi preprečili opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklina.

Za preprečitev napačne uporabe pečice s strani otrok

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



Druga opozorila

1. Pečice nikoli ne spreminjajte 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 uporabo pečice brez težav 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 iskenje. Uporabljajte le vrteči krožnik in podstavek krožnika, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Pečice nikoli ne uporabljajte brez nameščenega vrtljivega krožnika.
4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

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 pravilen 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.

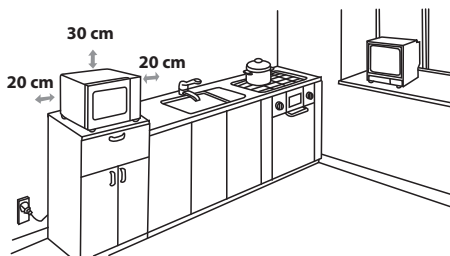


Ta simbol pomeni, da se lahko površine med uporabo zelo segrejejo.

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 omaričo.
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 85 cm 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.

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.



PRED UPORABO

Vključite pečico. Prikazano bo sledeče: "0:00", zvočni signal se bo oglasil enkrat.

Ta model ima funkcijo ure in pečica uporablja manj kot 1,0 W v stanju pripravljenosti. Za nastavev ure glejte spodaj.



NASTAVLJANJE URE

Na voljo imate dva načina prikazovanja ure: 12-urno prikazovanje in 24-urno prikazovanje ure.

1. Za nastavev 24-urnega načina enkrat pritisnite gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** (☐/⌚) in na zaslonu bo prikazano "24H". Za nastavev 12-urnega načina pritisnite gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** (☐/⌚) ponovno, na zaslonu bo prikazano "12H".
2. Gumb za vnos zavrtite, dokler ni prikazana zelena ura. Čas naj bo med 0-23 (24-urni način) ali 1-12 (12-urni način).
3. Pritisnite gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** (☐/⌚), prikaz minut bo utripal.
4. Nastavite minute. Zavrtite gumb za vnos do zelenega prikaza minut, ki naj bo med 0-59.
5. Pritisnite gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** (☐/⌚) za zagon ure. Na zaslonu bo utripala ikona ":" digitalne ure.

OPOMBE:

- Če imate pravilno nastavljen čas, se bo po končanem kuhanju prikazoval točen čas dneva. Če ure niste nastavili, bo na zaslonu prikazano "0:00".
- Če želite preveriti čas med kuhanjem, pritisnite tipko **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** (☐/⌚) in LED bo prikazal čas za 2-3 sekunde. To ne vpliva na kuhanje.
- Če je med nastavljanjem ure pritisnjena tipka STOP, se bo pečica vrnila na prejšnjo nastavev.
- Če pride do napake v napajanju mikrovalovne pečice, se bo po ponovni vzpostavitvi napajanja na zaslonu izmenično prikazovalo "0:00". Če se napajanje prekine med kuhanjem, se bo nastavljeni program kuhanja izbrisal. Izbrisali se bo sta tudi nastavitvi dneva in ure.



STOPNJE MOČI MIKROVALOV

Nivo moči	Pritisnite tipko NIVO MOČI MIKROVALOV (☐/⌚)	Prikaz (odstotek)
VISOKO	x1	P100 (100 %)
SREDNJE VISOKO	x2	P80 (80 %)
SREDNJE	x3	P50 (50 %)
SREDNJE NIZKO (OD- TAJEVANJE)	x4	P30 (30 %)
NIZKO	x5	P10 (10 %)

- Vaša pečica ima 5 nivojev moči, kot je prikazano.
- Če želite spremeniti nivo moči kuhanja pritisnite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** (☐/⌚) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler zaslon ne prikaže zelenega nivoja. Za potrditev pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (⏪+30sec./⏩), nato vnesite čas kuhanja in pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (⏪+30sec./⏩) za vklop pečice.
- Če želite preveriti nivo moči med kuhanjem, pritisnite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** (☐/⌚). Trenutna vrednost moči bo prikazana za 2-3 sekunde. Pečica bo čas še naprej odštevala, čeprav bo nivo moči prikazan na zaslonu.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

P100 - (VISOKA jakost=900 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.

P80 - (SREDNJE VISOKA jakost=720 W) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstejše 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.

P50 - (SREDNJA jakost=450 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govodi-

ne. S to nastavitvijo bo meso mehko.

P30 (SREDNJE NIZKA jakost=270 W, nastavev za odtajevanje). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavev pa je primeren tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

P10 - (NIZKA jakost=90 W) za nežno odtajevanje, npr. kremne rezine ali fino pecivo.

**Odpiranje vrat:**

Vrata odprete tako, da povlečete ročaj proti sebi.

Zagon pečice:

Prilagodite in postavite hrano v primerni posodi na vrtljivi krožnik ali jo postavite neposredno nanj. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** po tem, ko ste izbrali zelen način kuhanja.

Ko je bil program kuhanja nastavljen in gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** ni bil pritisnjen v 5 minutah, bo nastavitev preključena.

Gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** mora biti pritisnjen za nadaljevanje kuhanja, če so bila med kuhanjem odprta vrata. Če je bil pritisk ustrezen, se bo zaslišal zvočni signal, pri neustreznem ne bo odziva.

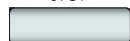
Tipko **STOP** uporabite za:

1. Brisanje napake pri programiranju.
2. Začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. Za preklic programa med kuhanjem, dvakrat pritisnite tipko **STOP**.
4. Za nastavev in preklic varnostnega zaklepanja (glejte stran SI-12).



Gumb **START/ +30 sec/ POTRDI**

STOP



KUHANJE Z MIKROVALOVI



Pečico lahko nastavite do 95 minut (95,00).

Čas delovanja (kuhanja in odtajevanja) vaše pečice lahko traja od 5 sekund do 5 minut. Kot je prikazano v tabeli, so posamezne enote odvisne od skupnega časa kuhanja (odtajevanja).

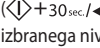



Čas kuhanja	Enota povečevanja
0-1 minut	5 sekund
1-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta
30-95 minut	5 minut

ROČNO KUHANJE/ROČNO ODTAJEVANJE

- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivo moči mikrovalov P100 do P10 za kuhanje oz. odtajevanje (glejte spodnji primer).
- 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.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Primer:



Za kuhanje 2 minuti in 30 sekund pri P80 moči mikrovalov.

1. Vnesite nivo moči mikrovalov, tako, da dvakrat pritisnete tipko **MICROWAVE POWER LEVEL (NASTAVITEV MOČI MIKROVALOV)** za P80 ali obrnite gumb za vnos za izbiro moči mikrovalov na P80.
2. Pritisnite gumb **SSTART/ +30 sec/ POTRDI** za  potrditev izbranega nivoja moči.
3. Vnesite želeni čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**. 
4. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI**  za začetek časovnika. (Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu). 



Na zaslonu bo obenem osvetljen indikator mikrovalovi.

OPOMBA:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri. Če med kuhanjem/odtajevanjem odprete vrata pečice, da bi premešali ali obrnili živilo, se bo čas na prikazovalniku samodejno zaustavil. Čas kuhanja/odtajevanja se po zaprtju vrat in pritisku tipke **START/ +30 sec/ POTRDI** .
- Ko se čas kuhanja/odtajevanja izteče, odprite vrata ali pritisnite tipko **STOP**. Na zaslonu bosta prikazana ura in dan, če ste ju predhodno nastavili.
- Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** . Trenutna vrednost moči bo prikazana za 2-3 sekunde.

POMEMBNO:

- Po kuhanju/odtajevanju zaprite vrata. Pomnite, da bo pri odprtih vratih lučka ostala prižgana 10 minut, kar je varnostni postopek za zapiranje vrat.



PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE

1. PRIPRAVA JEDI SAMO Z ŽAROM

Žar na zgornjem delu pečice ima le eno nastavitev moči delovanja. Deluje skupaj z vrtljivim krožnikom in z enakomernim vrtenjem omogoča porjavitve jedi. Uporabno za manjša živila, kot so šunka, prekajena slanina in čajno pecivo. Živila lahko postavite neposredno na mrežico ali v toplotno odporno posodo na rešetko.

Primer:

Za pečenje z žarom za 20 minut uporabite tipko **GRILL/COMBI** (W/☺☹W).

1. Pritisnite gumb **GRILL/COMBI**. G-1 in indikator žara bosta osvetljena na zaslonu.
2. Pritisnite gumb **START/+30 sec/ POTRDI** za (◀+30sec./▶) potrditev izbranega načina kuhanja.
3. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa delovanja žara (20 minut).
4. Pritisnite gumb **START/+30 sec/ POTRDI** (◀+30sec./▶) za zagon žara (Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu).

W/☺☹Wx1



G-1



G-1



20:00



20:00

Opomba:

Po preteku polovice časa se bo dvakrat oglasil zvočni signal in vas zavoljo enakomerne porjavitve opomnil, da obrnete hrano. Pomnite, da se pečica med pečenjem z žarom samodejno ne bo zaustavila. Za boljši učinek pečenja z žarom je hrano potrebno na polovici priprave obrniti, zatem zaprite vrata pečice in pritisnite gumb **START/+30 sec/ POTRDI** (◀+30sec./▶) za nadaljevanje pečenja z žarom.

2. KOMBINIRANO KUHANJE

Funkcija **KOMBINIRANEGA KUHANJA** omogoča kombinacijo moči mikrovalov z žarom in/ali konvekcije ter kombinacije žara in konvekcije. COMBI (KOMBINIRANO) pomeni kuhanje z močjo mikrovalov, žara in/ali izmenično konvekcijske moči. Kombinacijsko kuhanje skrajša čas kuhanja in poskrbi za hrustljavo, rjavo zapečeno hrano s priročnostjo hitrega kuhanja in tradicionalnega okusnega izgleda.

Izbirate lahko med 4 kombinacijami, kot je prikazano v spodnji tabeli:

Pritisnite gumb GRILL/COMBI (W/☺☹W)	Zaslon	Mikrovalovi	Žar	Konvekcija
2x	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
3x	C-2	• (450 W)	•	
4x	C-3		•	• (195-200°C)
5x	C-4	• (270W)	•	• (195-200°C)

• = na voljo

Primer mikrovalov in konvekcije:

Za kuhanje 30 minut s kombinacijo mikrovalov in konvekcije (C-1).

1. Pritisnite gumb **GRILL/COMBI**. G-1 in indikator žara bosta osvetljena na zaslonu.
2. S ponovnim pritiskom na gumb izberite C-1 ali obrnite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano C-1.
3. Pritisnite gumb **START/+30sec/ CONFIRM** za (◀+30sec./▶) potrditev izbranega načina kuhanja.
4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa kuhanja (30 minut).
5. Pritisnite gumb **START/+30 sec/ POTRDI** (◀+30sec./▶) za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu).

W/☺☹Wx1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

OPOMBE za ŽAR in KOMBINIRANO KUHANJE:

- Žara ne rabite predhodno segreti.
- Če želite jedi porjaviti jih postavite na spodnjo ali zgornjo rešetko ali v globoko posodo na vrtljivi krožnik.
- Ko žar uporabite prvič, se lahko pojavi dim ali vonj po zažganem, kar pa je običajno in ne pomeni, da je pečica pokvarjena. Da bi se tej težavi izognili, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom.

POMEMBNO: Med delovanjem pečice bo nastajala para ali pa se bodo razvijale razne vonjave, zato odprite kuhinjsko okno oziroma vključite prezračevanje.

⚠ OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje in pripomočki zelo segrejejo. Za preprečitev opeklin vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.



Pečico lahko s pomočjo konvekcije in 10 prednastavljenih temperaturnih nastavitev uporabljate tudi kot običajno pečico. Za boljše rezultate priporočamo predhodno segrevanje. Izbira temperature je mogoča med 150°C in 240°C v 10°C razmakih.

Pritisnite gumb CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. pečice (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Za vsako nastavljivo temperaturo je na zaslonu oznaka temperature, npr. 170°C = tretja črtica. Med predhodnim segrevanjem bo zaslon utripal, vedno večje število črtic pa bo označevalo postopek predhodnega segrevanja.

Primer 1: Za kuhanje s predhodnim segrevanjem

Če želite pečico predhodno segreti na 200°C in kuhati 25 minut pri 200°C.

1. Pritisnite gumb **CONVECTION**. Na zaslonu bosta začela utripati indikator temperature in 150, osvetljen bo indikator konvekcije.
2. Vnesite zeleno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **CONVECTION** (5-krat) ali zavrtite gumb za VNOS, dokler ni na zaslonu prikazano 200.
3. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** za (◀ +30sec./▶) potrditev izbire temperature.



150 °C



200 °C



200 °C

4. Ponovno pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (◀ +30sec./▶) za pričetek predhodnega segrevanja. Ko pečica doseže temperaturo predhodnega segrevanja se bo dvakrat oglasil zvočni signal in vas opozoril na to, da vstavite hrano v pečico. Na zaslonu bo utripala trenutna temperatura.
5. Odprite vrata, vstavite hrano v pečico ter vrata zaprite. Z gumbom za **VNOS** vnesite čas kuhanja (25 minut).
6. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (◀ +30sec./▶) za pričetek kuhanja. Zaslon bo začel odšteti čas delovanja kuhanja. Indikator konvekcije bo utripal.



200 °C



25:00



25:00

Primer 2: Za kuhanje brez predhodnega segrevanja

Če želite kuhati 20 minut pri 230°C.

1. Odprite vrata, vstavite hrano v pečico ter vrata zaprite. Enkrat pritisnite gumb **CONVECTION**. Na zaslonu bosta začela utripati indikator temperature in 150, osvetljen bo indikator konvekcije.
2. Vnesite zeleno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **CONVECTION** (8-krat) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano 230.
3. Pritisnite gumb **SSTART/ +30 sec/ POTRDI** za (◀ +30sec./▶) potrditev izbire temperature.
4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa kuhanja (20 minut).
5. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (◀ +30sec./▶) za pričetek kuhanja.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Opombe:

1. Časa kuhanja ni mogoče vnesti, dokler pečica ne doseže predhodno nastavljene temperature. Ko temperaturo doseže, je potrebno za vnos časa kuhanja odpreti vrata.
2. Konveksijski grelec se bo samodejno zaustavil, če v roku 5 minut ne boste vnesli časa kuhanja. 5-krat se bo oglasil zvočni signal in LED zaslon bo prikazal trenutni čas, če je ura na pečici nastavljena. Če ura ni bila nastavljena, bo zaslon prikazal le "0:00".
3. V času predhodnega segrevanja naj bo vrtljivi krožnik v pečici. Med predhodnim segrevanjem in konveksijskim kuhanjem boste lahko slišali, kako se ventilator hlajenja vklaplja in izklaplja, kar je povsem običajno in ne vpliva na kuhanje.
4. Navodila proizvajalcev hrane so samo smernica, zato je včasih čas kuhanja potrebno prilagoditi.
5. Po zaključenem kuhanju bo ventilator deloval še nekaj časa ter znižal temperaturo električnih in mehanskih delov.
6. Ko prvič uporabite konvekcijo, se lahko pojavi dim ali vonj po zažganem, kar pa je običajno in ne pomeni, da je pečica pokvarjena. Da bi se tej težavi izognili, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom in nato s konvekcijo pri 240°C.

POMEMBNO: Med delovanjem pečice bo nastajala para ali se bodo razvijale razne vonjave, zato odprite kuhinjsko okno, oziroma vklopite ventilacijo. Poskrbite, da v pečici ne bo ostajala hrana.

⚠ OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje in pripomočki zelo segrejejo. Za preprečitev opeklin vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.











DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE

1. SEKVENČNO KUHANJE

Ta funkcija vam omogoča kuhanje z največ 2 različnima stopnjama, ki lahko vključujeta ročno nastavljen čas kuhanja in način ter/ali časovno odtajevanja in odtajevanje glede na težo. Ko je funkcija nastavljena, ni potrebno znova nastavljati podrobnosti, saj se bo postopek samodejno prestavil v naslednjo fazo. Po prvi stopnji se bo zvočni signal oglasil enkrat. Odtajevanje mora potekati v prvi stopnji.

Opomba: Avto meni ni mogoče nastaviti kot eno od stopenj.

Primer: Če želite 5 minut odtajevati hrano in nato kuhati z P80 močjo mikrovalov za 7 minut, je postopek sledeč:

- 1. Dvakrat pritisnete tipko **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČASOVNO ODTAJEVANJE**,  /  na LED zaslonu se bo prikazal napis dEF2.
- 2. Vnesite čas odtajevanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje "5:00" minut.
- 3. Pritisnete tipko **NIVO MOČI MIKROVALOV** .
- 4. Vnesite nivo moči mikrovalov, tako, da znova pritisnete tipko **NASTAVITEV MOČI MIKROVALOV**  za P80 ali obrnite gumb za **VNOS** za izbiro moči mikrovalov na P80.
- 5. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** za  +30sec./  potrditev nastavitve.
- 6. Vnesite čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje "7:00" minut.
- 7. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** ( +30sec./  za pričetek kuhanja.





2. +30sec FUNKCIJA (neposredni začetek)

Z gumbom **START/ +30 sec/ POTRDI** ( +30sec./ ) lahko upravljate dve funkciji:

a. Neposredni začetek

S pritiskom gumba **START/ +30 sec/ POTRDI** lahko takoj pričnete s kuhanjem za 30 sekund na P100 ( +30sec./ ). Postopek kuhanja se bo nemudoma pričel, pri čemer boste z vsakim pritiskom na gumb kuhanje podaljšali za 30 sekund.

b. Podaljšanje časa kuhanja

Če gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** pritisnete med delovanjem pečice v ročnem načinu, z žarom, s konvekcijo, kombiniranemu kuhanju in časovnem odtajevanju, lahko z vsakim pritiskom podaljšate čas kuhanja za 30 sekund ( +30sec./ ). Med odtajevanjem glede na težo in funkcijo avto menija in sekvenčnega kuhanja kuhanja s pritiskom gumba **START/ +30 sec/ POTRDI** ni mogoče podaljšati ( +30sec./ ).

OPOMBA: Čas priprave jedi lahko podaljšate za največ 95 minut.











3. ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO

ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO je funkcija, ki vam omogoča, da pečico nastavite za kasnejše kuhanje.

Preden funkcijo nastavite se prepričajte, da je ura pravilno nastavljena.

Primer:

Za kasnejši samodejen zagon pečice sledite spodnjemu primeru. Najdaljša časovna zakasnitev je 23 ur in 59 minut.

- 1) Pritisnete gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV NIVO MOČI MIKROVALOV** () in obrnite gumb za **VNOS** za izbiro nivoja moči mikrovalov na P80.
- 2) Pritisnete gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** za  +30sec./  potrditev nastavitve.
- 3) Vnesite čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje "7:00" minut.
Ko ste zaključili s prejšnjimi koraki, ne pritisčajte gumba **START/ +30 sec/ POTRDI** ( +30sec./ .
- 4) Enkrat pritisnete gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** ( / ). Zaslon bo prikazal trenutni čas, utripala bo številka, ki označuje uro.
- 5) Zavrtite gumb za **VNOS** in nastavite uro časa pričetka kuhanja. Vneseni čas naj bo med 0-23 (24-urni prikaz) ali 1- 12 (12-urni prikaz)
- 6) Pritisnite gumb **NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO** ( / ) prikaz minut bo utripal.
- 7) Zavrtite gumb za **VNOS** in nastavite minute časa pričetka kuhanja. Vneseni čas naj bo med 0-59 minut.
- 8) Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** ( +30sec./ ) za potrditev nastavitve začetka z zakasnitvijo.

4. VARNOSTNO ZAKLEPANJE:

Uporabite, če želite preprečiti nenadzorovano upravljanje pečice, predvsem s strani otrok.

a. Za nastavitve VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

Pritisnite in držite tipko **STOP** za 3 sekunde, dokler ne zaslišite dolgega piska. Na zaslonu bo prikazan indikator ključavnice:



b. Za preklc VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

Pritisnite in držite tipko **STOP** za 3 sekunde, dokler ne zaslišite dolgega piska. Indikator ključavnice bo izginil.

ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE



1. ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO

Mikrovalovna pečica je predprogramirana na čas in nivo moči tako, da je sledeča hrana enostavno odtajana: svinjina, govedina in perutnina. Hrana lahko tehta od 100 g - 2.000 g v 100-gramskih korakih. Za podrobnosti o delovanju teh funkcij, sledite spodaj opisanim primerom.

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

Meso postavite v plitvo posodo ali na rešetko mikrovalovne pečice za odtajevanje.

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

** / ** x1,

na zaslonu bo prikazano: dEF1

2. Vnesite težo, tako da zavrtite gumb za **VNOS** in je na zaslonu prikazano:

1 2 0 0

Na zaslonu bo obenem osvetljen indikator "g".

3. Za začetek odtajevanja pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (+30 sec./). Osvetljena bosta indikatorja mikrovalov in odtajevanja, indikator "g" bo izginil. (Čas odtajevanja se bo odšteval na zaslonu.)

Odtaliti je mogoče zamrznjena živila s temperaturo, višjo od -18°C.

Opombe za ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO:

- Pred zamrzovanjem preverite, če je živilo sveže in v dobrem stanju.
- Hrano, ki ni težja od 200 g postavite na rob in ne na sredino vrtljivega krožnika.
- Težo mesa zaokrožite na 100 g, npr. 650 g na 700 g.
- Če je potrebno, prekrijte manjše dele mesa ali perutnine z aluminijasto folijo. To bo preprečilo prekomerno segrevanje. Poskrbite, da se folija ne bo dotikala sten pečice.

2. ČASOVNO 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. Časovni razpon je 0:05 – 95:00.

Primer: Za odtajevanje hrane v 10 minutah.

1. Izberite zahtevani meni tako, da dvakrat pritisnete tipko **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČASOVNO ODTAJEVANJE**.

** / ** x2,

na zaslonu bo prikazano: dEF2

2. Vnesite čas kuhanja, tako da zavrtite gumb za **VNOS** in je na zaslonu prikazano:

10:00

3. Za pričetek odtajevanja pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (+30 sec./). Osvetljena bosta indikatorja mikrovalov in odtajevanja.

Odtaliti je mogoče zamrznjena živila s temperaturo, višjo od -18°C.

Opombe za ČASOVNO ODTAJEVANJE:

- Po kuhanju se bo petkrat oglasil zvočni signal in LED zaslon bo prikazal čas dneva, če je bila ura nastavljena. V nasprotnem, bo zaslon po končanem kuhanju prikazal le "0:00".
- Prednastavitev nivoja moči mikrovalov je P30 in se je ne da spremeniti.

AVTO MENI DELOVANJE



AVTO MENI tipke samodejno ugotovijo ustrezen način priprave jedi in kuhanja hrane (podrobnosti na strani SI-15). Sledite spodnjemu primeru, če želite izvedeti, kako uporabljati to funkcijo.

Primer: Za kuhanje 350 g korenja z uporabo funkcije **AVTO MENI** za svežo zelenjavo (A4).

1. Zavrtite gumb za **VNOS** in izberite želeni avto meni.



AUTO

A 4

2. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** za (+30 sec./) potrditev nastavitve.

AUTO

A 4

3. Vnesite težo, tako da zavrtite gumb za **VNOS** in je na zaslonu prikazano:

350

Na zaslonu bo obenem osvetljen indikator "g".

4. Pritisnite gumb **START/ +30 sec/ POTRDI** (+30 sec./) za pričetek kuhanja. (Čas odtajevanja se bo odšteval na zaslonu.)

OPOMBE:

- Težo ali količino hrane lahko vnesete z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler ni prikazana zelena teža/količina. Vpišite le težo živila in zraven ne prštejte teže posode.
- Za večja/težja živila, kot je navedeno v tabelah AVTO MENI na strani SI-14, uporabite ročne programe.



AVTO MENI TABELA

Avto meni	Zaslon	Način kuhanja	TEŽA/PORCIJA/POSODE	Postopek
Pogrevanje Plitvi krožnik (vnaprej skuhana hrana, npr. meso, zelenjava in dodatki)	A1	100% Mikrov.	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (začetna temp. 5°C) Obložite s folijo ali uporabite perforirani pokrov za uporabo v mikrovalovnih pečicah.	Vnaprej skuhano hrano postavite na pladenj. Pladenj prekrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom in ga postavite na sredino vrtljivega krožnika. Po kuhanju premešajte.
Neolupljen krompir	A2	100% Mikrov.	1, 2, 3 kosi krompirja 1 krompir = pribl. 230 g (začetna temp. 20°C)	Uporabite kose krompirja s podobno velikostjo in težo pribl. 230 g. Prebodite vsak kos na različnih mestih in ga postavite na rob vrtljivega krožnika. Na polovici kuhanja jih obrnite okrog in ponovno razporedite. Krompir naj pred zaužitjem stoji 3-5 minut.
Meso (meso brez kosti, npr. govedina, jagnjetina, svinjina ali perutnina)	A3	100% Mikrov.	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (začetna temp. 5°C) Pečak za kolače in folija za mikrovalovne pečice ali primeren pokrov	Meso razrežite na majhne proge in ga postavite v pečak za kolače, prekrijte ga s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom. Pečak postavite na sredino vrtljivega krožnika.
Sveža zelenjava, npr. cvetača, korenje, brokoli, navadni komarček, por, paprika, bučke ipd.	A4	100% Mikrov.	150 g, 350 g, 500 g (začetna temp. 20°C) Posoda s pokrovom	Svežo zelenjavo narežite ali sesekljajte na enakomerne kose ter jo dajte v ustrezno posodo. Postavite jo na vrtljivi krožnik in dodajte potrebno količino vode (1 žlica na 100 g), pokrijte s pokrovom. Po kuhanju premešajte in hrano pustite stati pribl. 2 minuti.
Ribe (Za ta program je priporočena samo uporaba ribjih filejev)	A5	80% Mikrov.	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (začetna temp. 20°C) Pečak za kolače in folija za mikrovalovne pečice ali primeren pokrov	Enakomerno porazdelite po pečaku, prekrijte ga s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom.
Testenine (sušene testenine, npr. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Mikrov.	TestenineVoda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1.200 ml (začetna temp. vode: 20°C) Velika in široka skleda	Testenine dajte v primerno veliko skledo in dolijte vodo. Sklede ne prekrivajte. Postavite jo na sredino vrtljivega krožnika. Po končanem kuhanju jed dobro premešajte in jo pustite stati pribl. 2 minuti.
Juha	A7	100% Mikrov.	200 g, 400 g, 600 g (začetna temp. 5°C) Skodelice (200 g na skodelico)	Skodelice postavite na vrtljivi krožnik in po segrevanju premešajte.
Biskvit* Sestavine: 4 jajca 110 g sladkorja 100 g moke 10 g koruzne moke 60 g vode 60 g rastlinskega olja	A8	Predgretje na 160°C	475 g (začetna temp. 20°C) Pečak (premer pribl. 26 cm) Spodnja mrežica	Pečica se bo predhodno segrela na 160°C. Ko pečica doseže temperaturo, odprite vrata in pecivo postavite na spodnjo notranjo mrežico. Pritisnite gumb Start/ +30 sec/ Potrdi (◊ + 30 sec / ◀) za pričetek peke.
Zamrzjena pica (pica, primerna za mikrovalovne pečice →)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (začetna temp. -18°C) Spodnja mrežica	Odstranite embalažo in postavite direktno na spodnjo mrežico. S peko lahko pričnete takoj.
Pečen piščanec	A10	C-4	500 g, 750 g, 1.000 g, 1.200 g (začetna temp. 20°C) Spodnja mrežica	Po želji začinite s soljo, poprom in papriko. Kožo piščanca nekajkrat prebodite in ga (s prsno stranjo obrnjeno navzgor) postavite na spodnjo mrežico.

* Priprava biskvita (A8):

1. Razbijte jajca.
2. Rumenjak umešajte skupaj z oljem in vodo z ročnim mešalnikom (počasi), dokler zmes ni mehka in stepena.
3. Dodajte moko in dobro zmešajte.
4. V ločeni posodi z ročnim mešalnikom stepite beljak, sladkor in koruzno moko (hitro), tako da je zmes trda. Previdno zložite v biskvitno zmes.
5. Mešanico z žličo umešajte v z maščobo podmazan pečak in zgladite.
6. Po predhodnem segrevanju pečak postavite na rešetko.

Opombe:

- 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.

PRIMERNA OPREMA PEČICE



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	Žar	Konvekcija	Mešano kuhanje	Komentarji
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Z majhnimi kosi aluminijaste folije lahko hrano zaščitite pred pregrevanjem. Folija naj bo od sten pečice odmaknjena vsaj 2 cm, saj lahko pride do iskenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®, pazorno 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ Le mešano konv.	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklena posoda, 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, stalle ali razbarvale.
Folija	✓	✗	✗	✗	Kuhajoče se 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 uporabljate 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.
Reciklrani papir in časopis	✗	✗	✗	✗	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskenje, ki lahko privede do požara.
Rešetka	✓	✓	✓	✓	Priložena kovinska mreža je posebej zasnovana za uporabo v mikrovalovni pečici, zato ne more poškodovati pečice.



OPOZORILO:

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



NEGA IN ČIŠČENJE

POZOR: ZA ČIŠČENJE MIKROVALOVNE PEČICE NE UPORABLJATE KOMERCIALNIH ČISTIL ZA PEČICE, PARNIH ČISTILNIKOV, JEDKIH, GROBIH ČISTILNIH SREDSTEV, IN ČISTILNIH SREDSTEV, KI VSEBUJEJO DUŠIKOV HIDROKSID.

Pred čiščenjem se prepričajte, da so notranjost pečice, vrata in ohišje popolnoma ohlajeni.

PEČICO REDNO ČISTITE IN SPROTI ODSTRANJUJTE MOREBITNE OSTANKE HRANE - Pečico ohranjajte čisto, sicer se lahko njena površina poškoduje. To lahko bistveno skrajša njeno življenjsko dobo in privede do nevarne situacije.

Zunanost pečice

Zunanost pečice lahko enostavno očistite z blago milnico in vodo. Odvečno milnico obrišite s krpo in površino osušite z mehko brisačo.

Krmilniki pečice

Pred čiščenjem odprite vrata in deaktivirajte krmilnike pečice. Pri čiščenju bodite pazljivi, da ne poškodujete krmilnikov pečice. Za brisanje površine uporabljajte le mehko, z vodo navlaženo krpo. Izogibajte se uporabi prevelike količine vode. Ne uporabljajte kemičnih ali abrazivnih čistilnih sredstev.

Notranjost pečice

- Po vsaki uporabi, ko je notranjost pečice še topla, slednjo navlažite z vlažno krpo. Večje madeže očistite z blago milnico in jih nekajkrat obrišite na suho, dokler ne odstranite vseh ostankov. Vgrajeni vlažilniki se lahko pregrejejo in začnejo povzročati dim ter iskenje. Ne odstranjujte varovalnega pokrova.
- Prepričajte se, da milnica ali voda ne bosta zašli v odprtine na stenah pečice, kar bi lahko povzročilo poškodbe.
- Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte razpršil.

4. Pečico redno segrevajte z žarom in s konvekcijo. Ostanki hrane in maščobe lahko povzročijo dim ali neprijeten vonj.

5. 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.

POSEBNA OPOMBA glede POKROVA MAGNETRONA: Poskrbite, da bo pokrov magnetrona vedno čist. Pokrov magnetrona je iz občutljivega materiala, zato morate biti pri čiščenju izjemno pazljivi (upoštevajte zgoraj navedena navodila).

Prekomerno močenje lahko povzroči poškodbe pokrova magnetrona. Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.

Dodatki

Pripomočke, kot so vrtljivi krožnik, podstavek krožnika, rešetka in plošča za hrustljave jedi je potrebno oprati v blagi tekočini za pranje in zatem osušiti. Lahko se perejo v pomivalnem stroju.

POSEBNA OPOMBA za PODSTAVEK KROŽNIKA:

Po kuhanju vedno očistite podstavek vrtljivega krožnika. Na njem ne sme biti ostankov hrane in maščobe. Če se ti naberejo in pregreva, lahko pride do iskenja, dima ali ognja.

Vrata

Za odstranjevanje nečistoč na obeh straneh vrat, tesnilni gumi in pripadajočih delih uporabljajte mehko, vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske na steklu.

OPOMBA: Ne uporabljajte čistilnika na paro.

Nasvet za čiščenje - za lažje čiščenje pečice:

V skledo dajte polovico limone in prilijte 300 ml vode, ter segrevajte pri 100 % za 10-12 minut.

S suho krpo nato obrišite notranjost pečice do suhega.

POMEMBNO:

- 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 način
Mikrovalovi 100 P	30 minut
Žar/konvekcija/kombiniran način kuhanja	Izmenično delovanje, nadzor temperature in časa

**Pozor:**

Váš výrobek je označen tímto symbolem. To znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky by neměly být likvidovány společně s běžným komunálním odpadem. Pro tyto výrobky existuje zvláštní sběrný systém.

A. Informace o likvidaci - pro uživatele (domácnosti)

1. V Evropské unii

Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nevyhazujte jej do komunálního odpadu!

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

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

V některých zemích* někteří maloobchodníci přijmou bezplatně váš starý výrobek, pokud si zakoupíte podobný nový.

*) Pro další podrobnosti kontaktujte prosím orgány místní správy.

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

Správnou likvidací vašeho výrobku pomůžete zajistit, že odpad přejde potřebným ošetřením, opětovným využitím 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 orgány místní správy 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 výrobek. Další sběrná místa jsou uvedena na webové stránce www.swico.ch nebo www.sens.ch.

B. Informace o likvidaci - pro podnikatelské subjekty

1. V Evropské unii

Pokud se výrobek používal pro obchodní účely a chcete jej zlikvidovat:

Kontaktujte prosím svého prodejce SHARP, který vám podá informace o zpětném odběru výrobku. Může dojít k tomu, že vám budou účtovány poplatky spojené se zpětným odběrem a recyklací výrobku. Drobné spotřebiče (a malá množství) mohou být přijaty vašimi místními sběrnými místy.

Pro Španělsko: Kontaktujte prosím zřízený sběrný systém nebo vaše orgány místní správy pro vrácení vašich použitých produktů.

2. V jiných zemích mimo EU

Pokud chcete tento výrobek zlikvidovat, kontaktujte prosím své orgány místní správy a informujte se o správném způsobu likvidace.



OBSAH

Návod k obsluze

INFORMACE O LIKVIDACI	1
OBSAH	2
TECHNICKÉ ÚDAJE	2
TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ	3
OVLÁDACÍ PANEĽ	4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5 - 7
INSTALACE	7
PŘED POUŽITÍM	8
NASTAVENÍ HODIN	8
STUPENĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU	8
NÁVOD K OBSLUZE	9
MIKROVLNNÉ VAŘENÍ	9
GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ	10
KONVEKČNÍ VAŘENÍ	11
DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE	12
OVLÁDÁNÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU.....	13
PROVOZ V REŽIMU AUTO MENU	13
SCHÉMA AUTO MENU	14
VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY	15
PÉČE A ČIŠTĚNÍ	16



TECHNICKÉ ÚDAJE

Název modelu:	R-82ST
Střídavé napětí	: 230 V, 50 Hz, jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení	: 16 A
Potřebné střídavé napětí: Mikrovlny	: 1500 W
Výstupní výkon: Mikrovlny	: 900 W
Horní gril (infračervené záření)	: 1400 W
Konvekce	: 2400 W
Režim vypnutí (Režim úspory energie)	: méně než 1,0 W
Mikrovlnná frekvence	: 2450 MHz*
Vnější rozměry (š) x (v) x (h)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Rozměry vnitřního prostoru (š) x (v) x (h)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Objem trouby	: 25 litrů***
Otočný talíř (skleněný)	: ø 315 mm
Hmotnost	: přibliž. 16,5 kg
Žárovka trouby	: 25 W/240 V

* Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.

V souladu s touto směrnicí je tento produkt klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.

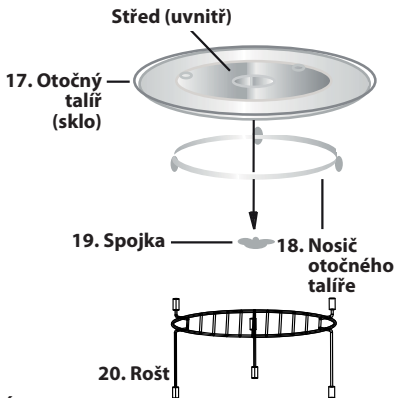
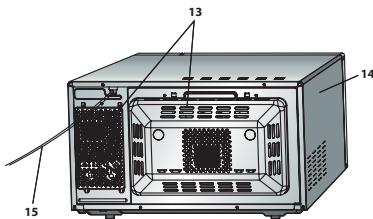
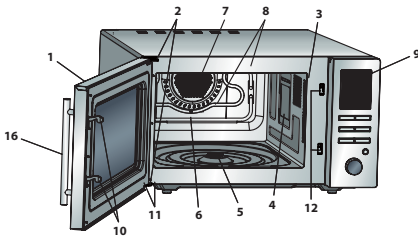
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vyrábí radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.

Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné pro použití v domácím prostředí.

** Hloubka nezahrnuje kliku k otevírání dvířek.

*** 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.



Sřred (uvnitř)

17. Otočný talíř (sklo)

19. Spojka

18. Nosič otočného talíře

20. Rošt

TROUBA

1. Dvířka
2. Dveřní závěsy
3. Žárovka trouby
4. Kryt vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
5. Spojka
6. Prostor trouby
7. Ventilátor konvekce (krytý)
8. Topné těleso grilu (pod stropem a uvnitř v zadní části)
9. Ovládací panel
10. Západy dveří
11. Těsnění dveří a těsnící povrchy
12. Bezpečnostní západy dveří
13. Ventilací otvory
14. Vnější skříňka
15. Síťová šňůra
16. Rukojeť dveří

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Zkontrolujte, zda bylo dodáno následující příslušenství: (17) Otočný talíř (18) Nosič otočného talíře (19) Spojka (20) Rošt

- Umístěte nosič otočného talíře doprostřed dna trouby tak, aby se mohl volně otáčet okolo spojky. Pak umístěte otočný talíř na nosič otočného talíře tak, aby pevně zapadl do spojky.
- Abyste se vyhnuli poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nejsou tyto zachyceny o okraj otočného talíře.
- Použití roštu, viz. kapitola grilování na stranách CZ- 10.

Nedotýkejte se grilu, když je horký.

POZNÁMKA: Při objednávce příslušenství uveďte prosím svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu agentovi SHARP dvě položky: číslo součástky a název modelu.

POZNÁMKY:

- Kryt vlnovodu je křehký. Při čištění vnitřku trouby byste měli být opatrní, abyste jej nepoškodili.
- Po vaření tučných jídel bez krytu vždy vyčistěte vnitřní prostor trouby a zvláště topné těleso grilu, které by mělo být suché a zbavené mastnoty. Usazená mastnota se může přehřát a způsobit vznik kouře nebo vzplanout.
- Troubu vždy obsluhujte se správně osazeným otočným talířem a nosičem otočného talíře. Zajistí to důkladné a stejnoměrné vaření. Nesprávně osazený otočný talíř může rachotit, nemusí se otáčet správně a může způsobit poškození trouby.
- Všechny potraviny a nádoby s potravinami se pro vaření umísťují vždy na otočný talíř.
- 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.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

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



OVLÁDACÍ PANEĽ

1. DIGITÁLNÍ DISPLEJ A KONTROLKY

Kontrolka MIKROVLNNÁ TROUBA

Kontrolka KONVEKCE

Kontrolka GRIL

Kontrolka ROZMRAZOVÁNÍ

Kontrolka DĚTSKÝ ZÁMEK

AUTO Kontrolka AUTO MENU

°C Ukazatel TEPLoty

g Ukazatel HMOTNOSTI

Označení teploty

Nastavení funkce auto menu:

A1: Ohřátí menu

A2: Brambory ve slupce

A3: Maso

A4: Čerstvá zelenina

A5: Ryba

A6: Těstoviny

A7: Polévka

A8: Koláč ze třešňového těsta

A9: Zmražená pizza

A10: Kuře

2. Tlačítko GRIL/ KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

3. Tlačítko ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU

4. Tlačítko STOP

5. Tlačítko START/+30 sek/ POTVRDIT

6. Otočný VOLIČ

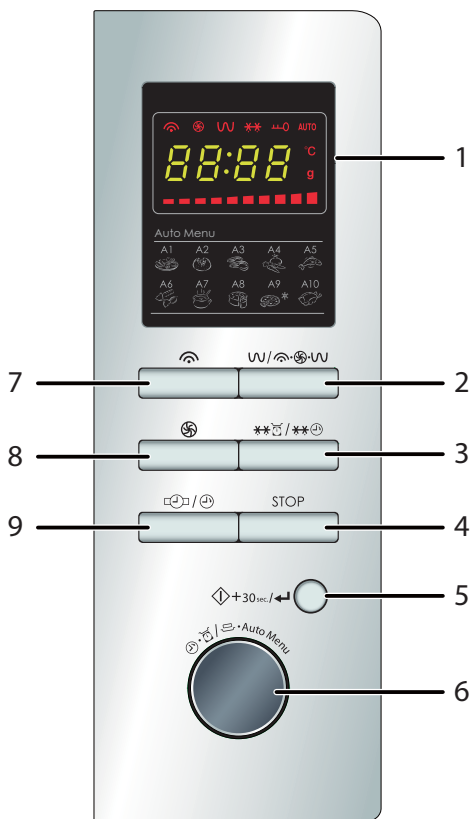
Otáčením nastavíte čas vaření, denní čas, úroveň výkonu, teplotu, hmotnost a zvolíte auto menu



7. **Tlačítko STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU:** Stiskněte pro volbu úrovně mikrovlnného výkonu.

8. Tlačítko KONVEKCE

9. **Tlačítko NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START**





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 spodek byl 85 cm nebo víc nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálení.
 3. Zajistěte, aby byl nad troubou minimální volný prostor 30 cm.
 4. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.
 5. Na děti je potřeba dohlížet, aby se zaručilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
 6. **UPOZORNĚNÍ:** Dětem dovolte troubu používat bez dohledu pouze tehdy, když jim byly vydány adekvátní pokyny, takže dítě může troubu používat bezpečným způsobem a chápe rizika nevhodného použití.
 7. **UPOZORNĚNÍ:** Je-li zařízení používáno v režimech GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ (☀/🌀☀) a KONVEKCE (🌀), měli by děti troubu používat jen pod dohledem rodičů, protože vytváří teplo.
 8. **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části se mohou během použití zahřát. Vaše děti by měly být udržovány mimo dosah.
 9. **UPOZORNĚNÍ:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.
 10. **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy sami troubu neopravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nequalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu, jejichž součástí je odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
 11. Pokud je elektrický kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem. Výměnu musí vykonat autorizovaný servisní agent SHARP.
 12. **UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylná 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 nádoby by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz str. CZ-15. Používejte pouze mikrovlnně odolné nádoby a nádoby v mikrovlnných režimech.
 16. Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádoby s dětským jídlm se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.
 17. Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby, nádoby, 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 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 roztrhání skla.
 23. Nepoužívejte parní čističe.
 24. Viz pokyny pro čištění těsnění dvířek, prostoru trouby a přilehlých částí na straně CZ-16.
- 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 V, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 16 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 16 A.
 4. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.
 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.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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. UPOZORNĚNÍ:

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, abyste se ujistili, že nedošlo ke zlomení nebo uvolnění.
 - c) Těsnění dveří a těsnící 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 těsnícími 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 "Péči a čištění" na straně CZ-16.
 5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opářeních týkajících se mikrovlnných trub.

Abyste předešli možnosti elektrického šoku

1. Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.
2. Nikdy nenaládejte nebo nevkládejte nic do otvorů zámků dveří nebo do ventilačních otvorů. V případě rozlité trouby 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 lampička selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu agentovi SHARP.

Abyste předešli 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 nádoby 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 popálení.

Abyste předešli náhlému vzkypění vřelých tekutin a možným popáleninám:

1. Neohřívejte nadměrně dlouhou dobu.
 2. Před ohřevem nebo přehřátím tekutinu zamíchejte.
 3. Během přehřívání 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, pácky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

Abyste předešli možnosti popálení

1. Abyste předešli popálení, na vybrání jídla z trouby používejte chňapky na nádobí 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 sledujte teplotu jídla a před podáváním ho promíchejte. Klade zvláštní důraz na teplotu jídla a pití, které dáváte kojencům, dětem nebo starým lidem.** Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje; vždy zkontrolujte teplotu jídla.
4. Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti, abyste předešli popálení unikající párou a horkem.
5. Po ohřátí nakrájte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení.

Abyste předešli 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 krupavé, 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.

Abyste 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.

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.

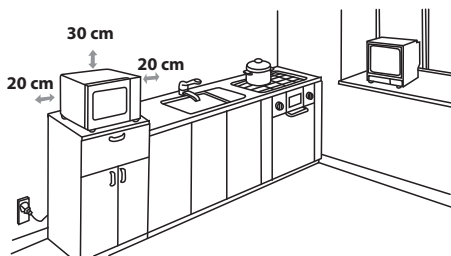


Tento symbol znamená, že povrchy mají tendenci stát se během činnosti horkými.

INSTALACE



1. Odstraňte veškerý balící materiál z vnitřního prostoru trouby a ochrannou fólii z povrchu skříňky mikrovlnné trouby. Zkontrolujte pečlivě troubu jestli nejsou žádné 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 požadována minimální vzdálenost 20 cm.
 - Nechejte nad troubou prostor minimálně 30 cm.
 - Neodstraňujte ze dna trouby patky.
 - Zablkování 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 spodek byl 85 cm nebo víc nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálením.

5. Bezpečně zapojte zástrčku trouby do standardní uzemněné domácí elektrické zásuvky.

VÝSTRAHA: Neumístujte 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.



PŘED POUŽITÍM

Připojte troubu k elektrické síti. Na troubě se zobrazuje: "0:00" a rozezná se jeden akustický signál.

Tento model má funkci hodin a spotřeba energie trouby v pohotovostním režimu je nižší než 1,0 W. Postup nastavení hodin je uveden níže.



NASTAVENÍ HODIN

Jsou možné dva režimy nastavení: 12 hodin a 24 hodin.

1. Pro nastavení režimu 24 hodin stiskněte jednou tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** (☐ / ⌚) a na displeji se zobrazí "24H". Pro nastavení režimu 12 hodin stiskněte tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** (☐ / ⌚) ještě jednou a na displeji se zobrazí "12H".
2. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se nezobrazí správná hodina. Vstupní čas je v rozmezí 0-23 (režim 24 hodin) nebo 1-12 (režim 12 hodin).
3. Stiskněte tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** (☐ / ⌚) a začne blikat číslo s minutami.
4. Nastavte minuty. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se nezobrazí správný počet minut. Vstupní čas je v rozmezí 0-59.
5. Hodiny spusťte jedním stisknutím tlačítka **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** (☐ / ⌚). Na displeji bude blikat piktogram digitálního času ":".

POZNÁMKY:

- Jsou-li hodiny nastaveny, zobrazí se po skončení ohřevu aktuální čas. Jestliže ještě hodiny nastaveny nejsou, na displeji se zobrazí "0:00".
- Pro kontrolu denního času v průběhu vaření stiskněte tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ODLOŽENÝ START** (☐ / ⌚) a na LED displeji se na 2-3 sekundy zobrazí denní čas. Proces vaření tím nebude ovlivněn.
- Je-li v průběhu nastavování hodin stisknuto tlačítko STOP, trouba se vrátí do původního nastavení.
- Dojde-li k přerušení přívodu energie do mikrovlnné trouby, zobrazí se po opětovném zapnutí na displeji "0:00". Pokud k tomu dojde při ohřívání jídla, program se vymaže. Denní čas bude také vymulován.



STUPENĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Stupeň výkonu	Stiskněte tlačítko STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU (☺)	Zobrazení (procenta)
VYSOKÝ	x1	P100 (100%)
STŘEDNĚ VYSOKÝ	x2	P80 (80%)
STŘEDNÍ	x3	P50 (50%)
STŘEDNĚ NÍZKÝ (ROZMRZOVÁNÍ)	x4	P30 (30%)
NÍZKÝ	x5	P10 (10%)

- Jak je ukázáno vedle, vaše trouba má 5 stupňů výkonu.
- Pro změnu stupně výkonu při vaření stiskněte tlačítko **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** (☺) nebo otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný stupeň. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START/+30 sek/ POTVRDIT** (⏏ +30 sec / ✓), nastavte čas vaření a poté troubu spusťte stisknutím tlačítka **START/+30 sek/ POTVRDIT** (⏏ +30 sec / ✓).
- Pro kontrolu stupně výkonu během vaření stiskněte tlačítko **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** (☺) a na 2-3 sekundy se aktuální stupeň výkonu zobrazí. Trouba pokračuje v odpočítávání času i přesto, že je na displeji zobrazen stupeň výkonu.

Obecně platí následující doporučení:

P100 - (VYSOKÝ výkon = 900 W) používá se k vaření nebo ohřevu např. dušeného masa se zeleninou, teplých nápojů, zeleniny, atd.

P80 - (STŘEDNĚ VYSOKÝ výkon = 720 W) pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotová 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 přežívaly.

P50 - (STŘEDNÍ výkon = 450 W) pro hustá jídla, která vyžadují při běžném způsobu přípravy delší dobu vaření, např. jídla s hovězím

masem. Doporučujeme použít, pokud chcete, aby bylo maso měkké. **P30** - (STŘEDNĚ NÍZKÝ výkon = 270 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.

P10 - (NÍZKÝ výkon = 90 W) pro setrné rozmrazování, např. krémového dortu nebo sladkého pečiva.



Otevření dvířek:

Dvířka trouby otevřete pomocí držadla pro otevírání dveří.

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/+30 sek/ POTVRDIT**.

Je-li nastaven program vaření a není stisknuto tlačítko **START/+30 sek/ POTVRDIT** do 5 minut, bude nastavení zrušeno.

Pokud dojde k otevření dvířek v průběhu vaření, je nutno stisknout tlačítko **START/+30 sek/ POTVRDIT** pro pokračování vaření. Po účinném stisknutí se rozezná akustický signál, neúčinný stisk zůstane bez odezvy.

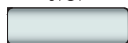
Použijte tlačítko **STOP**:

1. Pro vymazání chyby během programování.
2. Pro dočasné zastavení trouby během její činnosti.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte dvakrát tlačítko **STOP**.
4. Pro nastavení a zrušení dětského zámku (viz strana CZ-12).



Tlačítko
**START/+30 sek/
POTVRDIT**

STOP



MIKROVLNNÉ VAŘENÍ



Vaše trouba může být naprogramována až na 95 minut (95,00).

Vstupní jednotka času vaření (rozmrazování) se pohybuje v rozmezí 5 sekund až 5 minut. Jak je ukázáno v tabulce, záleží na celkovém času vaření (rozmrazování).

Čas vaření	Jednotka zvýšení
0-1 minuta	5 sekund
1-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta
30-95 minut	5 minut

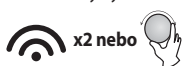
VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ s ručním nastavením

- Zadejte čas vaření a k vaření či rozmrazování použijte úroveň mikrovlnného výkonu P100 až P10 (viz příklad níže).
- 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 odstat.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstat.

Příklad:

Chcete vařit 2 minuty a 30 vteřin na mikrovlnném výkonu P80.

1. Stisknutím tlačítka **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** dvakrát zvolíte P80 nebo otočte otočným **voličem** a zvolte mikrovlnný výkon P80.



2. Stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (+30 sec./) pro potvrzení zvoleného stupně výkonu.



Ve stejnou chvíli se na displeji rozsvítí kontrolka **MIKROVLNNÁ TROUBA**.

3. Požadovaný čas vaření zvolte otáčením otočným **VOLIČEM**.



4. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek/ POTVRDIT** (+30 sec./) spustíte časovač. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas vaření.)



POZNÁMKA:

- Když se trouba spustí, rozsvítí se lampa trouby a otočný talíř se bude otáčet po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Otevřete-li během vaření/ rozmrazování dvířka, abyste jídlo zamíchali nebo otočili, čas vaření na displeji se automaticky zastaví. Poté, co jsou dvířka zavřena a je stisknuto tlačítko **START/+30 sek/ POTVRDIT** (+30 sec./) začne se čas vaření/ rozmrazování znovu odpočítávat.
- Po skončení vaření/rozmrazování se na displeji znovu objeví denní čas, byl-li nastaven.
- Přejete-li si během vaření zjistit stupeň výkonu, stiskněte tlačítko **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** (). Na 2-3 sekundy se zobrazí aktuální stupeň výkonu.

DŮLEŽITÉ:

- Po vaření / rozmrazování zavřete dvířka. Mějte na paměti, že při otevřených dvířkách zůstane světlo na 10 minut zapnuté. Je tomu tak z bezpečnostních důvodů pro připomenutí, že máte dvířka zavřít.



GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

1. POUZE GRILOVÁNÍ

Gril nahoře ve vnitřním prostoru má pouze jedno nastavení. Gril je podporován otočným talířem, který se současně otáčí pro zajištění rovnoměrného zapečení. Použijte rošt ke grilování malých kusů potravin, jako je slanina, šunka nebo koláčky k čaji. Pokrm lze umístit přímo na rošt nebo lze na rošt umístit dortovou formu nebo talíř odolný vůči vysokým teplotám.

Příklad:

Grilování na 20 minut při použití tlačítka **GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** (☺/☺☺☺☺).

1. Stiskněte jednou tlačítko **GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ**. Na displeji se rozsvítí G-1 a kontrolka grilu.
2. Pro potvrzení režimu vaření stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀+30.sec./▶).
3. Pro nastavení času grilování použijte otočný **VOLÍČ** (20 minut).
4. Stiskněte ještě jednou tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀+30.sec./▶) a spusťte grilování. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas grilování.)

☺/☺☺☺☺ x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Poznámka:

Po uplynutí poloviny času grilování zazní dvakrát zvukový signál a připomene vám, abyste jídlo otočili, aby bylo dosaženo rovnoměrného upečení. Uvědomte si, prosím, že se trouba v průběhu grilování automaticky nezastaví. Pro lepší výsledek grilování by mělo být jídlo otočeno po uplynutí poloviny času grilování. Po otočení jídla uzavřete dvířka a poté stiskněte tlačítko **START/ +30 sek / POTVRDIT** (◀+30.sec./▶) a pokračujte v grilování.

2. KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Funkce **KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** umožňuje kombinaci mikrovlnného ohřevu s grilem a/nebo konvekcí, stejně jako kombinaci grilu a konvekce. **KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** znamená vaření při střídavém použití mikrovlnné energie, grilu a/nebo konvekce. Kombinované vaření zkracuje čas vaření a poskytuje křupavý opečený výsledek a přináší vám pohodlí rychlého vaření s tradičním chutně vypadajícím vzhledem.

Jak je ukázáno v následující tabulce, existují 4 možné kombinace:

Stiskněte tlačítko GRIL/ KOMBINOVANÉ VAŘENÍ (☺/☺☺☺☺)	Displej	Mikrovlny	Gril	Konvekce
dvakrát	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
třikrát	C-2	• (450 W)	•	
čtyřikrát	C-3		•	• (195-200°C)
pětkrát	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = dostupné

Příklady mikrovlnného a konvekčního ohřevu:

Vaření 30 minut s použitím kombinace mikrovlnného ohřevu a konvekce (C-1).

1. Stiskněte jednou tlačítko **GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ**. Na displeji se rozsvítí nápis G-1.
2. Stisknutím tlačítka ještě jednou zvolte C-1 nebo otáčejte otočným **VOLÍČEM**, dokud se nezobrazí C-1.
3. Pro potvrzení režimu vaření stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀+30.sec./▶).
4. Pro nastavení času vaření použijte otočný **VOLÍČ** (30 minut).
5. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀+30.sec./▶) spusťte vaření. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas vaření.)

☺/☺☺☺☺ x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

POZNÁMKY pro GRIL a KOMBINOVANÉ VAŘENÍ:

- Není nutné předehřívat gril.
- Pokud chcete pokrm osmahnout, umístěte jej na horní nebo spodní mřížku nebo do hluboké nádoby na otáčivý talíř.
- Při prvním použití grilu se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spálení. Je to normální a neznamená to, že trouba není v pořádku. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití trouby troubu vyhřívejte bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Za provozu otevřete okno nebo spusťte kuchyňskou digestoř, aby se mohl dým nebo zápach rozptýlit.



UPOZORNĚNÍ:

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









Vaše trouba může být použita jako konvenční trouba s použitím možnosti konvekce a desíti přednastavených teplot trouby. Pro lepší výsledky se doporučuje předehřátí. Mohou být zvoleny teploty od 150°C do 240°C v krocích 10°C.

Stisknete tlačítko KONVEKCE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Teplota trouby (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Pro každou nastavitelnou teplotu je na displeji označení teploty, např. 170°C = třetí mřížka. Během předehřívání bude tento displej blikat a vzrůstající počet mřížek bude označovat průběh předehřívání.

Příklad 1: Vaření s předehřátím

Předpokládejme, že chcete troubu předehřát na 200°C a při teplotě 200°C vařit 25 minut.

- Stisknete jednu tlačítko **KONVEKCE**. Na displeji bude blikat 150 a ukazatel teploty a rozsvítí se kontrolka konvekce.
 
- Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (šestkrát) zvolte požadovanou teplotu x5 nebo otáčejte otočným **VOLÍČEM**, dokud se na displeji nezobrazí 200.
 
- Pro potvrzení teploty stisknete tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec./▶).
 
- Stisknete ještě jednu tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec./▶) a spustíte předehřátí. Po dosažení teploty předehřátí se ozve dvakrát zvukový signál, který vám připomene, že máte vložit jídlo do trouby. Aktuální teplota bude blikat na displeji.
 
- Otevřete dvířka, umístěte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Pro nastavení času vaření (25 minut) použijte otočný **VOLÍČ**.
 
- Pro spuštění vaření stisknete tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec./▶). Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas. Kontrolka konvekce bude blikat.
 

150 °C

200 °C

200 °C






200 °C

25:00

25:00

Příklad 2: Vaření bez předehřátí

Předpokládejme, že chcete vařit na 230°C po dobu 20 minut.

- Otevřete dvířka, umístěte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Stisknete jednu tlačítko **KONVEKCE**. Na displeji bude blikat 150 a ukazatel teploty a rozsvítí se kontrolka konvekce.
 
- Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (šestkrát) zvolte požadovanou teplotu x8 nebo otáčejte otočným **VOLÍČEM**, dokud se na displeji nezobrazí 230.
 
- Pro potvrzení teploty stisknete tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec./▶).
 
- Pro nastavení času vaření použijte otočný **VOLÍČ** (20 minut).
 
- Pro spuštění vaření stisknete tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec./▶).
 

150 °C

230 °C

230 °C

20:00

20:00

Poznámky:

- Čas vaření není možné nastavit dříve, než je dosaženo teploty předehřátí. Po dosažení teploty předehřátí musí být otevřena dvířka a nastaven čas vaření.
- Konvektivní ohřivač se automaticky vypne; nebude-li během 5 minut nastaven čas vaření. Pro připomenutí zazní pětkrát zvukový signál a jsou-li nastaveny hodiny, na LED displeji se zobrazí denní čas. Jestliže nebyly hodiny nastaveny, na displeji se zobrazí pouze "0:00".
- Při předehřívání musí být otočný talíř v troubě. Během předehřívání a konvektivního vaření uslyšíte, jak se zapíná a vypíná chladicí větrák. To je úplně normální a na vaření to nebude mít vliv.
- Pokyny výrobců potravin jsou pouze orientační, takže je třeba upravit časy vaření.
- Po skončení vaření bude chladicí větrák po krátký čas dále pracovat, aby snížil teplotu elektrických a mechanických částí.
- Při prvním použití konvekce se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spálení. Je to normální a neznamená to, že trouba není v pořádku. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití troubu vyhřívajte bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril a poté s použitím konvekce při teplotě 240°C.

DŮLEŽITÉ: Aby se mohl vytvářet kouř a zápach rozptýlit, otevřete v kuchyni okno nebo zapnete odsávání. Ujistěte se, že v troubě není žádné jídlo.



UPOZORNĚNÍ:

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



DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

1. POSTUPNÝ OHŘEV

Tato funkce vám umožní ohřev s použitím dvou různých fází, které mohou zahrnovat manuální nastavení času a režimu a/nebo rozmrazování podle času a rozmrazování podle hmotnosti. Poté, co je trouba naprogramována, není třeba dále do ohřevu zasahovat, protože trouba automaticky přejde ke druhé fázi. Po skončení první fáze zazní jednu zvukový signál. Je-li jednou z fází rozmrazování, musí to být první fáze.

Poznámka: Auto menu nelze nastavit jako jednu ze sekvencí.

Příklad: Chcete-li rozmrazovat pokrm 5 minut a pak vařit s mikrovlnným výkonem P80 po dobu 7 minut, jsou kroky následující:

1. Stiskněte dvakrát tlačítko **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE TEPLoty/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU** / a na displeji se zobrazí dEF2.
2. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí "5:00" minut a tím nastavíte čas rozmrazování.
3. Stiskněte jednou tlačítko **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** .
4. Stisknutím tlačítka **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** ještě jednou nebo otočením otočného **VOLIČE** zvolíte mikrovlnný výkon P80
5. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / .
6. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí "7:00" minut a tím nastavíte čas vaření.
7. Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / .

2. +30sec FUNKCE (přímý start)

Tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / vám umožňuje ovládat dvě následující funkce:

a. Přímý start

Stisknutím tlačítka **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / můžete přímo spustit ohřev při stupni mikrovlnném výkonu P100 po dobu 30 sekund. Ohřev se okamžitě spustí a každé stisknutí tlačítka zvýší čas ohřevu o 30 sekund.

b. Prodloužení doby tepelné úpravy

Čas ohřevu můžete zvýšit během manuálního ohřevu, grilování, konvekčního vaření, kombinovaného vaření a rozmrazování podle času o několikrát 30 sekund, stisknete-li tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / během toho, kdy je trouba v provozu. Během rozmrazování podle hmotnosti a funkce auto menu a postupného ohřevu není možné zvýšit čas vaření stisknutím tlačítka **START/+30 sek/Potvrdit** +30 sec / .

POZNÁMKA: Dobu úpravy můžete rozšířit na maximální dobu 95 minut.

3. ODLOŽENÝ START

ODLOŽENÝ START vám umožňuje naprogramovat troubu, aby začala vařit později během dne.

Před nastavením se ujistěte, že je nastaven správný denní čas.

Příklad:

Pro automatické spuštění mikrovlnné trouby později postupujte podle příkladu níže. Maximální časová prodleva je 23 hodin a 59 minut.

- 1) Stiskněte jednou tlačítko **MIKROVLNNÝ OHŘEV** a otočte otočným **VOLIČEM** tak, abyste zvolili stupeň mikrovlnného výkonu P80.
- 2) Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / .
- 3) Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí "7:00" minut a tím nastavíte čas vaření.
Po výše uvedených krocích, prosím, nemačkejte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / .
- 4) Stiskněte jednou tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** / . Na displeji se zobrazí aktuální čas a bude blikat značka hodin.
- 5) Otáčením otočného **VOLIČE** nastavte hodinu požadovaného začátku ohřevu. Vstupní čas bude v rozmezí 0-23 (režim 24 hodin) nebo 1- 12 (režim 12 hodin)
- 6) Stiskněte tlačítko **NASTAVENÍ HODIN/ ODLOŽENÝ START** / a začne blikat číslo s minutami.
- 7) Otáčením otočného **VOLIČE** nastavte minuty požadovaného začátku ohřevu. Vstupní čas bude v rozmezí 0-59 minut.
- 8) Pro potvrzení nastavení odloženého startu stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** +30 sec / .

4. DĚTSKÝ ZÁMEK:

Používá se k zamezení tomu, aby mohly troubu bez dozoru spustit malé děti.

a. Nastavení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** na 3 sekundy, dokud se nezove dlouhé pípnutí. Na displeji se objeví kontrolka zámku:



b. Zrušení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** na 3 sekundy, dokud se nerozezná dlouhý akustický signál. Kontrolka zámku zmizí.

OVLÁDÁNÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU



1. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Mikrovlnná trouba má předem naprogramovaný čas a úroveň výkonu tak, že se snadno rozmrazí vepřové, hovězí a kuřecí maso. Rozsah hmotnosti je 100 g – 2000 g v krocích po 100 g. Pro podrobnosti k obsluze těchto funkcí sledujte níže uvedený příklad.

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

Umístěte maso do koláčové formy nebo na rozmrazovací rošť v mikrovlnní troubě nebo na otočný talíř.

1. Vyberte požadované menu jedním stiskem tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU**.

☰☑ / ☰☑ x1,

na displeji se objeví: DEF1

2. Otáčením otočného **VOLIČE** zadejte požadovanou hmotnost, dokud se na displeji neobjeví:

1 2 0 0

Ve stejnou chvíli se na displeji rozsvítí kontrolka "g".

3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT**

(◀ +30 sec / ▶). Rozsvítí se kontrolky mikrovln a rozmrazování a kontrolka "g" zmizí. (Na displeji se bude odpočítávat čas rozmrazování.)

Zmražené jídlo je rozmrazováno z teploty -18°C.

Poznámky k ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI.

- Před zmražením se přesvědčte, že je potravina čerstvá a v dobrém stavu.
- Potravinu s hmotností menší než 200 g umístěte ke hraně otočného talíře a neumísťte ji do středu otočného talíře.
- Hmotnost potravin by měla být zaokrouhlena nahoru nebo dolů na nejbližších 100 g, například 650 g na 700 g.
- Bude-li potřeba, chráňte malé kusy masa nebo drůbeže tenkými plochými kousky hliníkové fólie. Tím zabráníte ohřátí části během rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkala stěn trouby.

2. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

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. Časový rozsah je 0:05 – 99:50.

Příklad: Rozmrazování jídla po dobu 10 minut.

1. Vyberte požadované menu dvěma stisknutími tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU**.

☰☑ / ☰☑ x2,

na displeji se objeví: DEF2

2. Otáčením otočného **VOLIČE** zadejte požadovaný čas, dokud se na displeji neobjeví:

10:00

3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT**

(◀ +30 sec / ▶). Rozsvítí se kontrolky mikrovln a rozmrazování.

Zmražené jídlo je rozmrazováno z teploty -18°C.

Poznámky k ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU:

- Po vaření se pětkrát rozezná akustický signál a na LED displeji se zobrazí denní čas. Pokud hodiny nejsou nastaveny, zobrazí se po dokončení vaření "0:00".
- Předem nastavený stupeň mikrovlnného výkonu je P30 a nelze jej měnit.

PROVOZ V REŽIMU AUTO MENU



Programy **AUTO MENU** automaticky nastaví správný režim vaření a vaření pokrmů (podrobnosti jsou uvedeny na straně CZ-15). Podrobnosti o obsluze této funkce jsou uvedeny v příkladu níže.

Příklad: Ohřev 350 g mrkve s použitím funkce **AUTO MENU** pro čerstvou zeleninu (A4).

1. Otáčejte otočným **VOLIČEM** a zvolte požadované auto menu.



AUTO

A 4

2. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec / ▶).

AUTO

A 4

3. Otáčením otočného **VOLIČE** zadejte požadovanou hmotnost, dokud se na displeji neobjeví:

350

Ve stejnou chvíli se na displeji rozsvítí kontrolka "g".

4. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek/POTVRDIT** (◀ +30 sec / ▶) spustíte ohřev. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas rozmrazování.)

POZNÁMKY:

- Váhu nebo množství jídla je možné nastavit otáčením otočného **VOLIČE**, dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost/množství. Vložte pouze hmotnost jídla. Neuvažujte s hmotností nádoby.
- V případě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v tabulce **AUTO MENU** na straně CZ-14, použijte vaření s ručním nastavením.



SCHEMA AUTO MENU

Auto Menu	Displej	Metoda ohřevu	HMOTNOST / PORCE / NÁČINÍ	Postup
Ohřev Talíř s obědem (předvařené jídlo, např. maso, zelenina a příloha)	A1	100% mikrovlny	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (výchozí tepl. 5°C) Talíř a perforovaná fólie pro mikro- vlnné trouby nebo vhodný příklop.	Položte předvařené jídlo na talíř. Pomocí perforované fólie pro mikrovlnné trouby nebo vhodného příklopu talíř zakryjte. Umístěte talíř do středu otočného talíře. Po ohřátí promíchejte.
Brambory ve slupce	A2	100% mikrovlny	1, 2, 3 brambory (kusy) 1 brambora = cca 230 g (výchozí tepl. 20°C)	Použijte brambory o podobné velikosti o hmotnosti cca 230 g. Každou bramboru na několika místech propíchněte a umístěte na okraj otočného talíře. V polovině doby vaření brambory obraťte a přemístěte. Před podáváním nechte odstat 3 - 5 minut.
Maso (maso bez kosti, např. hovězí, jehněčí, vepřo- vé nebo drůbež)	A3	100% mikrovlny	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (výchozí tepl. 5°C) Zapékací miska a perforovaná fólie pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop.	Nakrájejte maso na malé proužky a umístěte jej do zapé- kácké mísy. Pro zakrytí zapékací nádoby použijte perforo- vanou fólii pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop. Zapékací nádobu umístěte do středu otočného talíře.
Čerstvá zelenina, např. květák, mrkev, brokolice, fenykl, pórek, paprika, cukety atd.	A4	100% mikrovlny	150 g, 350 g, 500 g (výchozí tepl. 20°C) Mísa s příklopem	Čerstvou zeleninu nakrájejte, nasekejte nebo nazejte na stejně velké kousky. Umístěte zeleninu do vhodné nádo- by. Položte nádobu na otočný talíř. Přidejte požadované množství vody (1 lžice na 100 g). Přikryjte příklopem. Po uvaření promíchejte a nechte asi 2 minuty odstat.
Ryba (Pro tento program se doporučuje použít pouze rybí filet)	A5	80% mikrovlny	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (výchozí tepl. 20°C) Zapékací miska a perforovaná fólie pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop.	Uložte v jedné vrstvě na zapékací misku. Použijte perforovanou fólii pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop.
Těstoviny (sušené těstoviny, např. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% mikrovlny	Těstoviny Voda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (výchozí tepl. vody: 20°C) Velká široká mísa	Vložte těstoviny do přiměřené velké mísy a přidejte vodu. Nezakrývejte. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Po ohřátí dobře promíchejte a před slitím nechte 2 minuty odstat.
Polévky	A7	100% mikrovlny	200 g, 400 g, 600 g (výchozí tepl. 5°C) Šálky (200 g na šálek)	Umístěte šálky na otočný talíř a po ohřátí promíchejte.
Koláč ze třešňového těsta* Přísady: 4 vajíčka 110 g cukru 100 g mouky 10 g kukuřičného škrobu 60 g vody 60 g rostlinného oleje	A8	Předehřátí na 160°C	475 g (výchozí tepl. 20°C) Forma na dort (průměr asi 26 cm) Nízký rošt	Trouba bude předehřata na 160°C. Po dosažení teploty otevřete dvířka a umístěte koláč dovnitř na nízký rošt. Stiskněte tlačítko Start /+30 sek/ Potvrdit (◀▶ +30sec / ←▶) a spustíte pečení.
Zmražená pizza (pizza do trouby → předpečená)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (výchozí tepl. -18°C) Nízký rošt	Odstraňte obal a umístěte přímo na nízký rošt. Není potřeba nechat odstat.
Pečené kuře	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (výchozí tepl. 20°C) Nízký rošt	Máte-li chuť, koření se solí, pepřem a paprikou. Kůži kuřete na několika místech propíchněte. Umístěte kuře prsní stranou nahoru na nízký rošt.

* Příprava koláče ze třešňového těsta (A8):

- Rozdělte vajíčka.
- Ručním šlehačem rozšlehejte (nízká rychlost) vaječný žloutek, olej a vodu, až je krém lehký a nadýchaný.
- Přidejte mouku a dobře promíchejte.
- V oddělené nádobě rozšlehejte ručním šlehačem vaječný bílek a cukrem a kukuřičným škrobem, až ztuhne. Opatrně přidejte do směsi na koláč.
- Směs přemístěte lžící do vymaštěné formy na dort a vyhladte povrch.
- Po předehřátí trouby umístěte formu na rošt.

Poznámky:

- 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 spokojeni/á s naprogramovaným výsledkem, nastavte dobu vaření tak, aby vyhovovala vašim požadavkům.

VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY



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	Gril	Konvekce	Kombinovaný ohřev	Poznámky
Aluminiová fólie Fóliová vanička	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Pro ochranu pokrmu proti přehřátí lze použít malé kousky hliníkové fólie. Fólie musí být alespoň 2 cm od stěn trouby, aby nedošlo k jiskření. Použití nádob s fólií se nedoporučuje, pokud to výrobce přímo neuvádí, např. Microfoil®. Pečlivě dodržujte pokyny.
Zapékací nádoby	✓	✗	✗	✗	Vždy postupujte podle pokynů výrobce. Nepřekračujte určené časy ohřevu. Buďte velmi opatrní, protože toto nádoby se může velmi rozžhavit.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Pouze komb. konv.	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, mimo těch, které mají kovové ozdoby.
Sklo např. 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 odparvit.
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 kovů.
Papírové talířky/pohárky a kuchyňský papír	✓	✗	✗	✗	Používejte pouze k ohřívání nebo absorpci vlhkosti. 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.
Rošt	✓	✓	✓	✓	Kovové rošty byly speciálně navrženy pro všechny režimy ohřevu a troubu nepoškodí.



UPOZORNĚNÍ:

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



PÉČE A ČIŠTĚNÍ

**POZOR: NA ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÉ MIKROVLN-
NÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČE
TRUB, PARNÍ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ, DRSNÉ ČISTIČE,
NIC, CO OBSAHUJE SODNÝ LOUH NEBO DRÁTĚNKY.
Před čištěním se ujistěte, že prostor trouby, dveře,
skříňka trouby a příslušenství je úplně studené.
ČIŠTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH
A ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA – Udržuj-
te troubu čistou, může u ní dojít k zhoršení stavu
povrchu. To pak následně může mít vliv na život-
nost spotřebiče a případně mít za následek nebez-
pečnou situaci.**

Exteriér trouby

Vnější stranu zařízení můžete jednoduše čistit jemným
mýdlovým roztokem. Mýdlový roztok řádně otřete
navlhčeným hadříkem a osušte jemnou utěrkou.

Ovladače trouby

Před čištěním trouby otevřete dveře, abyste deakti-
vovali ovladače. Použijte pouze hadřík navlhčen ve
vodě a jemně utírejte ovládací panel, dokud není čis-
tý. Nepoužívejte příliš moc vody. Nepoužívejte žádný
chemický ani abrazivní čistič.

Vnitřní prostor trouby

1. Setřete všechny cákance a skvrny po rozliti jemným
vlhkým hadříkem nebo houbou po každém použití,
když je trouba ještě teplá. Na větší skvrny po rozliti
použijte jemný saponát a přetřete několikrát vlh-
kým hadříkem, dokud nejsou odstraněny všechny
zbytky. Nahromaděné stříkance se mohou přehřát a
začít doutnat nebo se vznítit a způsobit vznik elek-
trického oblouku. Neodstraňujte kryt vlnovodu.
2. Ujistěte se, že do malých otvorů ve stěně zařízení
nevniká ani mýdlový roztok ani voda, protože to by
mohlo zařízení poškodit.
3. Na vnitřní prostory trouby nepoužívejte čističe ve
spreji.

4. Svou troubu pravidelně rozehřívejte s použitím
funkcí konvekce a gril. Zbytky jídla nebo rozstříkě-
ho tuku mohou způsobit vznik kouře a zápachu.

5. 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.

SPECIÁLNÍ POZNÁMKA ke KRYTU VLNOVODU:

Udržujte kryt vlnovodu stále čistý. Kryt vlnovodu je
vyroben z křehkého materiálu a měl by být čistěn opa-
trně (postupujte dle pokynů pro čištění uvedených
níže).

Přílišné promáčení může vést k narušení krytu vlnovo-
du. Kryt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelné-
ho čištění bude potřeba jej vyměnit.

Příslušenství

Příslušenství jako otočný talíř, nosič otočného talíře,
rošt a krispovací pekáč myjte jemným roztokem k
mytí nádobí a nechejte uschnout. Lze je mýt v myčce.

SPECIÁLNÍ POZNÁMKA k NOSIČI OTOČNÉHO TALÍŘE:

Nosič otočného talíře po vaření vždy vyčistěte, zejména
kolem válečků. Z nich musí být odstraněny stříkance
jídla a tuku. Stříkance jídla a tuku se mohou přehřívát a
způsobit elektrický oblouk, kouř nebo začít hořet.

Dvířka

Abyste odstranili všechnu špínu, pravidelně čistěte
obě strany dveří, těsnění dveří a přilehlé části měkkým
vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné abrazivní čis-
tiče nebo ostré drátěnky na čištění skla dveří trouby,
protože mohou poškrábat povrch, co může mít za
následek roztržštění skla.

POZNÁMKA: Nepoužívejte parní čistič.

Typy pro čištění - Pro snadnější čištění vaší trouby:

Do misky vložte půlku citronu, přidejte 300 ml vody a zahřívejte na 100% po dobu 10-12 minut.
Vyčistěte troubu jemným, suchým hadříkem.

DŮLEŽITÉ:

- Vaříte-li jídlo s použitím stejného režimu vaření déle, než je standardní čas (viz. tabulka níže), automaticky se
aktivují bezpečnostní mechanismy trouby. Sníží se stupeň mikrovlnného výkonu nebo se zapne a vypne top-
né těleso grilu.

Režim vaření	Standardní čas
Mikrovlny (100 P)	30 minut
Režim Gril/ Konvekce/ Kombinované vaření	Střídavý provoz, kontrola teploty a času



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 nariaďuje správne zaobchádzanie, opätovné využitie a recykláciu použitých elektrických a elektronických zariadení.

Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu súkromné domácnosti vracať 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

Návod na použitie

INFORMÁCIE O SPRÁVNEJ LIKVIDÁCII	1
OBSAH	2
TECHNICKÉ ÚDAJE	2
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO	3
OVĽADACÍ PANEL	4
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	5 – 7
INŠTALÁCIA	7
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY	8
NASTAVENIE HODÍN	8
STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU	8
MANUÁLNA OBSLUHA	9
VARENIE S MIKROVLNNOU RÚROU	9
VARENIE S GRILOM / KOMBINOVANÉ VARENIE	10
KONVEKČNÉ VARENIE	11
INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE	12
ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM	13
PREVÁDZKA AUTOMATICKÉHO MENU	13
TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU	14
VHODNÝ RIAD	15
ÚDRŽBA A ČISTENIE	16



TECHNICKÉ ÚDAJE

Názov modelu:	R-82ST
Sietové napätie	: 230 V, 50 Hz, jednofázový prúd
Poistka/istič	: 16 A
Príkon:	Mikrovlnná rúra : 1500 W
Výkon:	Mikrovlnná rúra : 900 W
	Horný gril (infračervený) : 1400 W
	Horúci vzduch : 2400 W
	Režim Vyp. (režim šetrenia energie) : menej ako 1,0 W
Mikrovlnná frekvencia	: 2450 MHz*
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Rozmery vnútorného priestoru (Š) X (V) x (H)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Objem vnútorného priestoru	: 25 litrov***
Otočný tanier (sklenený)	: ø 315 mm
Hmotnosť	: pribl. 16,5 kg
Žiarovka v rúre	: 25 W/240 V

* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.

Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.

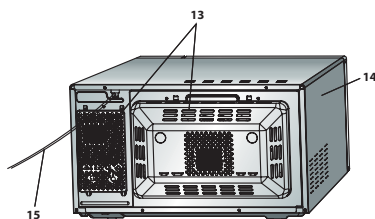
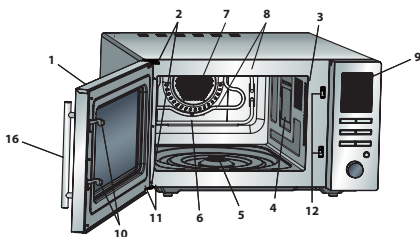
Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín.

Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach.

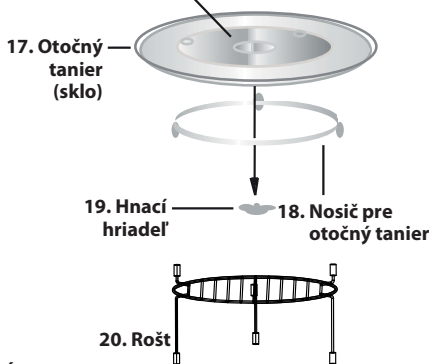
** Do hĺbky sa nepočíta držadlo dvierok.

*** 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 ZOHLADŇOVANÝ TECHNICKÝ POKROK.



Stred (vnútri)



RÚRA

1. Dvierka zariadenia
2. Závesy dvierok
3. Žiarovka v rúre
4. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
5. Hnací hriadeľ
6. Vnútorý priestor
7. Konvekčný vetrák (prikrytý)
8. Ohrevné teleso grilu (pod stropom a v zadnej časti interiéru)
9. Ovládací panel
10. Blokovania dvierok
11. Tesnenie dvierok a tesniace plochy
12. Bezpečnostné blokovanie dvierok
13. Vetracie otvory
14. Vonkajší kabinet
15. Sieťový kábel
16. Držadlo dvierok

PRÍSLUŠENSTVO:

Skontrolujte, či sú k dispozícii tieto diely príslušenstva: (17) Otočný tanier (18) Nosič pre otočný tanier (19) Hnací hriadeľ (20) Rošt

- Položte nosič pre otočný tanier do stredu dna rúry tak, aby sa mohol voľne otáčať okolo hnacieho hriadeľa. Potom položte otočný tanier na nosič pre otočný tanier tak, aby pevne zapadol na hnací hriadeľ.

- Aby ste zabránili poškodeniu otočného taniera, uistite sa pri vyberaní riadu alebo nádob z rúry, či sa nachádzajú zreteľne nad okrajom otočného taniera.

- Ak chcete použiť rošt, pozrite si časti o grilovaní na stranách SK-10.

Nikdy sa nedotýkajte grilu, keď je horúci.

POZNÁMKA: Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte predajcovi, príp. zákazníkemu servisu SHARP vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

POZNÁMKY:

- Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je krehká. Pri čistení vnútra rúry by ste mali byť opatrní, aby ste nepoškodili rúru.
- Po príprave mastných jedál bez pokrývky vždy dôkladne vyčistite vnútro rúry, najmä ohrevné teleso grilu, a to tak, aby boli suché a bez mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.
- Rúru vždy obsluhujte so správne 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.
- Všetko jedlo a nádoby s jedlom sa pri varení vždy pokladajú na otočný tanier.
- 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.

⚠ VÝSTRAHA:

Počas prevádzky sa dvierka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj príslušenstvo a riad veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopáliili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.



OVLÁDACÍ PANEL

1. DIGITÁLNY DISPLEJ a INDIKÁTORY

Indikátor MIKROVLNNÁ RÚRA

Indikátor HORÚCI VZDUCH

Indikátor GRIL

Indikátor ROZMRAZOVANIE

Indikátor DETSKÝ ZÁMOK

AUTO Indikátor AUTOMATICKÉ MENU

°C Indikátor TEPLOTA

g Indikátor HMOTNOSŤ

----- ■ Index pre teplotu

Možnosti automatického menu:

A1: Menu opätovného ohriatia

A2: Zemiaky v šupke

A3: Mäso

A4: Čerstvá zelenina

A5: Ryba

A6: Cestoviny

A7: Polievka

A8: Koláč z treného cesta

A9: Mrazená pizza

A10: Kura

2. Tlačidlo GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE

3. Tlačidlo ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

4. Tlačidlo STOP

5. Tlačidlo ŠTART/ +30 s/POTVRDIŤ

6. Volič ZADANIA

Otočte na zadanie doby varenia, času, úrovne výkonu, teploty, hmotnosti a výberu automatického menu

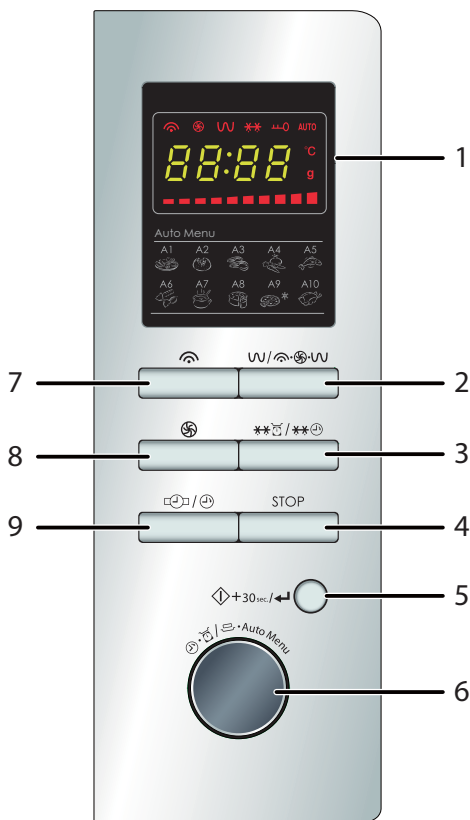


7. Tlačidlo STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU:

Stlačením vyberte stupeň mikrovlnného výkonu.

8. Tlačidlo HORÚCI VZDUCH

9. Tlačidlo NASTAVENIE HODÍN/ ONESKORENÝ ŠTART





1. Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.
 2. Počas varenia sa môže rúra (vrátane dvierok) zahrievať. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85 cm nad podlahou. Udržujte zariadenie z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.
 3. Uistite sa, že je nad zariadením voľný priestor aspoň 30 cm.
 4. Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania.
 5. Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
 6. **VÝSTRAHA:** Deti smú zariadenie používať len pod dohľadom, alebo keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia.
 7. **VÝSTRAHA:** Keď sa zariadenie používa v režime GRIL, KOMBINOVANÉ VARENIE (W/🔥🌀) a HORÚCI VZDUCH (🌀), môžu deti rúru používať kvôli vytváratej teplote len pod dohľadom dospelých.
 8. **VÝSTRAHA:** Niektoré časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu 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, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.
 11. Ak je poškodený sieťový kábel, musí sa nahradiť novým špeciálnym káblom. Výmenu nechajte vykonať v autorizovanom zákazníckom servise SHARP.
 12. **VÝSTRAHA:** Pokryv v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
 13. Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzajte s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrosť.
 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, žltky 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 mikrovlnnú rúru. Pozrite si stranu SK-15. 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, riad, príslušenstvo a najmä ohrevné teleso grílu veľmi zahrievajú.
 18. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli týchto oblastí. Aby ste sa nepopáliili, 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 dvierka, aby sa uhasili prípadné plamene.
 20. Rúru čistíte v pravidelných intervaloch a odstráňte 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 poškrabiť a spôsobiť jeho rozbitie.
 23. Nepoužívajte napařovačku.
 24. Pozrite si pokyny týkajúce sa čistenia tesnení dvierok, vnútorných priestorov a susedných dieloch na strane SK-16.
- Na vyvarovanie sa požiaru.**
1. **Mikrovlnná rúra by nemala byť počas prevádzky ponechaná bez dohľadu. Prilíh vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**
 2. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.
 3. Sieťové napätie musí byť 230 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené poistkou s nominálnou hodnotou aspoň 16 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 16 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 klasického sporáka.
 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 neprekryvajte.
 11. Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtky a pod. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.
 12. Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev oleja na fritovanie. Teploty nemôžu byť sledované a tuk by sa mohol vznietiť.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

13. Na výrobu pucančov by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balené pucanče.
14. V rúre neuchovávejte žiadne potraviny ani iné predmety.
15. Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie 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 cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo.
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-16.
 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 vonkajší kryt.
2. Nikdy nenechajte natiecť tekutiny do otvorov bezpečnostného blokovania dvierok alebo ventilácií otvorov a nikdy do týchto otvorov nezasúvajte žiadne predmety. Keď dôjde k vyliatiu tekutín, musíte rúru ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznický 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 dosah zahriatych plôch vrátane zadnej strany rúry.
6. V žiadnom prípade neskúšajte sami vymeniť žiarovku v rúre, nechajte ju vždy vymeniť autorizovaným elektrikárom produktov SHARP. Ak

by žiarovka v rúre prestala svietiť, obráťte sa na predajcu elektropotrebičov alebo autorizovaný zákaznický servis SHARP.

Na vyvarovanie sa výbuchu a náhleho varu:

1. Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a viečka. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárastu tlaku explodovať dokonca aj po vypnutí zariadenia.
2. Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorom, aby mohli uniknúť vznikajúce bubliny.

Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože by obsah mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.

Aby ste sa vyvarovali popálením 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 stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskorenému vzkypeniu.
3. Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla uniknúť para.

Na vyvarovanie sa popálením

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 pucancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátene od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálením parou alebo utajeným varom.
3. **Aby ste sa vyvarovali popálením, 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 udržujte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálením vplyvom vystupujúcej pary alebo tepla.
5. Nakrájajte plnené pokrmky po tepelnej úprave na plátky, aby mohla uniknúť para a aby sa zabránilo popáleninám.

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

1. Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevesajte.
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 zhnedenutie pokrmu), pretože sa veľmi zahrievajú.



Iné upozornenia

1. Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.
2. Nepohybujte zariadením počas prevádzky.
3. Toto zariadenie je určené na použitie len v domácnostiach a smie sa používať len na úpravu potravín. Nie je vhodné 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 samohrievacích 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.

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 chybnéj funkcie.

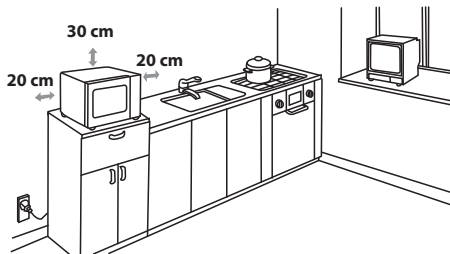


Tento symbol znamená, že sa povrchy môžu počas používania zahrievať.

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 vedľajšími stenami musí byť priestor aspoň 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 môže rúra (vrátane dvierok) zahrievať. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85 cm nad podlahou. Udržujte zariadenie z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.

5. Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do štandardnej, uzemnenej zásuvky.

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

Neblokujte vzduchové ventilačné otvory. Na rúru nič neumiestňujte.



PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY

Zapojte rúru. Na rúre sa objaví: „0:00“ a raz zaznie zvukový signál.

Tento model má funkciu hodín a rúra používa v pohotovostnom režime menej ako 1,0 W. Na nastavenie hodín si pozrite opis nižšie.



NASTAVENIE HODÍN

Sú dva režimy nastavenia: 12-hodinové hodiny a 24-hodinové hodiny.

1. Na nastavenie 24-hodinových hodín stlačte raz tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** (☐ / ☐) a na displeji sa zobrazí nápis „24H“. Na nastavenie 12-hodinových hodín stlačte ešte raz tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** (☐ / ☐) a na displeji sa zobrazí nápis „12H“.
2. Otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa nezobrazí správna hodina, vkladany čas musí byť medzi 0 - 23 (24-hodinové hodiny) alebo 1 - 12 (12-hodinové hodiny).
3. Stlačte tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** (☐ / ☐), začne blikať číslo minút.
4. Nastavte minúty. Otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa nezobrazí správny počet minút. Vkladany čas musí byť od 0 do 59.
5. Na spustenie hodín stlačte raz tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** (☐ / ☐). Na displeji bude blikať ikona „:“ digitálneho času.

POZNÁMKY:

- Ak sú hodiny nastavené, po dokončení varenia sa na displeji zobrazí správny čas. Ak hodiny nie sú nastavené, na displeji sa po dokončení varenia zobrazí len „0:00“.
- Na kontrolu času dňa počas varenia stlačte tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** (☐ / ☐) a na LED sa na 2-3 sekundy zobrazí čas dňa. Tým sa neovplyvní varenie.
- Ak pri nastavovaní hodín stlačíte tlačidlo STOP, rúra sa vráti do predchádzajúceho nastavenia.
- Ak sa preruší prívod prúdu do mikrovlnnej rúry, po opätovnom spustení prívodu prúdu na displeji zabliká nápis „0:00“. Ak sa to stane počas varenia, program sa zruší. Zruší sa aj čas na hodinách.



STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Stupeň výkonu	Stlačte tlačidlo STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU (☐)	Displej (v percentách)
VYSOKÝ	x1	P100 (100%)
STREDNE VYSOKÝ	x2	P80 (80%)
STREDNÝ	x3	P50 (50%)
STREDNE NÍZKY (ROZMRAZOVANIE)	x4	P30 (30%)
NÍŽŠÍ	x5	P10 (10%)

- Vaša rúra má 5 stupňov výkonu.
- Na zmenu stupňa výkonu varenia stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** (☐) alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazuje požadovaný stupeň. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (☐ + 30 sec / ☐) na potvrdenie, zadajte dobu varenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (☐ + 30 sec / ☐) na spustenie rúry.
- Na kontrolu stupňa výkonu počas varenia stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** (☐), aktuálny stupeň výkonu sa zobrazí po dobu 2 - 3 sekúnd. Rúra stále odpočítava čas, aj keď sa na displeji zobrazuje stupeň výkonu.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:

P100 – (VYSOKÝ výkon = 900 W) pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.

P80 – (STREDNE VYSOKÝ výkon = 720 W) pre dlhšiu tepelnú úpravu kompaktnějších pokrmov, ako sú pečené mäso, fašírka a hotové jedlá, tiež pre citlivé pokrmy, ako napríklad koláče z trenceho cesta. S týmto nižším nastavením sa pokrmy varia rovnomerne bez toho, aby sa na okrajoch prevarili.

P50 – (STREDNÝ výkon = 450 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.

P30 – (STREDNE NÍZKY výkon = 270 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 vajecného pudingu.

P10 – (NÍZKY výkon = 90 W) Na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.



Otvorenie dvierok:

Na otvorenie dvierok rúry potiahnite za držadlo na otvorenie dvierok.

Spustenie rúry:

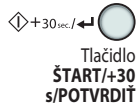
Pripravte pokrm a dajte ho vo vhodnej nádobe na otočný tanier, alebo ho dajte priamo na otočný tanier. Zatvorte dvierka a po výbere požadovaného režimu varenia stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**.

Po nastavení programu na varenie sa v prípade, že do 5 minút nestlačíte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**, nastavenie zruší.

Ak počas varenia otvoríte dvierka, na pokračovanie vo varení musíte stlačiť tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**. Pri úspešnom stlačení zaznie raz zvukový signál, pri neúspešnom sa nič nestane.

Tlačidlo **STOP** použite na:

1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiacej prevádzky.
3. Zrušenie programu počas varenia (stlačte tlačidlo **STOP** dvakrát).
4. Na nastavenie a zrušenie detského zámku (pozrite si stranu SK-12).



STOP



VARENIE S MIKROVLNNOU RÚROU



Rúru môžete naprogramovať na maximálnu dobu úpravy 95 minút (95,00).

Jednotka vstupu doby varenia (rozmrazovania) sa líši od 5 sekúnd po 5 minút. Závisí od celkovej doby varenia (rozmrazovania), pozrite si tabuľku.

Doba varenia	Rastúca jednotka
0 – 1 minúta	5 sekúnd
1 – 5 minút	10 sekúnd
5 – 10 minút	30 sekúnd
10 – 30 minút	1 minúta
30 – 95 minút	5 minút

MANUÁLNE VARENIE/MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

- Zadajte dobu prípravy a na varenie alebo rozmrazovanie použite stupne mikrovlnného výkonu od P10 po P100 (pozrite si príklad nižšie).
- 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.
- Po rozmrazovaní prikryte jedlo fóliou a nechajte až do úplného rozmrazenia odstáť.

Príklad:

Varenie po dobu 2 minút a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom P80.

1. Zadajte stupeň výkonu 2-násobným stlačením tlačidla **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** pre voľbu P80 alebo otočte voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu P80.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (+30 sec./) na potvrdenie vybraného stupňa výkonu.
3. Zadajte požadovanú dobu prípravy otočením voliča **ZADANIA**.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (+30 sec./) na spustenie časovača. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)



Súčasne sa na displeji zobrazí indikátor MIKROVLNNÁ RÚRA.



POZNÁMKA:

- Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek. Ak sa počas varenia/rozmrazovania otvorí dvierka zariadenia na premiešanie alebo pretočenie jedla, na displeji sa automaticky zastaví doba úpravy. Doba varenia/rozmrazovania sa bude opäť odpočítavať, keď dvierka zavriete a stlačíte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (+30 sec./)
- Ak sú hodiny nastavené, po dokončení varenia/rozmrazovania sa na displeji zobrazí správny čas.
- Ak chcete počas prevádzky skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** ().

DÔLEŽITÉ:

- Po varení/rozmrazovaní zatvorte dvie. Pamätajte si, že ak necháte dvie otvorené, svetlo zostane 10 minút svietiť. To je z bezpečnostných príčin na to, aby ste vedeli, že máte zatvoriť dvie.



VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE

1. VARENIE LEN S GRILOM

Gril nachádzajúci sa v hornej časti rúry má len jedno nastavenie výkonu. Grilu pomáha otočný tanier, ktorý sa otáča a zaisťuje tak rovnomerné prepečenie. Na grilovanie malých jedál (ako napríklad slaniny, šunky a čajového pečiva) použite rošt. Jedlo môžete umiestniť buď priamo na rošt, alebo do taniera odolného voči teplu a ten dať na rošt.

Príklad:

Grilovanie po dobu 20 minút pomocou tlačidla **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE** (W/☀️🌀W).

1. Stlačte raz tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**. Na displeji sa rozsvieti nápis G-1 a indikátor grilu.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀️+30sec./▶️) na potvrdenie režimu varenia.
3. Pomocou voliča **ZADANIA** vložte dobu grilovania (20 minút).
4. Stlačte ešte raz tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀️+30sec./▶️) na spustenie grilovania. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas grilovania.)

W/☀️🌀W x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Poznámka:

V polovici času grilovania zaznie dvakrát zvukový signál, ktorý vám pripomenie, že máte otočiť jedlo, aby sa zaistilo rovnomerné prepečenie. Pamätajte si, že sa rúra počas grilovania automaticky nezastaví. Na lepší efekt grilovania by sa jedlo malo v polovici doby varenia pretočiť. po pretočení jedla v polovici varenia zatvorte dverka a na pokračovanie v grilovaní stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀️+30sec./▶️).

2. KOMBINOVANÉ VARENIE

Funkcia **KOMBINOVANÉ VARENIE** umožňuje kombináciu mikrovlnného výkonu s grilom a/alebo horúcim vzduchom, ako aj kombináciu grilu a horúceho vzduchu. **KOMBINOVANÉ VARENIE** znamená varenie pomocou mikrovlnného výkonu, grilu a/alebo horúceho vzduchu. Kombinované varenie znižuje dobu prípravy a poskytuje chrumkavý a hnedý povrch jedla, vďaka čomu máte pohodlie rýchlejšej prípravy s tradičným chutným vzhľadom.

Sú 4 možnosti kombinácie, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku:

Stlačte tlačidlo GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE (W/☀️🌀W)	Displej	Mikrovlnná rúra	Gril	Horúci vzduch
dvakrát	C-1	• (450 W)		• (160 – 165°C)
3-krát	C-2	• (450 W)	•	
4-krát	C-3		•	• (195 – 200°C)
5-krát	C-4	• (270 W)	•	• (195 – 200°C)

• = dostupné

Príklad pre mikrovlnnú rúru a horúci vzduch:

Varenie po dobu 30 minút s použitím kombinácie mikrovlnných vln a horúceho vzduchu (C-1).

1. Stlačte raz tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**. Na displeji sa rozsvieti nápis G-1.
2. Vyberte C-1 ďalším stlačením tlačidla alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis C-1.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀️+30sec./▶️) na potvrdenie režimu varenia.
4. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (30 minút).
5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀️+30sec./▶️) na spustenie varenia. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)

W/☀️🌀W x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

POZNÁMKY pre GRIL a KOMBINOVANÉ VARENIE:

- Pred varením nie je potrebné predhriať gril.
- Pri zapekaní jedla ho dajte buď na nízky alebo vysoký rošt, alebo do hlbkej nádoby na otočný tanier.
- Pri prvom používaní grilu môžete spozorovať dym alebo pach spáleniny. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút.

DÔLEŽITÉ: Počas prevádzky môžete na odvetranie dymu alebo pachov otvoriť okno alebo zapnúť ventiláciu.

⚠️ VÝSTRAHA:

Počas prevádzky sa dverka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj príslušenstvo veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopáliili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.



Vaša rúra sa dá použiť ako konvenčná rúra s použitím príslušenstva s horúcim vzduchom a 10 prednastavenými teplotami rúry. Pre lepšie výsledky odporúčame rúru predhriať. Teplotu môžete vybrať od 150°C do 240°C s prírastkami 10°C.

Stlačte tlačidlo HORÚCI VZDUCH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Teplota rúry (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Pre každú nastavitelnú teplotu existuje pre teplotu, napr. 170°C = tri tyčky. Počas predhriatia bude tento displej blikať a zvyšujúci sa počet tyčiek na displeji bude indikovať proces predhriatia.

Príklad 1: Varenie s predhriatím

Predpokladajme, že chcete predhriať rúru na 200°C a variť po dobu 25 minút pri teplote 200°C.

1. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**. Na displeji začne blikať nápis 150 a indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.
2. Zadajte požadovanú teplotu predhriatia stlačením tlačidla **HORÚCI VZDUCH** (5-krát) alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis 200.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** (◀+30sec./▶) na potvrdenie teploty.



150 °C



200 °C



200 °C

4. Stlačte znova tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀+30sec./▶) na spustenie predhriatia. Po dosiahnutí teploty predhriatia dvakrát zaznie zvukový signál, aby vám pripomenul, že máte dať jedlo do rúry. Na displeji bude blikať aktuálna teplota.
5. Otvorte dverka, dajte jedlo do rúry a zatvorte dverka. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (25 minút).
6. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀+30sec./▶) na spustenie varenia. Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia. Bude blikať indikátor horúceho vzduchu.



200 °C



25:00



25:00

Príklad 2: Varenie bez predhriatia

Predpokladajme, že chcete variť pri teplote 230°C po dobu 20 minút.

1. Otvorte dverka, vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**. Na displeji bude blikať nápis 150 indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.
2. Zadajte požadovanú teplotu predhriatia stlačením tlačidla **HORÚCI VZDUCH** (8-krát) alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis 230.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀+30sec./▶) na potvrdenie teploty.
4. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (20 minút).
5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀+30sec./▶) na spustenie varenia.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Poznámky:

1. Dobu varenia nemôžete zadať, kým sa nedosiahne teplota predhriatia. Ak sa dosiahne teplota, na zadanie doby varenia treba otvoriť dverka.
2. Ak do 5 minút nezadáte dobu varenia, konvenčný ohrievač sa automaticky zastaví. Na pripomenutie zaznie päťkrát zvukový signál a LED zobrazí čas dňa (ak sú nastavené hodiny). Ak hodiny nie sú nastavené, na displeji sa zobrazí len „0:00“.
3. Keď sa rúra predhrieva, otočný tanier musí byť v rúre. počas predhriatia a varenia s horúcim vzduchom budete počuť zapínanie a vypínanie chladiaceho ventilátora. Toto je úplne normálne a nemá to vplyv na varenie.
4. Pokyny od výrobcov jedla sú len pomocné, takže možno bude treba upraviť dobu varenia.
5. Po dokončení varenia bude krátko ešte bežať chladiaci ventilátor, aby znížil teplotu elektrických a mechanických častí.
6. Pri prvom používaní horúceho vzduchu môžete spozorovať dym alebo pach spáleniny. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút. Potom to isté s horúcim vzduchom pri teplote 240°C.

DŮLEŽITÉ: Počas prevádzky môžete na odvetranie dymu alebo pachov otvoriť okno alebo zapnúť ventiláciu. Skontrolujte, či v rúre nie je žiadne jedlo.



VÝSTRAHA:

Počas prevádzky sa dverka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj príslušenstvo veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopáliili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.



INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

1. SEKVENČNÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Táto funkcia vám umožňuje variť pomocou 2 rôznych postupov. Môžete použiť manuálne varenie a/alebo rozmrazovanie, ako aj funkciu rozmrazovania podľa hmotnosti. Po naprogramovaní nemusíte zasahovať do obsluhy varenia, rúra automaticky prejde na ďalší postup. Po prvej fáze zaznie zvukový signál. Ak je jedna fáza rozmrazovanie, musí to byť prvá fáza.

Poznámka: Automatické menu sa nedá nastaviť ako jedna z viacerých častí.

Príklad: Ak chcete rozmraziť jedlo po dobu 5 minút a potom ho variť s mikrovlnným výkonom P80 po dobu 7 minút. Kroky sú tieto:

- 1. Stlačte dvakrát tlačidlo **ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM** / , na displeji LED sa zobrazí nápis dEF2.
- 2. Zadaťte dobu rozmrazovania otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „5:00“ minút.
- 3. Stlačte raz tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** .
- 4. Zadaťte stupeň výkonu opätovným stlačením tlačidla **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** pre voľbu P80 alebo otočte voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu P80.
- 5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / na potvrdenie nastavenia.
- 6. Zadaťte dobu varenia otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „7:00“ minút.
- 7. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / na spustenie varenia.

2. FUNKCIA +30 s (Priame spustenie)

Pomocou tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / môžete ovládať dve nasledujúce funkcie:

a. Priame spustenie

Stlačením tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / môžete priamo spustiť proces tepelnej úpravy po dobu 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom P100. Varenie sa okamžite spustí, každým stlačením tlačidla sa zvýši doba varenia o 30 sekúnd.

b. Predĺženie doby tepelnej úpravy

Dobu varenia môžete počas manuálneho varenia, grilovania, varenia s horúcim vzduchom, kombinovaného varenia a rozmrazovania predĺžiť o násobky 30 sekúnd, ak počas prevádzky rúry stlačíte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / . Počas rozmrazovania podľa hmotnosti, funkcie automatického menu a sekvenčnej tepelnej úpravy sa doba prípravy nedá predĺžiť stlačením tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / .

POZNÁMKA: Dobu úpravy môžete rozšíriť na maximálnu dobu 95 minút.

3. ONESKORENÝ ŠTART

Varenie s ONESKORENÝM ŠTARTOM vám umožňuje naprogramovať rúru tak, aby začala variť neskôr.

Pred nastavením skontrolujte, či sú hodiny správne nastavené.

Príklad:

Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu na neskoršie automatické spustenie mikrovlnnej rúry. Maximálne oneskorenie je 23 hodín a 59 minút.

- 1) Stlačte raz tlačidlo **MIKROVLNÝ** a otočte voličom **ZADANIA** na výber stupňa mikrovlnného výkonu P80.
- 2) Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / na potvrdenie nastavenia.
- 3) Zadaťte dobu varenia otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „7:00“ minút.
Po vykonaní vyššie uvedených krokov nestláčajte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / .
- 4) Stlačte raz tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** / . Na displeji sa zobrazí aktuálny čas a začne blikať počet hodín.
- 5) Otočte voličom **ZADANIA** na nastavenie hodiny požadovaného počiatočného času varenia. Zadaný čas musí byť v rámci 0 – 23 (24-hodinové hodiny) alebo 1 – 12 (12-hodinové hodiny).
- 6) Stlačte tlačidlo **NASTAVENIE HODÍN/ONESKORENÝ ŠTART** / a začne blikať číslo minút.
- 7) Otočte voličom **ZADANIA** na nastavenie minút požadovaného počiatočného času varenia. Zadaný čas musí byť v rámci 0 – 59 minút.
- 8) Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** + 30sec. / na potvrdenie nastavenia oneskoreného štartu.

4. DETSKÝ ZÁMOK:

Túto funkciu použite na zabránenie prevádzky rúry deťmi bez dohľadu.

a. Nastavenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

Stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo **STOP**, zaznie dlhý zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti indikátor zámku:



b. Zrušenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

Stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo **STOP**, zaznie dlhý zvukový signál. Indikátor uzamknutia zmizne.

ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM



1. ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI

Mikrovlnná rúra je predprogramovaná s časom a úrovňou výkonu tak, aby sa jednoducho dalo rozmraziť nasledujúce jedlo: bravčové, hovädzie a hydina. Rozsah hmotnosti jedla je od 100 g – 2000 g v krokoch po 100 g. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu týchto funkcií.

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

Položte mäso na tanier alebo rozmrazovací rošt mikrovlnnej rúry a na otočný tanier.

1. Vyberte požadované menu jedným stlačením tlačidla **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**.
**☑ / **Ⓜ x1,
Na displeji za zobrazí:
2. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀ +30 sec. / ▶) na spustenie rozmrazovania. Rozsvietia sa indikátory mikrovlnného výkonu a rozmrazovania a zmizne indikátor „g“. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas rozmrazovania.)

Zmrazené jedlá sa rozmrazujú z teploty -18°C.

Poznámky k ROZMRAZOVANIU PODĽA HMOTNOSTI:

- Pred zmrazením jedla sa uistite, či je čerstvé a kvalitné.
- Mäso s hmotnosťou menšou ako 200 g umiestnite na kraj otočného taniera a nedávejte ho do stredu otočného taniera.
- Hmotnosť jedla by ste mali zaokrúhliť k najbližšej hodnote s odchýlkou do 100 g, napríklad 650 g na 700 g.
- V prípade potreby prekryte malé oblasti mäsa alebo hydiny malými plochými kúskamilobalu. Tak zabránite zohriatiu oblasť počas rozmrazovania. Uistite sa, či salobala nedotýka stien rúry.

2. ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

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. Rozsah času je 0:05 – 95:00.

Príklad: Rozmrazenie jedla po dobu 10 minút.

1. Vyberte požadované menu dvojitým stlačením tlačidla **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**.
**☑ / **Ⓜ x2,
Na displeji za zobrazí:
2. Zadajte požadovanú dobu varenia otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀ +30 sec. / ▶) na spustenie rozmrazovania. Rozsvietia sa indikátory mikrovlnného výkonu a rozmrazovania.

Zmrazené jedlá sa rozmrazujú z teploty -18°C.

Poznámky k ROZMRAZOVANIU S ČASOVAČOM:


- Po varení päťkrát zaznie zvukový signál a ak sú nastavené hodiny, na LED displeji sa zobrazí čas dňa. Ak hodiny nie sú nastavené, po dokončení varenia sa na displeji zobrazí nápis „0:00“.
- Výkon mikrovlnnej rúry je prednastavený na P30 a nedá sa zmeniť.

PREVÁDZKA AUTOMATICKÉHO MENU



Programy **AUTOMATICKÉHO MENU** automaticky spracujú správny režim varenia a prípravy jedla (podrobnosti sú na strane SK-15). Podrobnosti o obsluhu tejto funkcie nájdete v nižšie uvedenom príklade.

Príklad: Varenie 350 g mrkvy pomocou funkcie **AUTOMATICKÉHO MENU** pre čerstvú zeleninu (A4).

1. Otočte voličom **ZADANIA** a vyberte požadované automatické menu.

2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀ +30 sec. / ▶) na potvrdenie nastavenia.
3. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:

Súčasne sa na displeji zobrazí indikátor „g“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** (◀ +30 sec. / ▶) na spustenie varenia. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas rozmrazovania.)

POZNÁMKY:

- Môžete zadať hmotnosť alebo množstvo jedla, a to otáčaním voliča **ZADANIA**, kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť/množstvo. Zadajte len hmotnosť jedla. Nezahrňajte hmotnosť kontajnera.
- Ak jedlo váži viac alebo menej ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke **AUTOMATICKÉHO MENU** na strane SK-14, varte ho manuálne.



TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU

Automatické menu	Displej	Metóda varenia	HMOTNOSŤ/ PORCIA / RIAD	Postup
Opätovné ohriatie Plytký tanier (predvarené jedlo, napr. mäso, zelenina a ozdoby)	A1	100 % mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (počiatočná teplota 5°C) Tanier a vetraný prílnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko	Dajte predvarené jedlo na tanier. Prekryte tanier vetraným prílnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom. Umiestnite tanier do stredu otočného taniera. Po varení premiešajte.
Zemiaky v šupke	A2	100 % mikro	1, 2, 3 zemiaky (kusy) 1 zemiak = pribl. 230 g (počiatočná teplota 20°C)	Použite zemiaky podobnej veľkosti pribl. 230 g. Každý zemiak na niekoľkých miestach prepichnete a umiestnite smerom k okraju otočného taniera. V polovici doby prípravy ich pretočte a preusporiadajte. Pred stolovaním nechajte 3 – 5 minút odstáť.
Mäso (mäso bez kosti, naprík- lad hovädzie, jahňacie, bravčové alebo hydina)	A3	100 % mikro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (počiatočná teplota 5°C) Tanier a vetraný prílnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko	Nakrájajte mäso na malé prúžky a dajte ho na tanier. Prekryte tanier vetraným prílnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom. Umiestnite tanier do stredu otočného taniera.
Čerstvá zelenina, napríklad karfiol, mrkva, brokolica, fenikel, pór, paprika, cukiny a pod.	A4	100 % mikro	150 g, 350 g, 500 g (počiatočná teplota 20°C) Nádoba s pokrievkou	Nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kusky. Dajte čerstvú zeleninu do vhodného kontajnera. Umiestnite na otočný tanier. Pridajte požadované množstvo vody (1 lyž. na 100 g). Prikrýte vekom. Po varení premiešajte a nechajte jedlo asi 2 minúty postáť.
Ryba (Pre tento program sa odporúča iba rybie filé)	A5	80 % mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (počiatočná teplota 20°C) Tanier a vetraný prílnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko	Dajte jednu vrstvu na tanier. Prekryte vetraným prílnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom.
Cestoviny (sušené cestoviny, napríklad fassili, farfalle, rigatoni)	A6	80 % mikro	Cestoviny vody 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (počiatočná teplota pre vodu: 20°C) Veľká a široká nádoba	Dajte cestoviny do dostatočne veľkej nádoby a pridajte vodu. Neprikryvajte. Dajte nádobu do stredu otočného taniera. Po uvarení dobre premiešajte a nechajte pred precedením 2 minúty odstáť.
Polievka	A7	100 % mikro	200 g, 400 g, 600 g (počiatočná teplota 5°C) Šálky (200 g na šálku)	Dajte šálky na otočný tanier a po uvarení premiešajte.
Koláč z treného cesta* Prísady: 4 vajcia 110 g cukru 100 g múky 10 g kukuričného škrobu 60 g vody 60 g rastlinného oleja	A8	Predhrejte na 160°C	475 g (počiatočná teplota 20°C) Forma s pružinou (s priemerom asi 26 cm) Nízky rošt	Rúra sa predhreje na 160°C. Po dosiahnutí teploty otvorte dverka a dajte koláč dovnútra na nízky rošt. Stlačte tlačidlo Štart/+30 s/Potvrdiť (◀ +30 sec / ▶) na spustenie pečenia.
Mrazená pizza (Predpečená pizza → vhodná do rúry)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (počiatočná teplota -18°C) Nízky rošt	Odstráňte baliace materiály a dajte priamo na nízky rošt. Nie je potrebná žiadna doba odstáť.
Pečené kura	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (počiatočná teplota 20°C) Nízky rošt	Podľa chuti ochuťte soľou, korením a paprikou. Niekoľkokrát poprepichujte kožu kurata. Dajte kura prsiami nahor na nízky rošt.

* Príprava koláča z treného cesta (A8):

1. Oddel'te vajcia.
2. Pomocou ručného mixéra vymiešajte do krému žltok, olej a vodu (na nízkej rýchlosti), kým zmes nebude ľahká a nadýchaná.
3. Pridajte múku a dobre premiešajte mixérom.
4. V samostatnej nádobe zmiešajte pomocou ručného mixéra vajcové bielky, cukor a kukuričný škrob (na vysokej rýchlosti), kým nevznikne tuhá hmota. Opatrne pridajte do koláčovej zmesi.
5. Dajte zmes lyžicou do vymastenej formy s pružinou a vyhlad'te povrch.
6. Po predhriatí dajte formu s pružinou na rošt.

Poznámky:

- 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.

VHODNÝ RIAD



Na uvarenie/rozmrazenie 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/obdĺžnikovým riadom. Pokrm v rohoch sa často prevarí. Nižšie je uvedených viac druhov riadu, ktoré môžete použiť.

Riad	Vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre	Gril	Horúci vzduch	Zmiešané varenie	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 zhnednutie pokrmu	✓	✗	✗	✗	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené doby ohrevu. Dajte si pozor, pretože sa tieto nádoby môžu veľmi zahrievať.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Len zmiešaný horúci vzduch	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 stratia farbu.
Príľnavý 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 taniere/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.
Rošt	✓	✓	✓	✓	Dodávané kovové rošty boli špeciálne navrhnuté tak, aby boli vhodné pre všetky režimy prípravy a aby nepoškodili rúru.

⚠ VÝSTRAHA:

Keď pri ohreve pokrmov používate plastové alebo papierové nádoby, nenechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.



ÚDRŽBA A ČISTENIE

UPOZORNENIE: NA ČISTENIE SA NESMÚ V ŽIADNOM PRÍPADE POUŽÍVAŤ BEŽNÉ ČISTIČE NA RÚRY, PARNÉ ČISTIČE, ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY, OSTRÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY S OBSAHO M HYDROXIDU SODNÉHO ALEBO ABRAZÍVNE ŠPONGIE. TO PLATÍ PRE VŠETKY DIELY MIKROVLNNEJ RÚRY.

Pred čistením sa uistite, či je vnútro a vonkajšok rúry, dvierka a príslušenstvo chladné.

RÚRU ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRÁNJUJTE VŠETKY ZVYŠKY 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.

Vonkajšok zariadenia

Vonkajšiu stranu zariadenia čistite slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok riadne otrite navlhčenou handričkou a osušte jemným uterákom.

Ovládaci panel

Pred čistením otvorte dvierka, aby sa ovládaci panel deaktivoval. Pri čistení ovládacieho panela buďte opatrní. Používajte len handričku namočenú vo vode, jemne otierajte panel, až kým sa nevyčistí. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čističe.

Vnútrotný priestor zariadenia

- Očistite po každom použití ešte teplé zariadenie mäkkou, navlhčenou handričkou alebo špongiou, aby sa odstránili všetky zvyšky. Pri silnom znečistení použijete slabý mydlový roztok a niekoľkokrát zariadenie poriadne otrite navlhčenou handričkou, kým sa všetky zvyšky úplne neodstránia. Nahromadené zvyšky by sa mohli prehriať, začať dymiť, spôsobiť požiar, alebo začať iskriť. Neodstraňujte ochranu proti postriekaniu vlnovodu.
- Uistite sa, že do malých otvorov v stene zariadenia nevniká ani mydlový roztok ani voda, pretože to by mohlo zariadenie poškodiť.

3. Nepoužívajte vo vnútornom priestore žiadne rozstrekovacie čističe.

4. Ohrejte rúru pravidelne pomocou horúceho vzduchu a grilu. Zvyšky jedla a tuku môžu spôsobiť dym a môžu smrdieť.

5. 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.

ŠPECIÁLNA POZNÁMKA pre OCHRANU PROTI POSTRIEKANIU VLNODU: 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). Nadmerné namáčanie môže spôsobiť rozklad krytu vlnovou. Kryt vlnovodu je spotrebný tovar a bez pravidelného čistenia ho bude treba vymeniť.

Príslušenstvo

Príslušenstvo ako otočný tanier, nosič pre otočný tanier, rošt a plech na zapečenie umyte slabým mydlovým roztokom a osušte. Môžete ich dať do umývačky riadu.

ŠPECIÁLNA POZNÁMKA pre NOSIČ PRE OTOČNÝ TANIER:

Po varení vždy vyčistite nosič pre otočný tanier, najmä v okolí koliesok. Tie nesmú obsahovať žiadne zvyšky jedla ani masnotu. Nahromadené zvyšky alebo masnota sa môžu prehriať, začať iskriť, začať dymiť alebo spôsobiť požiar.

Dvierka zariadenia

Dvierka na oboch stranách, tesnenie dvierok a okolité plochy často otierajte jemnou navlhčenou handričkou, aby sa odstránili nečistoty. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškrábať a spôsobiť jeho rozbitie.

POZNÁMKA: Nepoužívajte napařovačku.

Tip ohľadom čistenia – na jednoduchšie čistenie vašej rúry:

Vložte do misy polovicu citróna, pridajte 300 ml vody a ohrejte pri výkone 100 % po dobu 10 – 12 minút. Vytrite rúru pomocou jemnej suchej handričky.

DÔLEŽITÉ

- 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 alebo sa zapne a vypne ohrevné teleso grilu.

Režim varenia	Štandardná doba
Mikrovlnný výkon 100 P	30 minút
Režim varenia s grilom/horúcim vzduchom/kombinovaným varením	Prerušovaná operácia, ovládaná teplotou a časom

HU



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 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 szeméteskukát 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 eljárás. 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

Kezelési útmutató

HULLADÉK-ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ	1
TARTALOMJEGYZÉK	2
MŰSZAKI JELLEMZŐK	2
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK	3
VEZÉRLŐLAP	4
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	5-7
ÜZEMBE HELYEZÉS	7
HASZNÁLAT ELŐTT	8
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA	8
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT	8
MANUÁLIS MŰKÖDTETÉS	9
FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL	9
GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS	10
LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	11
TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK	12
KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN ÉS KIOLVASZTÁS IDŐ ALAPJÁN	13
AUTO MENÜ MŰVELET	13
AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT	14
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK	15
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	16



MŰSZAKI JELLEMZŐK

Típus neve:	R-82ST
Váltóáramú hálózati feszültség	: 230 V, 50 Hz, egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító	: 16 A
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	Mikrohullám : 1500 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám : 900 W
	Felső grill (infravörös) : 1400 W
	Légkeverés : 2400 W
	Kikapcsolt mód (Energia-takarékos mód) : kevesebb, mint 1,0 W
Mikrohullámú frekvencia	: 2450 MHz*
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
A sütő ürtartalma	: 25 liter***
Forgóasztal (üveg)	: ø 315 mm
Tömeg	: körülbelül 16,5 kg
Sütőtér lámpája	: 25 W/240 V

* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.

E megfelelés alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.

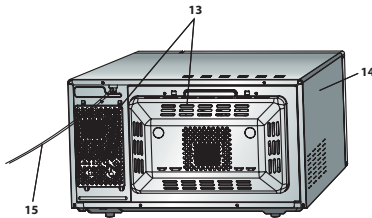
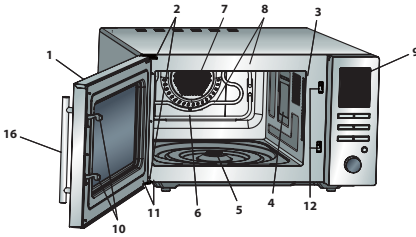
A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.

A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.

** Az ajtónyitó fogantyú nincs hozzászámítva a készülék mélységéhez.

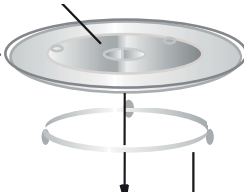
*** A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.

FOLYAMATOS TERMÉKFEJLESZTÉSI POLITIKÁNK RÉSZÉKÉNT FENNTARTJUK A MŰSZAKI ADATOK ÉS KIVITELEZÉS ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜLI MEGVÁLTOZTATÁSÁNAK JOGÁT.



Középpont (belső)

17. Forgótányér (üveg)



19. Forgótányér forgatótengelye

18. Gördülő tányértartó



20. Rács

MEGJEGYZÉSEK:

- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, nehogy megsértse a fedőlemezt.
- Ha fedő nélkül főzött zsíros ételeket, mindig alaposan tisztítsa meg a sütőteret és különösen a grill fűtőszálát. Ezeknek a részegységeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
- 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.
- Főzéshez minden étel és ételtartó dobozt helyezzen a forgótányérra.
- A forgótányér az óra járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. A forgási irány változik a sütő minden egyes elindításával. Ez nem befolyásolja a sütés/főzés hatékonyságát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér, a tartozékok és az edények felforrósodnak sütő használata során. Az égési sérülések megakadályozása érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

SÜTŐ

1. Ajtó
2. Ajtó zsanérok
3. Sütőtér lámpája
4. Hullámvezető fedőlemez (NE TÁVOLÍTSA EL)
5. Forgótányér forgatótengelye
6. Sütőtér
7. Konvekciós ventilátor (burkolt)
8. Sütő fűtőelem (a mennyezet alatt és a belső rész hátsó oldalán)
9. Vezérlőlapp
10. Ajtó reteszek
11. Ajtó tömítések és felfekvő felületeik
12. Ajtó záró karmok
13. Szellőzőnyílások
14. Külső borítás
15. Elektromos vezeték
16. Ajtó fogantyú

TARTOZÉKOK:

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

(17) Forgótányér (18) Gördülő tányértartó (19) Forgótányér forgatótengelye (20) Rács

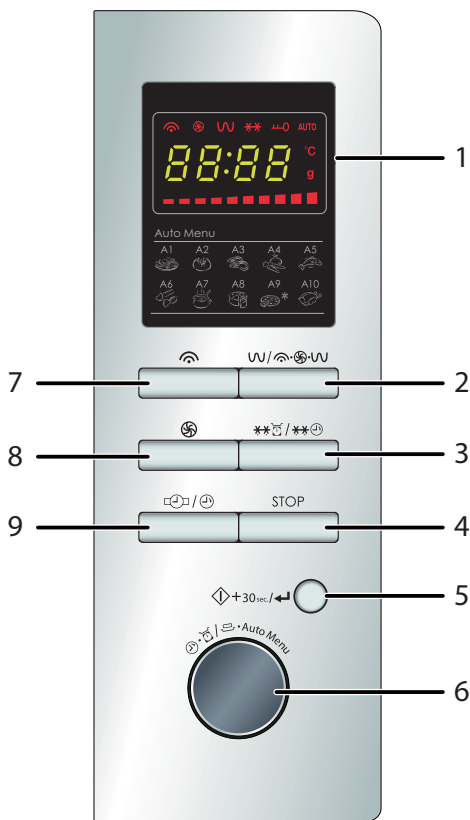
- Helyezze a gördülő tányértartót a sütő aljának közepére, így szabadon foroghat a forgatótengely körül. Ezután helyezze a forgótányért a tányértartóra, így az biztosan illeszkedik a tengelyre.
- A forgótányér megrongálódásának megelőzése érdekében mindig győződjön meg róla, hogy az edényeket és a tálat a sütőből való kiemelés közben a forgótányér peremének szintje fölé emelte.
- A rács használatához lásd a grillezésről szóló részt a HU-10. oldalon.

Sose érjen a grill fűtőszálhoz, amikor az meleg.

MEGJEGYZÉS: Kiegészítők megrendelése esetén kérjük ne felejtse el megemlíteni kereskedőjének vagy a SHARP által felhatalmazott szakembernek az alkatrészt és a típus megnevezését.



VEZÉRLŐLAP



1. DIGITÁLIS KIEJELZŐ és JELZÉSEK

MICROHULLÁM jelzés

LÉGKEVERÉS jelzés

GRILL jelzés

KIOLVASZTÁS jelzés

GYEREKZÁR jelzés

AUTO AUTOMATIKUS MENÜ jelzés

°C HŐMÉRSÉKLET jelzés

g TÖMEG jelzés

----- Index a hőmérséklethez

Automatikus menü opciók:

A1: Újramelegítés menü

A2: Héjas krumpli

A3: Hús

A4: Friss zöldségek

A5: Hal

A6: Tészta

A7: Leves

A8: Piskótatészta

A9: Fagyaszott pizza

A10: Csirke

2. GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS gomb

3. KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN/ KIOLVASZTÁS IDŐ ALAPJÁN gomb

4. STOP gomb

5. INDÍTÁS/+30 sec./MEGERŐSÍTÉS gomb

6. BEVITELI tárcsa

Forgassa el a sütési idő, pontos idő, teljesítményszint, hőmérséklet, tömeg megadásához, illetve az automatikus idő kiválasztásához.





7. MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

Nyomja meg a mikrohullámú teljesítményszint kiválasztásához.

8. LÉGKEVERÉS gomb

9. ÓRA BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA gomb



1. A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem munkakaputlon való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
2. A sütő ajtaja felmelegedhet használat közben. 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. A sütő felett hagyjon legalább 30 cm rést.
4. A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja.
5. Gyerekek felügyelet nélkül nem tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel.
6. **VIGYÁZAT:** Csak olyan esetben engedélyezze gyermekeknek a sütő használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie a helytelen használatban rejlő veszélyeket.
7. **VIGYÁZAT:** Amikor a készüléket a GRILLEZÉS/ KOMBINÁLT SÜTÉS (W /  W) és LÉGKEVERÉSES () üzemmódban működtetik, akkor a gyerekek a hőképződés miatt csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
8. **VIGYÁZAT:** Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. A fiatal gyermekeket távol kell tartani.
9. **VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember nem végzi el ezek javítását.
10. **VIGYÁZAT:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania. Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullám sugárzás ellen védő fedél levételével jár.
11. Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni. A csere műveletét kizárólag a SHARP által felhatalmazott szakember végezheti el.
12. **VIGYÁZAT:** A robbanásveszély miatt tilos folyadékok, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.
13. A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forni kezdhetnek, 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 felrobbanhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás felrobbanásának megelőzése érdekében szűrje át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.
15. A konyhai edényeket ellenőrizze, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Részletekért lásd a HU-15. oldalt. Csak mikrohullámú sütőben

- használható edényeket és tárolókat használjon mikrohullámú üzemmódban.
16. **FIGYELMEZTETÉS:** 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, a tányérok és a tartozékok, illetve a grill fűtőegységei 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 záva az ajtót, hogy 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 megromolódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát és balesetet okozhat.
 22. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Felkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez vezethet.
 23. Gőzborotva nem használható.
 24. A tisztítóajtó tömítésének, a sütőtérnek és a kapcsolódó részeknek a tisztításával kapcsolatban lásd a HU-16. oldalt.

Tűzveszély megelőzése

1. **A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrízetlenül. Túl magasban magas teljesítményszint, illetőleg hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat.**
2. A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni.
3. Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 10 A elosztóbiztosítókkal, vagy legalább 10 A elosztó áramkörtmegszakítóval.
4. Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkönyvelt 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 sütőtérrel, a forgótányért és a tartógörgőt. Ezeknek száraznak és zsírfürmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír felforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
9. Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.
10. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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 hőmérséklet nem lehet féken tartani, és az olaj lángra lobbannahat.
13. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.
14. Ne tároljon ételt vagy bármilyen más a sütő belsejében.
15. A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.
16. Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, kárctartalmú puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése céljából.
17. További vonatkozó tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülési 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 meggörbülve.
- b) A pántokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva.
- c) Az ajtótomítéteket 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 reteszein.
3. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótomítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.
4. Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtótomítéseken és a kapcsolódó alkatrészekben. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítson el minden ételmaradékot. Tartsa be az "Ápolás és tisztítás" HU-16. oldalon lévő utasításait.
5. Szívritmusszabályzóval élő személyek kérjék ki orvosok vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

1. Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani.
2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizet.
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 leelőgjon.
5. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.
6. Ne kísérlelje meg a sütőtér világítását saját maga kísérelni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott

villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a SHARP márkaszervizet.

Robbanás 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 felrobbanhatnak.
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 felrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.

A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrzás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt.
2. Melegítés és újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A sütemény 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 szűrja át főzés előtt, különben felrobbanhatnak.

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 pattogatott kukorica készítő edényt, a főzőtasakokat, stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel.
3. **Az égési sérülések elkerülése érdekében távolítsa el mind a forró levegő keverjét, 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 nyitásokor mindig álljon hátrébb, ne hogy 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 használható. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használatának és a sérülések elkerülésének elősegítése

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, felhatalmazott villanszerelő 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 alkalmanként vízgőz vagy vízcepppek keletkezhetnek az ajtó tömitésein vagy ezek közelében. Ez egy normális jelenség, és a mikrohullám szívárgásának vagy egy meghibásodásnak a jelei.

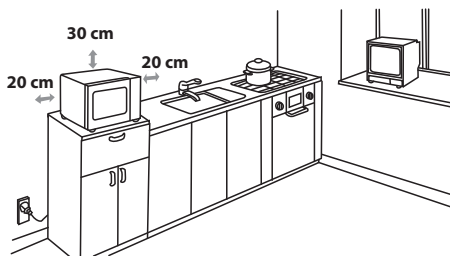


A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.

ÜZEMBE HELYEZÉS



1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről. Ellenőrizze alaposan a sütőt a károsodás jelei szempontjából.
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 20 cm 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. A sütő ajtaja felmelegedhet használat közben. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessek magukat.
5. Duha be ütközésig a sütő csatlakozóvilláját 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.



HASZNÁLAT ELŐTT

Dugja be a sütő csatlakozóját. A sütő kijelzőjén a következő jelenik meg: "0:00", és hangjelzés hallható (egyszer).

Ez a modell rendelkezik óra funkcióval és a sütő kevesebb, mint 1,0 W-ot fogyaszt készenléti módban. Az óra beállítását az alábbiakban találja.



AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Két beállítási üzemmód van: 12 órás és 24 órás.

1. A 24 órás beállításhoz nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot (☐↻/⌚), és a "24H" jelenik meg a kijelzőn. A 12 órás beállításhoz nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot (☐↻/⌚) még egyszer, és a "12H" jelenik meg a kijelzőn.
2. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg megjelenik a pontos idő. Ennek 0 – 23 (24 órás beállítás) vagy 1 – 12 (12 órás beállítás) között kell lennie.
3. Nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot (☐↻/⌚), és elkezd villogni a perc számjegye.
4. Állítsa be a perceket. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg megjelennek a pontos percek. A megadott értéknek 0 – 59 között kell lennie.
5. Nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot (☐↻/⌚) az óra elindításához. A digitális idő ":" ikonja elkezd villogni a kijelzőn.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha az órát beállította, akkor a főzést követően a kijelzőn a pontos idő látható. Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak a "0:00" látható.
- A sütés közben a pontos idő megtekintéséhez nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot (☐↻/⌚) és a LED kijelző 2 - 3 másodpercre megjelenik a pontos idő. Ez nincs hatással a főzés folyamatára.
- Ha megnyomják a **STOP** gombot az óra beállítása közben, akkor a sütő visszatér az előző beállításra.
- Áramszünetet követően a kijelzőn "0:00" jelzés villog. Ha főzés közben történik áramszünet, a program törölődik. A beállított pontos idő is törölődik. A pontos idő is törölődik.



MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT

Teljesítményszint	Nyomja meg a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT gombot (☐↻)	Kijelző (százalék)
MAGAS	x1	P100 (100%)
KÖZEPES MAGAS	x2	P80 (80%)
KÖZEPES	x3	P50 (50%)
KÖZEPES ALACSONY (KIOLVASZTÁS)	x4	P30 (30%)
ALACSONY	x5	P10 (10%)

- A sütő 5 teljesítményszinttel rendelkezik, ahogy az itt is látható.
- A főzés teljesítményszintjének megváltoztatásához nyomja meg a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot (☐↻), vagy forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a tárcsán megjelenik a kívánt szint. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a megerősítéshez, adja meg a főzés idejét, majd nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 másodperc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a készülék elindításához.
- A teljesítményszintnek a sütés közbeni ellenőrzéséhez nyomja meg a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot (☐↻) és 2 – 3 másodpercre megjelenik az aktuális teljesítményszint. A sütő eközben tovább szám visszafelé, bár a kijelzőn a teljesítményszint látható.

Általában a következők érvényesek:

P100 - (Maximális teljesítmény= 900 W) gyors főzéshez vagy újramelegítéshez használható, pl. túázóll edények, forró italok, zöldségek, stb. esetén.

P80 - (Nagy teljesítmény = 720 W) olyan sűrű ételek hosszabb ideig tartó főzéséhez használható, mint rostélyosok, fasírt és egytálételek, vagy olyan érzékeny ételekhez, mint a piskóták. Ennél a mérsékelt beállításnál az étel egyenletesen sül, és nem ég meg a szélein.

P50 - (Közepes teljesítmény = 450 W) hagyományos sütés esetén sok időt igénylő sűrű ételekhez, mint marharostályos. Ezt a beállítást a

hús puhaságának biztosítása érdekében javasolt biztosítani.

P30 - (közepes alacsony teljesítmény = 270 W kiolvasztási beállítás) kiolvasztáshoz válassza ki ez a beállítást, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás ideális a rizs, tészta, gombócok párolásához és tojásodó készítéséhez.

P10 - (kis teljesítmény = 90 W) kíméletes kiolvasztáshoz, krémes tortákhoz és süteményekhez.



Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához húzza meg az ajtónyitó fogantyút.

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 az **INDÍT/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot, miután kiválasztotta a kívánt főzési üzemmódot.

Ha megadta a főzési programot és az **INDÍT/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot egy perccig nem nyomja meg, a beállítás törliődik.

A főzés folytatásához meg kell nyomni az **INDÍT/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot, ha főzés közben kinyitották a sütő ajtaját. Ha helyesen nyomja meg a gombot, hangjelzést hallhat.

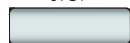
Használja a **STOP** gombot:

1. Programozás közben a hibás bevitel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Főzés/sütés közben a program törléshez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.
4. A gyermekzár beállításához és törléséhez (lásd a HU-12 oldalt).



INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS gombot

STOP



FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL



A sütőt legfeljebb 95 percre (95:00) lehet beprogramozni.

A főzés vagy kiolvasztás megadott ideje 5 másodperc és 5 perc között van. Ez a főzésnek vagy kiolvasztásnak a táblázatban látható teljes idejétől függ.

Főzés ideje	Egység megnövelése
0 – 1 perc	5 másodperc
1 – 5 perc	10 másodperc
5 – 10 perc	30 másodperc
10 – 30 perc	1 perc
30 – 95 perc	5 perc

MANUÁLIS FŐZÉS/ MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a főzési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P100 közötti értékre sütéshez vagy kiolvasztáshoz (lásd a lenti példát).
- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés/sütés közben.
- Főzés/sütés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:

Főzés 2 perc 30 másodpercig 80%-os mikrohullám teljesítményen.

1. Adja meg a teljesítményszintet a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb kétszeri megnyomásával a 80% teljesítményhez, vagy fordítsa el a tárcsát a 80% teljesítményszintre.



2. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ($\diamond +30 \text{ sec} / \leftarrow$) a kiválasztott teljesítményszint megerősítéséhez.



Ezzel egyidőben a kijelzőn bekapcsol a MICROHULLÁM jelzés.

3. Adja meg a kívánt főzési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ($\diamond +30 \text{ sec} / \leftarrow$) az időzítés elindításához. A kijelző elkezd visszazámolni a beállított főzési időt.



MEGJEGYZÉS:

- A sütő elindulásakor a sütő lámpája elkezd villogni és a forgóasztal elkezd forogni az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba. Ha az ajtót kinyitják a sütés vagy kiolvasztás közben az étel megkeveréséhez, akkor a főzési idő automatikusan megáll a kijelzőn. A főzési vagy kiolvasztási automatikusan úkra elkezd visszafelé számolni, ha az ajtót bezárják, és megnyomják a **START/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ($\diamond +30 \text{ sec} / \leftarrow$).
- A sütés vagy kiolvasztás végével a pontos idő újra megjelenik a kijelzőn, ha az órát beállították.
- Ha meg akarja tudni a sütés közben a teljesítményszintet, akkor nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot (\diamond). Az aktuális teljesítményszint 2 – 3 másodpercre megjelenik.

FONTOS:

- Csukja be az ajtót a főzés vagy kiolvasztás után. Vegye figyelembe, hogy a világítás bekapcsolva marad, ha az ajtó nyitva van. Ennek biztonsági oka van, és az ajtó becsukására emlékeztet.



GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS

1. CSAK GRILLEZÉS MÓD

A sütőtér felső részében található grill csak egy teljesítményszinttel rendelkezik. A grill működését segíti a forgótányér, ami forgásával biztosítja az egyenletes barnulást. Használja a rácsot kisebb ételek grillezéséhez, mint bacon szalonna, sonka, teasütemények. Az ételt közvetlenül vagy egy hőálló edénybe/tányérra rakva helyezheti a rácsra.

Példa:

20 percig tartó grillezéshez használja a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS** gombot (W/☺☹W).

1. Nyomja meg egyszer a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS** gombot. A G-1 és a grill jelzése bekapcsol a kijelzőn.
2. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec/▶) a főzési mód megerősítéséhez.
3. A grillezési idő megadásához (20 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.
4. Nyomja meg még egyszer az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec/▶) az időzítés elindításához. A kijelző elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

W/☺☹W x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Megjegyzés:

A sütési idő felének letelte után egy dupla hangjelzés hallható, amely az ételnek az egyenletes barnulás érdekében történő megfordítására figyelmeztet. Ne felejtse el, hogy a sütő nem áll meg automatikusan a grillezés közben. A jobb grillezés érdekében az ételt a sütési idő felénél át kell fordítani. Az átfordítást követően zárja be az ajtót és nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec/▶) a grillezés folytatásához.

2. KOMBINÁLT SÜTÉS

A **KOMBINÁLT SÜTÉS** funkció lehetővé teszi a mikrohullám és a grillezés vagy légkeverés sütés kombinációját, illetve a grillezés és légkeverés sütés kombinációját. A kombinált sütés azt jelenti, hogy a sütés mikrohullámmal, illetve felváltva grillezéssel vagy légkeverés sütéssel történik. A kombinált sütés lecsökkenti a sütés idejét, és ropogós, barna felületet eredményez, gyorsan és kényelmesen készítve egy hagyományos, izletes ételt.

A kombinált sütésre a lenti táblázatban látható 4 lehetőség van:

Nyomja meg a GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS gombot (W/☺☹W)	Kijelző	Mikrohullám	Grill	Légkeverés
kétszer	C-1	• (450 W)		• (160 – 165°C)
háromszor	C-2	• (450 W)	•	
négyszer	C-3		•	• (195-200°C)
öttször	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = elérhető

Példa a mikrohullámra és légkeverésre:

30 percig történő sütés a mikrohullám és légkeverés kombinációjának használatával (C-1).

1. Nyomja meg egyszer a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS** gombot. A jelzés bekapcsol a kijelzőn.
2. Válassza ki a C-1-et a gomb még egyszeri megnyomásával, vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn a C-1 üzenet jelenik meg.
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec/▶) a főzési mód megerősítéséhez.
4. A sütési idő megadásához (30 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec/▶) a sütés elindításához. A kijelző elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

W/☺☹W x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

Megjegyzések a grillezéssel és kombinált sütéssel kapcsolatban

- Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálat.
- Étél pirítása esetén helyezze az alsó vagy a felső tálcára, vagy a forgótányérra egy mély edényben.
- A grill mód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ez a jelenség normális és nem a sütő meghibásodásának jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grill funkciót étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyissa ki a szoba ablakát vagy kapcsolja be a konyhai elszívót, hogy a füst vagy a szagok eltávozhassanak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér és a tartozékok felforrósodnak sütő használata során. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.



A sütőt lehet légkeveréses sütőként, illetve 10 előre beállított hőmérsékleten is használni. A jobb eredmények érdekében javasolt az előzetes felmelegítés. A választható hőmérséklet a 150°C – 240°C tartományban választható ki 10°C lépésekben.

Nyomja meg a LÉGKEVERÉS gombot.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sütő hőmérséklete (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Az egyes beállítható hőmérsékletekhez tartozik egy szegmens a kijelzőn, pl. 170°C = harmadik csík. Az előmelegítés közben ez a kijelzés villog és a kijelzőpn a növekvő számú csíkok az előmelegítés folyamatát jelzik.

1. példa: Sütés előmelegítéssel

Tegyük fel, hogy 200°C hőmérsékletre akar előmelegíteni, és 25 percen keresztül 200°C hőmérsékleten akar sütni.

- Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A 150 és a hőmérséklet kijelzése elkezd villogni a kijelzőn, és a légkeveréses jelzés bekapcsol.
- Adja meg a kívánt előmelegítési hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (hatszor) x5 vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn megjelenik a 200 jelzés.
- Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀ +30 sec./▶) a hőmérséklet megerősítéséhez.



150 °C



200 °C



200 °C

- Nyomja meg még egyszer az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀ +30 sec./▶) az előmelegítés elindításához. Amikor az előmelegítési hőmérsékletet elérték, akkor egy hangjelzés hallható kétszer, amely az ételnek a sütőbe helyezésére figyelmeztet. Az aktuális hőmérséklet elkezd villogni a kijelzőn.
- Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót. Használja a **BEVITELI** tárcsát a sütési idő megadásához (25 perc).
- Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀ +30 sec./▶) a sütés elindításához. A kijelző elkezd visszafelé számolni a sütési idő beállításához. A légkeveréses kijelzés elkezd villogni.



200 °C



25:00



25:00

2. példa: Sütés előmelegítés nélkül

Tegyük fel, hogy 230°C akar sütni 20 percen keresztül.

- Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütő belsejébe, majd zárja be az ajtót. Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A kijelzőn elkezd villogni a 150 üzenet és a hőmérséklet kijelzése, majd a légkeveréses jelzés bekapcsol.
- Adja meg a kívánt előmelegítési hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (hatszor) x8 vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn megjelenik a 230 jelzés.
- Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀ +30 sec./▶) a hőmérséklet megerősítéséhez.
- A sütési idő megadásához (20 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.
- Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀ +30 sec./▶) a sütés elindításához.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Megjegyzések:

- A sütés idejét nem lehet megadni, amíg az előmelegítési hőmérsékletet nem adják meg. Ha a hőmérséklet megemelkedik, akkor az ajtót ki kell nyitni a sütési idő megadása nélkül.
- A légkeveréses sütés automatikusan leáll, ha 5 percen belül nem adják meg a főzési időt. Egy hangjelzés hallható 5 alkalommal, és a LED kijelzőn elkezd villogni a pontos idő, ha az órát beállították. Ha az órát nem állították be, akkor a kijelzőn csak a "0:00" látható.
- Amikor a sütő előmelegít, akkor a forgótányérnak a sütőben kell lennie. Az előmelegítés és légkeveréses sütés közben a hűtőventilátor be- és kikapcsolása hallható. Ez teljesen normális jelenség, és nincs hatással a sütésre.
- Az ételek gyártóinak utasításai csak irányelvek, és lehet hogy a sütési időket módosítani kell.
- A sütés befejezését követően a hűtőventilátor tovább működik egy rövid ideig, hogy lecsökkentse az elektromos és mechanikus alkatrészek hőmérsékletét.
- A grillezési üzemmód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ez a jelenség normális és nem a sütő meghibásodásának jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grillezési funkciót étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyissa ki a szoba ablakát vagy kapcsolja be a konyhai elszívót, hogy a füst vagy a szagok eltávolíthatóak. Győződjön meg róla, hogy nincs étel a sütőben.



FIGYELMEZTETÉS:

Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér és a tartozékok felforrósodnak sütő használata során. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.











TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA



Ezzel a funkcióval 2 különböző fokozaton süthet, amely lehet a sütési idő manuális beállítása és üzemmódja, illetve az idő vagy tömeg alapján történő kiolvasztás. A beprogramozást követően nem kell beavatkozni a sütési műveletbe, mivel a sütő automatikusan továbblép a következő fázisba. A hangjelzés még egyszer hallható az első fázis után. Ha az egyik fázis a kiolvasztás, akkor ennek kell az első fázisnak lennie.

Megjegyzés: Automatikus menü nem állítható be a többszakaszos főzéshez.

Példa: Ha 5 percig szeretné kiolvasztani az ételt, majd 7 percig 80% teljesítményszinten mikrohullámmal sütni, akkor a lépések a következők:

1. Nyomja meg kétszer a **TÖMEG/IDŐ SZERINTI KIOLVASZTÁS** gombot ****/ **, és a LED kijelzőn a dEF2 jelenik meg.
2. Adja meg a sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a "5:00" jelenik meg.
3. Nyomja meg egyszer a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot (.
4. Adja meg a teljesítményszintet a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb  még egyszeri megnyomásával, vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát a mikrohullámú sütő 80% teljesítményének kiválasztásához.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ( + 30.sec./ ) a beállítás megerősítéséhez.
6. Adja meg a sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a "7:00" jelenik meg.
7. Nyomja meg az **INDÍTÁS/30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ( + 30.sec./ ) a sütés elindításához.





2. +30 sec funkció (Közvetlen indítás)

Az **INDÍTÁS/30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombbal ( + 30.sec./ ) a következő két funkciót használhatja:

a. Közvetlen indítás

Azonnal elkezdheti a sütést 100% mikrohullám teljesítménnyel az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gomb megnyomásával ( + 30.sec./ ). A főzési folyamat azonnal elkezdődik, míg a gomb minden egyes megnyomása a sütés idejét 30 másodperccel növeli meg.

b. A sütés időtartamának növelése

Megnövelheti a manuális, grillezési, légkeveréses vagy kombinált sütés illetve kiolvasztás idejét 30 másodperccel az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombnak ( + 30.sec./ ) a sütő működése közbeni megnyomásával. A tömeg szerinti kiolvasztás és automatikus menü funkció közben a sütés idejét nem lehet megnövelni az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gomb ( + 30.sec./ ) megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A sütés ideje legfeljebb 95 percre növelhető meg.

3. KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A **KÉSLELTETETT INDÍTÁS** lehetővé teszi, hogy a sütő elkezdje a sütést egy későbbi időpontban.

A beállítás előtt ellenőrizze, hogy az óra a megfelelő időre van-e beállítva.

Példa:

Kövesse a lenti példát a mikrohullámi későbbi automatikus elindításához. A maximális késleltetés 23 óra 59 perc.

- 1) Nyomja meg egyszer a **MIKROHULLÁM** gombot () , majd fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát a 80% mikrohullámú teljesítmény kiválasztásához.
- 2) Nyomja meg az **INDÍTÁS/30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ( + 30.sec./ ) a választás megerősítéséhez.
- 3) Adja meg a sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a "7:00" jelenik meg.
A fenti lépéseket követően **ne** nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ( + 30.sec./ .
- 4) Nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot ( / ). A kijelzőn megjelenik a pontos idő és az órák számjegye villog.
- 5) Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát a sütés kívánt indítási órájának beállításához. A megadott időnek 0 – 23 (24 órás beállítás) vagy 1 – 12 (12 órás beállítás) között kell lennie.
- 6) Nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA** gombot ( / ), és elkezd villogni a percen számjegye.
- 7) Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát a perceknek a sütés kívánt kezdőidejének beállításához. A megadott időnek 0 – 59 perc között kell lennie.
- 8) Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS** gombot ( + 30.sec./ ) a késleltetés indításának beállításához.

4. GYERMEKZÁR:

Használja a sütő kisgyerekek általi, felügyelet nélküli használat elkerülése érdekében.

a. A GYERMEKZÁR beállításához:

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercre, amíg egy hosszú sípolást hall. A kijelzőn bekapcsol a gyermekzár kijelzése.



b. A GYERMEKZÁR törléséhez:

Tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercig, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall. A gyermekzár kijelzése eltűnik.

KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN ÉS KIOLVASZTÁS IDŐ ALAPJÁN



1. SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámú sütő előre programozott idő és teljesítményszintjének köszönhetően a következő ételek egyszerűen kiolvaszthatók: sertés, marha és csirke. Az ételek tömege 100 g-tól 2000 g-ig állítható 100 g-os lépésekben. A funkciók használatához kövesse az alábbi példát.

Példa: 1,2 kg rostályos kiolvasztása a **KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN** használatával.

Helyezze a húst a forgótányérra egy lapos edénybe vagy egy mikrohullámhozható kiolvasztórácsra.

1. Válassza ki a programot a **KIOLVASZTÁS IDŐ/TÖMEG ALAPJÁN** gomb egyszeri megnyomásával.
**☑ / **⌚ x1,
a kijelzőn látható:
2. Adja meg a kívánt tömeget a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő jelenik meg:
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec / MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a kiolvasztás elkezdéséhez. A mikrohullám és a kiolvasztás jelzése bekapcsol, és a "g" jelzés eltűnik. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a kiolvasztás idejét.)

Ezzel egyidőben a kijelzőn bekapcsol a "g" jelzés.

Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

MEGJEGYZÉSEK TÖMEG ALAPÚ KIOLVASZTÁSHOZ:

- Az ételek lefagyasztása előtt ellenőrizze, hogy kellően frissek és jó minőségűek-e.
- Helyezzen egy legfeljebb 200 g tömegű ételt a forgóasztal szélére, és ne helyezze a forgóasztal közepére.
- Az étel tömegét kerekítse fel a legközelebbi egész 100 g-ra. Például 650 g-ot 700 g-ra.
- Ha szükséges, takarja le a hús egyes kis részeit alufólia darabokkal. Így megakadályozhatja, hogy ezek a részek felmelegedjenek a kiolvasztás során. Győződjön meg róla, hogy az alufólia darabok nem érnek a sütő falához.

2. IDŐZÍTETT 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. Időtartam: 0:05 – 95:00.

Példa: Az étel 10 perces kiolvasztása.

1. Válassza ki a programot a **KIOLVASZTÁS IDŐ/TÖMEG ALAPJÁN** gomb kétszeri megnyomásával.
**☑ / **⌚ x2,
a kijelzőn látható:
2. Adja meg a kívánt sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő jelenik meg:
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec / MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a kiolvasztás elindításához. A mikrohullám és a kiolvasztás jelzése bekapcsol.

Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

Megjegyzések az időzített kiolvasztás funkcióhoz:


- A főzés befejeztével 5 hangjelzést ad és a LED kijelző a pontos időt mutatja (ha korábban beállította). Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak ez látható a főzés befejezését követően: "0:00".
- A funkció beállított mikrohullámú teljesítményszintje P30, amit nem lehet megváltoztatni.

AUTO MENÜ MŰVELET



Az **AUTO MENÜ** gombok automatikusan megállapítják a megfelelő sütési üzemmódot (részletek a 15. oldalon). Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

Példa: 350 sárgarépa főzése az **AUTOMATIKUS MENÜ** friss zöldség funkciójának (A4) használatával.

1. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, majd válassza ki a kívánt automatikus menüt.

2. Nyomja meg az **INDÍTÁS/30 sec / MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a beállítás megerősítéséhez.
3. Adja meg a kívánt tömeget a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő jelenik meg:

Ezzel egyidőben a kijelzőn bekapcsol a "g" jelzés.
4. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30 sec / MEGERŐSÍTÉS** gombot (◀+30sec./▶) a sütés elindításához. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a beállított kiolvasztási időt.)

MEGJEGYZÉSEK:

- Az étel tömegét vagy idejét a **BEVITELI** tárcsa addig történő elforgatásával lehet megadni, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt idő vagy tömeg. Csak az étel tömegét adja meg. Ne számolja bele a tárolóedény tömegét.
- Az **AUTOMATIKUS MENÜ** táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon.



AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT

Auto Menü	Kijelző	Sütési módszer	SÚLY/ ADAG / EDÉNY	Elkészítés
Újramelegítés Egytálétel (előre sütitő étel, pl. hús, zöldség és köretek)	A1	100% mikró	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Lemez és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Tegye az elősütött ételt egy tányérra. Használjon szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a tányér lefedésére. Tegye a tányérra a forgóasztal közepére. A süstést követően keverje meg.
Héjában főtt krumpli	A2	100% mikró	1, 2, 3 burgonya (darab) 1 burgonya = kb. 230 g (kezdeti hőmérséklet 20°C)	Azonos méretű, kb. 230 g súlyú burgonyákat használjon. Szurkálja meg az egyes krumpli darabokat és helyezze a forgótányér szélére őket. A főzés felénél fordítsa meg és rendezze át őket. Tálalás előtt 3 - 5 percig hagyja állni őket.
Hús (csont nélküli hús, pl. marha, bárány, disznó vagy baromfi)	A3	100% mikró	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Tányér és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Vágja fel kis csíkokra a húst és helyezze egy tányérra. Használja a szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a tányér lefedésére. Helyezze a tányérra a forgóasztal közepére.
Driss zöldségek, pl. karfiol, sárgarépa, brokkoli, édeskömény, póréhagyma, paprika, cukkini, stb,	A4	100% mikró	150 g, 350 g, 500 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Tál és fedő	Vágja, darabolja vagy szeletelje fel egyforma darabokra a friss zöldségeket. Helyezze a friss zöldségeket egy megfelelő edénybe. Helyezze a forgótányérra. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet (100 grammonként 1 evőkanál). Takarja le egy fedéllel. Keverje meg a süstést követően, és hagyja körülbelül 2 percig állni.
Hal (Ehhez a programhoz csak halfilé használata javasolt)	A5	80% mikró	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Tányér és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Tegyen egy réteget egy tányérba. Használjon szellőző mikrohullámú filmet vagy egy megfelelő fedelet a letakaráshoz.
Tészta (száritott tészta, pl. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% mikró	Tészta víz 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (víz kezdő hőmérséklete: 20°C) Nagy és széles edény	Helyezze a tésztát egy megfelelő méretű edénybe és adjon hozzá vizet. Ne takarja le. Helyezze az asztalt a forgóasztal közepére. A süstést követően keverje meg alaposan és várjon két percet a leeresztéssel.
Leves	A7	100% mikró	200 g, 400 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Csészék (200 g csészénként)	Helyezze a csészéket a forgótányérra és keverje meg a süstést követően.
Piskótatészta* Hozzávalók: 4 tojás 110 g cukor 100 g liszt 10 g kukoricakeményítő 60 g víz 60 g növényi olaj	A8	Előmelegítés 160°C hő- mérsékletre	475 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Sütőforma (körülbelül 26 cm átmérőjű) Alacsony rács	A sütő előmelegít 160°C hőmérsékletre. Amikor eléri a hőmérsékletet, akkor nyissa ki az ajtót és helyezze a tortát a belső alacsony rácsra. Nyomja meg az INDÍTÁS/+30 sec/MEGERŐSÍTÉS gombot (◀▶ +30 sec / ←) a sütés elkezdéséhez.
Fagyaszott pizza (Sütsre kész elősütött → pizza)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Alacsony rács	Távolítsa el a csomagolást és helyezze közvetlenül az alacsony rácsra. Nem szükséges pihentetési idő.
Sült csirke	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Alacsony rács	Fűszerezze meg ízlés szerint sóval, borssal és paprikával. Szúrja át néhány helyen a csirke bőrét. Helyezze a csirkét a melletti felfelé az alacsony rácsra.

* Előkészítés piskótatésztahoz (A8):

1. Válassza szét a tojássárgákat.
2. Keverjen össze a tojássárgáját, olajat és vizet egy kézi keverővel kis fordulatszámra, amíg könnyű és habos lesz.
3. Adjon hozzá lisztet és jól keverje össze.
4. Verje fel keményre a tojásfehérjét, a cukrot és kukoricakeményítőt egy külön edényben egy kézi keverővel nagy fordulatszámra. Óvatosan forgassa bele a keverékbe.
5. Lapátolja be a keveréket a kizsírított formába, és simítsa el a felületét.
6. Az előmelegítést követően helyezze a formát a rácsra.

Megjegyzések:

- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési/sütési időt.
- Az automata főzés/sütés funkció használata során az eredmény olyan változóktól függ, mint például az étel alakja és mérete, és az Ön személyes ízlése a főzési/sütési eredmény tekintetében. Ha nem elégedett a program eredményével, kérjük, állítsa be a főzési/sütési időt igényeinek megfelelően.

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	Grill	Légkeverés	Kevrt sütés	Megjegyzések
Alumínium fólia Fóliából készült tárolóedények	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Kis darab alufólia darabok használhatók az étel lefedésére túlmelegedés ellen. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Nem javasolt fóliából készült edények használata, hacsak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan tartsa be az utasításokat.
Piritóedények	✓	✗	✗	✗	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen fokozottan óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámiák	✓ / ✗	✗	✓	✓ Csak kev konv.	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/Poliszitirén pl. gyorsétel csomagolás	✓	✗	✓	✓ / ✗	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszineződhet.
Mikrózható fólia	✓	✗	✗	✗	Ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemllet gőz eltávolihasson.
Fagyasztó/sütőtasakok	✓	✗	✓ / ✗	✗	Át kell szűrni a felszínét, hogy a gőz eltávolihasson. 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 felitatásához 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 fémszarmazékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.
Rács	✓	✓	✓	✓	A tartozék fémrácsot kimondottan a készülékhez tervezték, nem károsítja a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS:

Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.



KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSÁHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI NÁTRIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ. NE HASZNÁLJON DÖRZSSZIVACST A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉN SEM.

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő belseje, az ajtó, a sütő külseje és a tartozékok teljesen lehűltek.

RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT. A SÜTŐT TARTSA TISZTÁN, HOGY FELÜLETE NE KÁROSODJON, MERT EZ NEGATÍV HATÁSSAL LEHET A KÉSZÜLÉK ÉLETTARTAMÁRA, VALAMINT VESZÉLYEZTETHETI A BIZTONSÁGOT.

A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törülruhával törölje szárazra.

A sütő vezérlőgombjai

Tisztítás előtt a gombok kikapcsolásához nyissa ki a készülék ajtaját. A sütő vezérlőgombjainak tisztítását óvatosan végezze. A kezelőlapot tiszta vízzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára. Ne használjon sok vizet. Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert.

A sütő belseje

1. A kifröccsent zsírfoltokat és folyadékot nedves, puha kendővel vagy szivaccsal tisztítsa le minden egyes használat után, amíg a sütő még meleg. A makacsabb foltokhoz használjon enyhe szappant. Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania. A lerakódott szennyeződések túlmelegedhetnek és füstölni kezdenek vagy kigyulladhatnak, illetve szikrázhatnak. Ne vegye ki a hullámvezető-fedőlemezt.

2. Ügyeljen arra, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkretetheti a sütőt.

3. Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához.

4. Melegítse fel egyenletesen a sütőt a légkeveréses sütővel és a grillel. A maradék étel vagy kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot eredményezhet.

5. Főzés közben az ételekből nedvesség távozik, ami lecsapódik a sütő belsejében és az ajtón. Fontos a sütő szárazra törlése. A felgyülemltet pára a sütő belsejének rozsdásodását okozhatja.

Tartsa mindig tisztán a hullámvezető fedőlemezt. A hullámvezető fedőlemez érzékeny anyagból készült és óvatosan kell tisztítani. Tartsa be a fenti, tisztításra vonatkozó útmutatásokat.

A túlzott mértékű áztatás a hullámvezető fedőlemez károsodását eredményezheti. A hullámvezető fedőlemez fogyó alkatrész, és rendszeres tisztítás esetén nem kell kicserélni.

Tartozékok

A tartozékokat (forgótányért, tartógörgőt, rácsot) mossa le enyhén mosószeres folyadékban és szárítsa meg. A tartozékok mosogatógépben is moshatók.

FORGÓTÁNYÉR TARTÓGÖRGŐJÉRE VONATKOZÓ MEGJEGYZÉSEK:

A sütést követően mindig tisztítsa meg a forgóasztal tartóját, különösen a görgük környékét. Ezeken nem lehet kifröccsent étel és zsír, mert ezek felgyülemlése túlhevülést és ívképződést okozhat, ami füstképződéssel vagy tüzet eredményez.

Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó mindkét feléről, az ajtó tömítéseiből és az ajtóval érintkező felületekről. Ne használjon durva, dörzsölő hatású tisztítószereket vagy hegyes fém kaparóeszközöket a sütő ajtajának tisztításához, mivel megkarcolhatják a felszínét és az üveg károsodásához vezethetnek.

MEGJEGYZÉS: Ne használjon gőzborotvát.

Tisztítási javaslatok - Sütője egyszerűbb tisztításához:

Tegyen egy fél citromot egy tálba, adjon hozzá 300 ml vizet, majd melegítse 100%-on 10 -12 percig. Törölje tisztára a sütőt egy puha, száraz kendővel.

FONTOS

• Ha az étel a szokásos időn túl (lásd a túloldali táblázatot) ugyanazzal a móddal süti/főzi, a sütő biztonsági mechanizmusa automatikusan működésbe lép. Csökken a mikrohullámú teljesítményszint vagy a grill fűtőszál ki- és bekapcsol.

Főzési mód	Normál időtartam
Mikrohullám 100 P	30 perc
Grill/Légkeveréses sütő/Kombinált sütési üzemmód	Szakaszos üzemelés, hőmérséklet és idő szabályzott

LV



Uzmanību!

Jūsu izstrādājums ir apzīmēts ar šo simbolu.

Tas nozīmē, ka izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Šīm iekārtām ir piemērota atsevišķa savākšanas sistēma.

A. Informācija par utilizāciju 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 attiecīgo noteikumu ieviešanas dalībvalstīs privātās mājāsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ savas 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.

Šveicei: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja netiek iegādāts jauns izstrādājums. Papildu savākšanas vietas ir norādītas 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 pieņemšanu atpakaļ.

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

Lietošanas instrukcija

INFORMĀCIJA PAR PAREIZU UTILIZĀCIJU	1
SATURA RĀDĪTĀJS	2
TEHNISKIE PARAMETRI	2
KRĀSNS UN PIEDERUMI	3
VADĪBAS PANELIS	4
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	5-7
UZSTĀDĪŠANA	7
PIRMS LIETOŠANAS	8
PULKSTEŅA IESTATĪŠANA	8
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMĒŅI	8
MANUĀLA DARBĪBA	9
ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ	9
GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA	10
GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU	11
CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS	12
ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA DARBĪBA	13
AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES DARBĪBA	13
AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA	14
PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI	15
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	16



TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums:	R-82ST
Mainstrāvas līnijas spriegums	: 230 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis	: 16 A
Patērējamā maiņstrāvas jauda: Mikroviļņi	: 1500 W
Izejas jauda: Mikroviļņi	: 900 W
Augšējais grils (mikroviļņi)	: 1400 W
Konvekcija	: 2400 W
Izslēgts režīms (enerģijas taupīšanas režīms)	: mazāk par 1,0 W
Mikroviļņu frekvence	: 2450 MHz*
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Iekšpusē izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Krāsns ietilpība	: 25 litri***
Rotējošais šķivis (stikla)	: ø 315 mm
Svars	: aptuveni 16,5 kg
Krāsns spuldze	: 25 W/240 V

* Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.

Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta.

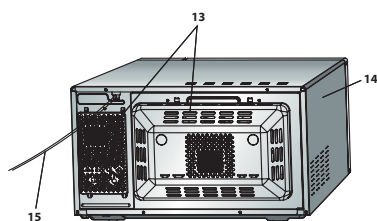
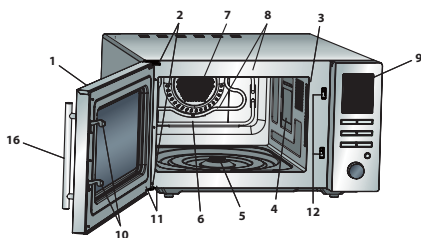
2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerē radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas siltumapstrādei.

B klases aprīkojums nozīmē, ka iekārta ir piemērota lietošanai mājāsaimniecībā.

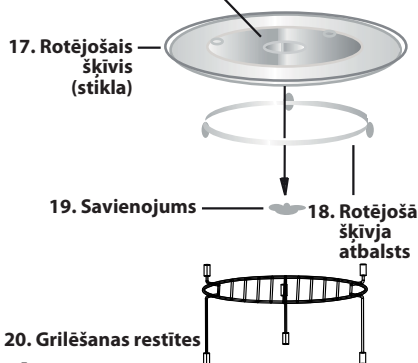
** Dziļums neietver durvju atvēršanas rokturi.

*** Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā ietilpība pārtikas ievietošanai ir mazāka.

SASKAŅĀ AR PASTĀVĪGAS UZLABOŠANAS POLITIKU MĒS PATURAM TIESĪBAS MAINĪT KONSTRUKCIJU UN TEHNISKOS PARAMETRUS BEZ BRĪDINĀJUMA.



Centrālā daļa (iekšpusē)



KRĀSNS

1. Durvis
2. Durvju viras
3. Krāsns spuldze
4. Viļņvada pārsegs (NENOŅEMT)
5. Savienojums
6. Krāsns iekšpuse
7. Konvekcijas ventilators (aizsegts)
8. Grīla sildelements (zem griestiem un iekšējās daļas aizmugurē)
9. Vadības panelis
10. Durvju aizmuri
11. Durvju blīves un blīvējuma virsmas
12. Durvju drošības aizmuri
13. Ventilācijas atveres
14. Ārējais korpus
15. Strāvas vads
16. Durvju atvēršanas rokturis

PIEDERUMI

Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā: (17) rotējošais šķivis (18) rotējošā šķīvja atbalsts (19) savienojums (20) grilēšanas restītes

- Novietojiet rotējošā šķīvja atbalstu uz mikroviļņu krāsns grīdas centra tā, lai tas varētu viegli rotēt ap savienojumu. Pēc tam novietojiet rotējošo šķivi uz rotējošā šķīvja atbalsta tā, lai tas precīzi ievietotos savienojumā.
- Lai novērstu rotējošā šķīvja bojājumus, nodrošiniet, ka trauku uz izņemšanas brīdī tie ir pilnīgi pacelti virs šķīvja.
- Informāciju par grilēšanas restīšu izmantošanu skatiet sadaļā par grilēšanu, kas atrodama LV-10. lpp.

Nekad neaiztieciot grilu, ja tas ir karsts.

Piezīme. Pasūtot piederumus, nosauciet izplatītājam vai SHARP pilnvarotajam apkalpes pārstāvim divas vienības: detaļas nosaukumu un modeļa nosaukumu.

PIEZĪMES.

- Viļņvada pārsegs ir plīstošs. Turot krāsns iekšpusi, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārklājuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpusi un it īpaši grīla sildelementu. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķivi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķivis var grabēt, negriezies pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- 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.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis, ārējais korpus, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai novērstu apdegumus, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.



VADĪBAS PANELIS

1. CIPARU DISPLEJS un INDIKATORI

- MIKROVIĻŅU indikators
- KONVEKCIJAS indikators
- GRILA indikators
- ATSALEDĒŠANAS indikators
- BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDŽA indikators
- AUTO** AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES indikators
- °C** TEMPERATŪRAS indikators
- g** SVARA indikators
- Temperatūras rādītājs

Automātiskās izvēlnes iespējas

- A1: atkārtotas uzsildīšanas izvēlne
- A2: kartupelis ar mizu
- A3: gaļa
- A4: svaigi dārzeņi
- A5: zivs
- A6: pasta
- A7: zupa
- A8: biskvītkūka
- A9: sasaldēta pīca
- A10: visa

2. GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS poga

3. ATSALEDĒŠANAS PĒC LAIKA/ ATSALEDĒŠANAS PĒC SVARA poga

4. STOP poga

5. SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS poga

6. IEVADES poga

Grieziet, lai ievadītu gatavošanas laiku, laiku, jaudas līmeni, temperatūru, svaru un atlasītu automātisko izvēlni

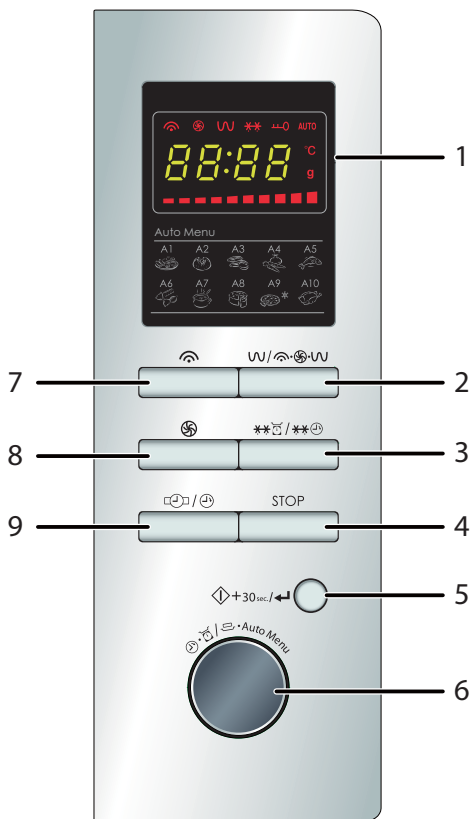


7. MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA poga

Nospiediet, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni.

8. KONVEKCIJAS poga

9. PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI poga





1. Šī krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapīti.
 2. Gatavošanas laikā krāsns durvis var kļūt karstas. Novietojiet un uzstādiet krāsni tā, lai no krāsns apakšas līdz grīdai ir 85 cm vai vairāk. Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.
 3. Nodrošiniet, ka virs krāsns ir vismaz 30 cm brīvas vietas.
 4. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tai skaitā bērniem) ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien viņiem nav nodrošināta persona, kura atbild par viņu drošību, uzraudzība, vai norādījumi par to, kā izmantot iekārtu.
 5. Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
 6. **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.
 7. **BRĪDINĀJUMS!** Ja ierīce tiek darbināta režīmos GRILS/ KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA (W/🔥🌀) un KONVEKCIJA (🌀), radītās temperatūras dēļ bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.
 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 salabojuši kompetenta persona.
 10. **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt un pārveidot krāsni. Jebkuram, izņemot kompetentu personu, ir bīstami veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, ņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
 11. Ja šīs iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu. Nomaīņa jāveic pilnvarotam SHARP apkalpes pārstāvim.
 12. **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrums un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
 13. Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu sprādzienveida vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku.
 14. Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas olas nesildiet mikroviļņu krāsni, 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 krāsni.
 15. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsni. Skatiet LV-15. lpp.
- Mikroviļņu režīmos lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.
 16. Zidaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.
 17. Krāsns dobums, durvis, ārējais korpus, trauki, piederumi un īpaši grila sildelements darbības laikā kļūst ļoti karsti.
 18. Jārīkojas uzmanīgi, lai šīm vietām nepieskartos. Lai novērstu apdegumus, jāizmanto biezi krāsns cimdi. Pirms piederumu tīrīšanas pārliecinieties, ka tie nav karsti. Ja pārtika tiek sildīta plastmasas vai papīra traukos, pieskatiet krāsni, lai nenotiktu iespējamā aizdegšanās.
 19. Ja ir novēroti 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, kas nopietni ietekmē ierīces kalpošanas laiku un var radīt bīstamu situāciju.
 22. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpļus, jo tie var saskrāpēt 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-16. lpp.
- Lai novērstu ugunsgrēka iespējamību, ņemiet vērā tālāk minēto.**
1. Mikroviļņu krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdienus un izraisīt aizdegšanos.
 2. Kontakrozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot.
 3. Maīnstrāves elektrobarošanai jābūt 230 V, 50 Hz ar vismaz 16 A sadales līnijas drošinātāju vai vismaz 16 A sadales slēdzi.
 4. Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmantojama tikai šai iekārtai.
 5. Nenovietojiet krāsni vietās, kur tiek izdalīts silturnums. Piemēram, tuvu pie parastās krāsns.
 6. Neuzstādiet krāsni vietā ar lielu mitruma daudzumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums.
 7. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.
 8. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns dobumu, rotējošo disku un atbalsta veltni. Tiem jābūt sausiem un bez taukiem. Pielīpušie tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.
 9. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.
 10. Neaizsedziet ventilācijas atveres.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

11. Izņemiet visus metāla blīvējumus, stiepļu auklas u.c. no pārtikas produktiem un to iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt aizdegšanos.
12. Nelietojiet mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dzijos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.
13. Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.
14. Krāsni neglabājiet pārtikas produktus un nevienu citu lietu.
15. Pēc krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.
16. Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, esiet ļoti uzmanīgs, gatavojot vai sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu.
17. Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

Lai izvairītos no traumām, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. BRĪDINĀJUMS!

- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet šādas daļas:
- a) durvis; pārliecinieties, vai durvis aizveras pareizi, un nodrošiniet, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
 - b) durvju viras un durvju drošības slēgmehānismu; pārliecinieties, vai tie nav salauzti un nav vaļīgi;
 - c) durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliecinieties, vai tās nav bojātas;
 - d) krāsns iekšpuse vai durvju virsma; pārliecinieties, vai tām nav iespiedumu;
 - e) strāvas vads un spraudnis; pārliecinieties, vai tie nav bojāti.
2. Nelietojiet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā neparveidojiet durvju drošības slēgmehānismus.
 3. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām atrodas priekšmets.
 4. Neļaujiet taukiem un netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvējumiem un blakus esošajām daļām. Tīriet krāsni pēc regulāriem intervāliem un ņemiet jebkāds ēdiena pārpalikumus. Ievērojiet norādījumus sadaļā "Kopšana un tīrīšana" LV-16. lpp.
 5. Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikroviļņu krāsni.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekādā gadījumā nenņemiet ārējo korpusu.
2. Nekad nešļakstiet un nenovietojiet objektus durvju slēgmehānisma atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet krāsni no sāzinieties ar pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.
3. Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķīdumā.
4. Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galdā vai darba virsmas malu.
5. Glabājiet strāvas vadu attālak no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.
6. Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnva-

rots elektrīkis. Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdz, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārišanos, 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 burbuljiem izdalīties.
Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zidaiņu 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 krāsni vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienveida vārišanos.
 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 cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.
 2. Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisījumus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālak no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārišanās izvirdumiem.
 3. **Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet ēdianu pirms pasniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zidaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai.**
- Trauka temperatūra nav patiesi 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 nešūpojieties 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 ēdianu 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 aprūnināšanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna plāksni, lai novērstu rotējošā šķīvja un tā atbalsta bojājumu siltuma sprieguma rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējās uzsilšanas 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, ņemot 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.

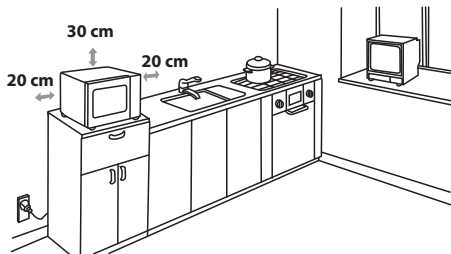


Šis simbols nozīmē, ka lietošanas laikā virsmas var sakarst.

UZSTĀDĪŠANA



1. No krāsns iekšpuses izņemiet visus iepakojuma materiālus, kā arī noņemiet aizsargplēvi, kas var būt uz mikroviļņu krāsns ārsupes. Rūpīgi pārbaudiet, vai krāsnij nav defektu.
2. Novietojiet krāsni uz drošas un līdzenas virsmas, kas ir pietiekami izturīga, lai balstītu krāsns svaru kopā ar vissmagāko 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 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru krāsns daļu un sienu, pie kuras tā atrodas.
 - Virs mikroviļņu krāsns atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
 - Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsns apakšas.
 - Aizsedzot gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsns.
 - Krāsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



4. Gatavošanas laikā krāsns durvis var kļūt karstas. Novietojiet un uzstādiat krāsni tā, lai no krāsns apakšas līdz grīdai ir 85 cm vai vairāk. Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvim, lai viņi neapdedzinātos

5. Droši savienojiet krāsns spraudni ar standarta iezemētu māsaimniecības kontaktligzdu.

BRĪDINĀJUMS! Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums vai mitrums (piemēram, blakus vai virs parastās krāsns) vai tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, pie aizkariem). Neaizsedziet un neaizsprostojiet gaisa ventilācijas atveres.

Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns.



PIRMS LIETOŠANAS

Pievienojiet krāsni pie strāvas. Krāsns displejs parādīs: "0:00", vienreiz atskanēs skaņas signāls.

Šis modelis ir aprīkots ar pulksteņa funkciju un krāsns gaidstāves režīmā patērē mazāk par 1,0 W elektroenerģijas. Par pulksteņa iestatīšanu skatiet tālāk.



PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pastāv divi iestatīšanas režīmi: 12 stundu un 24 stundu pulkstenis.

- Lai iestatītu 24 stundu pulksteni, vienu reizi nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu (🕒 / 🕒), ekrānā tiek parādīts "24H". Lai iestatītu 12 stundu pulksteni, vēl vienu reizi nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu (🕒 / 🕒), ekrānā parādās "12H".
- Grieziet **IEVADES** pogu, līdz tiek parādītas pareizās stundas, ievades laikam jābūt diapazonā 0-23 (24 stundu pulkstenis) vai 1-12 (12 stundu pulkstenis).
- Nospiežot **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu (🕒 / 🕒), minūšu skaitlis sāks mirgot.
- Iestatiet minūtes. Grieziet **IEVADES** pogu, līdz redzamas pareizās minūtes. Ievades laikam jābūt intervālā 0-59.
- Nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu vienu reizi (🕒 / 🕒), lai sāktu pulksteni. Ciparu laika ikona ":" mirgos displejā.

PIEZĪMES.

- Ja pulkstenis ir iestatīts, pēc gatavošanas laika beigām displejā tiks parādīts pareizais dienas laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, displejā redzams tikai "0:00".
- Lai gatavošanas procesā pārbaudītu laiku, nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu (🕒 / 🕒), un gaismas diozu ekrānā uz 2–3 sekundēm būs redzams dienas laiks. Tas neietekmē gatavošanas procesu.
- Ja pulksteņa iestatīšanas laikā tiek nospiesta poga **STOP**, krāsns tiek atgriezta iepriekšējā iestatījumā.
- Ja mikroviļņu krāsns strāvas padeve tiks pārtraukta, pēc strāvas atjaunošanas displejā būs redzams mirgojošs "0:00". Ja strāvas padeve tiek pārtraukta gatavošanas laikā, programma tiks dzēsta, kā arī dienas laiks tiek dzēsts.



MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Jaudas līmenis	Nospiediet MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA pogu (🔊)	Attēlojums (procenti)
AUGSTS	x1	P100 (100%)
VIDĒJI AUGSTS	x2	P80 (80%)
VIDĒJS	x3	P50 (50%)
VIDĒJI ZEMS (ATSALDĒŠANA)	x4	P30 (30%)
ZEMS	x5	P10 (10%)

- Jūsu krāsnij ir 5 jaudas līmeņi, kā parādīts.
- Lai mainītu gatavošanas jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** pogu (🔊) vai grieziet **IEVADES** pogu, kamēr ir redzams nepieciešamais līmenis. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (🔼+30sec./▶️), lai apstiprinātu. Ievadiet gatavošanas laiku un pēc tam nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (🔼+30sec./▶️), lai palaistu krāsni.
- Lai gatavošanas laikā pārbaudītu jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** pogu (🔊), pašreizējais jaudas līmenis tiks parādīts uz 2–3 sekundēm. Krāsns turpina atpakaļskaitīt, lai gan displejā ir redzams jaudas līmenis.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.

P100 — (AUGSTA izvade = 900 W) tiek izmantots ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, sautējumiem, dzērieniem, dārzeņiem u.c.

P80 — (VIDĒJI AUGSTA izvade = 720 W) lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdiena gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās.

P50 — (VIDĒJA izvade = 450 W) blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem., gaļas ēdieniem, ir ieteicams

izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir miksta.

P30 — (VIDĒJI ZEMA izvade = 270 W atsalšanas iestatījums), lai atkausētu, izvēlieties šo jaudas iestatījumu, nodrošinot, ka trauks atkūst vienmērīgi. Šis iestatījums ir arī ideāls rīsu, makaronu, pelmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.

P10 — (ZEMA izvade = 90 W) maigai atsalēšanai, piem., krēma kūkai vai miklai.



Durvju atvēršana

Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet aiz durvju roktura.

Krāsns iedarbināšana

Sagatavojiet un novietojiet pārtiku piemērotā traukā uz rotējošā šķīvja vai tieši uz rotējošā šķīvja. Aizveriet durvis un pēc vēlamā gatavošanas režīma atlasīšanas nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

Ja gatavošanas režīms ir atlasīts un **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga netiek nospiesta 5 minūšu laikā, iestatījums tiek atcelts.

Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, lai turpinātu gatavošanu, jānospiež **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga. Ja poga tiks nospiesta pietiekami spēcīgi, atskan skaņas signāls. Ja poga netiks nospiesta pietiekami spēcīgi, nekas neatskan.

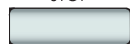
Lietojiet pogu **STOP**, lai veiktu tālāk minētās darbības.

1. Dzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Gatavošanas laikā uz laiku apturētu krāsni.
3. Gatavošanas laikā atceltu programmu; divas reizes nospiediet pogu **STOP**.
4. Iestatītu un atceltu bērnu drošības slēdzi (skatiet LV-12. lpp).



**SĀKŠANAS/
+30 s/APSTIPRI-
NĀŠANAS** poga

STOP



ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ



Krāsniņ var ieprogramēt laiku līdz 95 minūtēm (95.00).

Gatavošanas (atsaldēšanas) laika ievades vienība mainās no 5 sekundēm līdz 5 minūtēm. Tā atkarīga no kopējā gatavošanas (atsaldēšanas) laika, kā parādīts tabulā.

Gatavošanas laiks	Pieaugoša vienība
0-1 minūtes	5 sekundes
1-5 minūtes	10 sekundes
5-10 minūtes	30 sekundes
10-30 minūtes	1 minūte
30-95 minūtes	5 minūtes

MANUĀLA GATAVOŠANA UN ATSALDĒŠANA

- Ievadiet gatavošanas laiku un izmantojiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni no P100 līdz P10, lai gatavotu vai atsaldētu (skatiet piemēru tālāk).
- Apmaisiet vai apgrieziet pārtiku, kad iespējams, 2–3 reizes gatavošanas laikā.
- Pēc pagatavošanas pāršedziet ēdiena un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.
- Pēc atsaldēšanas pāršedziet ēdiena folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkušānai.

Piemērs.

Lai gatavotu 2 minūtes un 30 sekundes ar P80 mikroviļņu jaudu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Lai ievadītu jaudas līmeni P80, divas reizes nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMENA** pogu vai griežiet **IEVADES** pogu, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni P80.



2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◊+30sec./↵), lai apstiprinātu atlasīto jaudas līmeni.



Vienlaikus displejā degs arī indikators Mikroviļņi.

3. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu.



4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◊+30sec./↵), lai palaistu taimerī. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)



PIEZĪME.

- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķīvīš griezīsies pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Ja gatavošanas/atsaldēšanas laikā tiek atvērtas krāsns durvis ēdiena apmaisīšanai vai apgriešanai, gatavošanas laiks displejā tiek automātiski apturēts. Gatavošanas/atsaldēšanas laika atpakaļskaitīšana tiek atsākta, ja durvis tiek aizvērtas un tiek nospiesta **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga (◊+30sec./↵).
- Kad gatavošana/atsaldēšana ir pabeigta un pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks atkal ir redzams displejā.
- Ja gatavošanas laikā vēlaties uzziņāt jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMENA** pogu (◊). Pašreizējais jaudas līmenis būs redzams 2–3 sekundes.

SVARĪGI!

- Pēc gatavošanas/atsaldēšanas aizveriet durvis. Ņemiet vērā, ka, durvīm esot atvērtām, gaisma paliks iedegta aptuveni 10 minūtes. Tas ir drošības nolūkos kā atgādinājums, lai jūs neaizmirstu aizvērt durvis.



GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

1. GATAVOŠANA TIKAI GRILĒŠANAS REŽĪMĀ

Krāsns augšpusē esošajam grilam ir tikai viens jaudas iestatījums. Grils darbojas kopā ar rotējošo šķīvi, kas griežas vienlaikus, nodrošinot vienmērīgu apcepšanu. Nelielu produktu, piemēram, bekona, šķiņķa un tējas maizīšu grilēšanai, izmantojiet restītes. Produktus var novietot gan tieši uz restītēm, gan augļu pīrāgu šķīvja/siltumizturīga gaska paplātes, kas tiek novietota uz restītēm.

Piemērs.

20 minūšu grilēšanai, izmantojot **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu (W/☺☹W).

1. Vienu reizi nospiediet **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu. G-1 un grila indikators iedegsies displejā.
2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai apstiprinātu gatavošanas režīmu.
3. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu grilēšanas laiku (20 minūtes).
4. Vēl vienu reizi nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai sāktu grilēšanu. (Displejā notiks iestatītā grilēšanas laika atpakaļskaitīšana.)

W/☺☹W x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Piezīme.

Kad būs pagājusi puse no paredzētā grilēšanas laika, divreiz atskanēs skaņas signāls, kas atgādinaš par to, ka produkts jāapgriež, lai nodrošinātu vienmērīgu cepšanu. Nemiet vērā, ka darbība netiks automātiski apturēta grilēšanas laikā. Lai grilēšana būtu efektīvāka, produkts ir jāapgriež, kad pagājusi puse no grilēšanas laika. Pēc tam, kad produkts ir apgriezts, aizveriet durvis un nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai turpinātu grilēšanu.

2. KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

Izmantojot **KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** funkciju, varat kombinēt mikroviļņu jaudu ar grilu vai/un konvekciju, kā arī kombinēt grilu un konvekciju. **KOMBINĒTĀ** gatavošana nozīmē to, ka varat pamīšus gatavot ar mikroviļņu jaudu, grila jaudu un/vai konvekcijas jaudu. Kombinējot gatavošanu, tiek samazināts gatavošanas laiks un iegūts kraukšķīgs, apbrūnināts ēdiens, tādejādi varat ātri gatavot, nodrošinot tradicionālo garšu.

Kā redzams tabulā tālāk, ir pieejamas 4 kombināciju iespējas.

Nospiediet GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS pogu (W/☺☹W)	Displejs	Mikroviļņi	Grils	Konvekcija
divas reizes	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
3 reizes	C-2	• (450 W)	•	
4 reizes	C-3		•	• (195-200°C)
5 reizes	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = pieejams

Mikroviļņu un konvekcijas piemērs.

30 minūšu ilgai gatavošanai, izmantojot mikroviļņu un konvekcijas kombināciju (C-1).

1. Vienu reizi nospiediet **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu. G-1 iedegsies displejā.
2. Atlasiet C-1, vienu reizi nospiežot pogu, vai griežiet **IEVADES** pogu, kamēr tiek parādīts C-1.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai apstiprinātu gatavošanas režīmu.
4. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (30 minūtes).
5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)

W/☺☹W x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

PIEZĪMĒS PAR GATAVOŠANU AR GRILU UN KOMBINĒTO GATAVOŠANU.

- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarstēt.
- Apbrūninot ēdiena, novietojiet to uz zemajām vai augstajām restītēm vai dziļā traukā uz grozāmā šķīvja.
- Lietojot grilu pirmo reizi, iespējams konstatēsiet dūmus vai deguma smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz to, ka krāsns darbojas nepareizi. Lai novērstu šo problēmu, kad pirmo reizi lietojat krāsni, 20 minūtes lietojiet grilu bez ēdiena.

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilācijas sistēmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Krāsns lietošanas laikā durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpuse un piederumi kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biežus krāsns cimdus.



Šo krāsni var izmantot kā parastu krāsni, lietojot konvekcijas iespēju un 10 iepriekš iestatītas krāsns temperatūras. Labākam rezultātam krāsni ieteicams iepriekš uzsildīt. Temperatūru var izvēlēties no 150°C līdz 240°C ar 10°C iedaļām.

Nospiediet KONVEKCIJAS pogu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Krāsns temperatūra (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Katrai iestatāmajai temperatūrai displejā ir temperatūras indekss, piemēram, 170°C = trešā josla. Iepriekšējās uzsildīšanas laikā šis displejs mirgo un joslu skaits, kas displejā palielinās, norāda uz iepriekšējās uzsildīšanas procesu.

1. piemērs. Gatavošana ar iepriekšēju uzsildīšanu

Pieņemsim, ka vēlaties uzsildīt krāsni līdz 200°C un gatavot 25 minūtes pie 200°C.

- Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu. 150 un temperatūras indikators mirgos displejā, un konvekcijas indikators iedegsies.
- Ievadiet vēlamu iepriekšējās uzsildīšanas temperatūru, nospiežot **KONVEKCIJAS** pogu (5 reizes) x5, vai grieziet **IEVADES** pogu, kamēr displejā parādās 200.
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai apstiprinātu temperatūru.



150 °C

200 °C

200 °C

- Vēl vienu reizi nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu. Kad sasniegta iepriekšējās uzsildīšanas temperatūra, skaņas signāls atskan divas reizes, lai atgādinātu, ka ēdiens jāieliek krāsni. Pašreizējā temperatūra mirgos displejā.
- Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku krāsni. Aizveriet durvis. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (25 minūtes).
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks atpakaļskaitīts iestatītais gatavošanas laiks. Konvekcijas indikators mirgos.

200 °C

25:00

25:00

2. piemērs. Gatavošana bez iepriekšējās uzsildīšanas

Pieņemsim, ka vēlaties gatavot 20 minūtes pie 230°C.

- Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku krāsni. Aizveriet durvis. Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu. 150 un temperatūras indikators mirgos displejā, un konvekcijas indikators iedegsies.
- Ievadiet vēlamu iepriekšējās uzsildīšanas temperatūru, nospiežot **KONVEKCIJAS** pogu (8 reizes) x8, vai grieziet **IEVADES** pogu, kamēr displejā parādās 230.
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai apstiprinātu temperatūru.
- Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (20 minūtes).
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀+30sec./▶), lai sāktu gatavošanu.



150 °C

230 °C

230 °C

20:00

20:00

Piezīmes.

- Gatavošanas laiku nevar ievadīt, kamēr nav sasniegta iepriekšējās uzsildīšanas temperatūra. Kad temperatūra ir sasniegta, durvis ir jāatver, lai ievadītu gatavošanas laiku.
- Konvekcijas sildītāja darbība tiks apturēta automātiski, ja gatavošanas laiks netiks ievadīts 5 minūšu laikā. Dzirdams skaņas signāls atskanēs piecas reizes, lai atgādinātu, un gaismas diodžu ekrānā būs redzams dienas laiks (ja pulkstenis ir iestatīts). Ja pulkstenis nav iestatīts, displejā ir redzams tikai "0:00".
- Krāsns uzsildīšanas laikā rotējošajam šķīvim jāatrodas krāsni. Uzsildīšanas un konvekcijas gatavošanas laikā dzirdēsiet, kā ieslēdzas un izslēdzas dzesēšanas ventilators. Tas ir pilnīgi normāli un neietekmē gatavošanu.
- Pārtikas ražotāju norādījumi ir tikai atsaucei, un gatavošanas laiku var būt nepieciešams pielāgot.
- Pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta, dzesēšanas ventilators turpina darboties īsu brīdi, lai samazinātu elektrisko un mehānisko detaļu temperatūru.
- Lietojot konvekciju pirmo reizi, iespējams konstatēsiet dūmus vai deguma smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz to, ka krāsns darbojas nepareizi. Lai novērstu šo problēmu, kad pirmo reizi lietojat krāsni, 20 minūtes lietojiet grilu un pēc tam konvekciju pie 240°C.

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smākām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilācijas sistēmu. Nodrošiniet, lai krāsni neatrastos ēdiens.



BRĪDINĀJUMS!

Krāsns lietošanas laikā durvis, ārējais korpus, krāsns iekšpusē un piederumi kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.











CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS

1. SECĪGA GATAVOŠANA



Šī funkcija ļauj gatavot, izmantojot divas dažādas daļas, kas sastāv no manuālas gatavošanas un režīma un/vai atšaldēšanas pēc laika, kā arī atšaldēšanas pēc svāra funkcijas. Ja gatavošana ir ierprogrammēta, nav nepieciešams to pārtraukt, jo krāsns pati automātiski pārslēgsies uz nākamo posmu. Skaņas signāls atskanēs vienreiz, pēc pirmās daļas beigām. Ja šī daļa ir atšaldēšana, tas notiks pirmās daļas laikā.

Piezīme: vairāku secību automātisko izvēlni nevar iestatīt kā vienu.


Piemērs: ja vēlaties atšaldēt produktu 5 minūtes, pēc tam gatavot ar jaudu P80 7 minūtes, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Divas reizes nospiediet **ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA/ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA** pogu  / , un gaismas diodžu ekrānā parādīsies dEF2.
2. Ievadiet atšaldēšanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "5:00" minūtes.
3. Vienu reizi nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** pogu .
4. Lai ievadītu jaudas līmeni P80, vēlreiz nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** pogu , vai grieziet **IEVADES** pogu, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni P80.
5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / , lai apstiprinātu iestatījumu.
6. Ievadiet gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "7:00" minūtes.
7. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / , lai sāktu gatavošanu.





2. +30 s FUNKCIJA (tiešā sākšana)

Izmantojot **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / , varat lietot divas tālāk minētās funkcijas.

a. Tiešā sākšana

Varat tieši sākt gatavot uz 30 sekundēm ar mikroviļņu jaudas līmeni P100, nospiežot **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / . Gatavošana tiks sākta tūlītēji, un, katru reizi nospiežot pogu, gatavošanas laiks tiks palielināts par 30 sekundēm.

b. Gatavošanas laika pagarināšana

Varat pagarināt manuālas gatavošanas, grilēšanas, konvekcijas, kombinētās gatavošanas un atšaldēšanas laiku vairākas reizes pa 30 sekundēm, ja **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga  +30 sec. /  tiek nospiesta krāsns darbības laikā. Atšaldēšanas pēc svāra un automātiskās izvēlnes funkcijas un secīgas gatavošanas laikā gatavošanas laiku nevar palielināt, nospiežot **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / .

PIEZĪME. Gatavošanas laiku var pagarināt līdz maksimāli 95 minūtēm.

3. SĀKŠANA AR AIZKAVI

Izmantojot **SĀKŠANU AR AIZKAVI**, varat programmēt krāsni sākt gatavošanu vēlāk.

Pirms sākšanas pārbaudiet, vai ir iestatīts pareizais dienas laiks

Piemērs.

Skatiet piemēru tālāk, kurā aprakstīts, kā vēlāk palaist mikroviļņu krāsns darbību automātiski. Maksimālā laika aizkave ir 23 stundas un 59 minūtes.

1) Vienreiz nospiediet **MIKROVIĻŅU** pogu  un grieziet **IEVADES** pogu, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni P80.

2) Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / , lai apstiprinātu iestatījumu.

3) Ievadiet gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "7:00" minūtes.



Pēc iepriekš minēto darbību izpildes nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / .

4) Vienu reizi nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu  / . Displejā būs redzams pašreizējais laiks, un stundu skaitlis mirgos.

5) Grieziet **IEVADES** pogu, lai iestatītu vēlamo gatavošanas sākuma laika stundu. Ievades laikam jābūt diapazonā 0-23 (24 stundu pulkstenis) vai 1-12 (12 stundu pulkstenis)

6) Nospiežot **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/SĀKŠANAS AR AIZKAVI** pogu  / , minūšu skaitlis sāks mirgot.

7) Grieziet **IEVADES** pogu, lai iestatītu vēlamās gatavošanas sākuma minūtes. Ievades laikam jābūt diapazonā 0-59 minūtes.

8) Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu  +30 sec. / , lai apstiprinātu aizkaves sākuma iestatījumu.

4. BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZIS

Lietojiet, lai novērstu to, ka mazi bērni darbina krāsni bez uzraudzības.

a. Lai iestatītu **BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI**, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Nospiediet pogu **STOP** un turiet to nospiestu 3 sekundes, kamēr atskan garš skaņas signāls. Displejā mirgos drošības slēdža ikona.



b. Lai atceltu **BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI**, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Nospiediet pogu **STOP** un turiet to nospiestu 3 sekundes, kamēr atskan garš skaņas signāls. Displejā vairs nebūs redzams drošības slēdžis.

ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA DARBĪBA



1. ATSALDĒŠANA PĒC SVARA

Mikroviļņu krāsnij ir iepriekš iestatīta programma ar taimeru un jaudas līmeni, kas ļauj vieglāk atsaldēt šādus produktus: cūkgaļa, liellopu gaļa un vistas gaļa. Svara diapazons ir 100 g – 2000 g ar iedaļu 100 g. Tālāk aprakstītajā piemērā skatiet plašāku informāciju par šo funkciju izmantošanu.

Piemērs. Gaļas gabala atsaldēšana ar 1,2 kg svaru, lietojot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA** funkciju.

Novietojiet gaļas gabalu uz šķīvja vai mikroviļņu krāsns atsaldēšanas restītēm vai rotējošā šķīvja.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/LAIKA** pogu.

**☒ / **⌚ x1,

displejā būs redzams:

2. Ievadiet vēlamu svaru, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

Vienlaikus displejā degs arī indikators "g".

3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu

(◀ +30 sec / ▶), lai sāktu atsaldēšanu.

Mikroviļņu un atsaldēšanas indikators mirgos, bet indikators "g" pazudis. (Atsaldēšanas laikā displejā tiks rādīta laika atpakaļskaitīšana.)

Sasaldēti produkti tiek atsaldēti no -18°C.

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC SVARA.

- Pirms produktu sasaldēšanas pārlicinieties, vai tie ir svaigi un tiem ir laba kvalitāte.
- Novietojiet produktu ar svaru līdz 200 g uz rotējošā šķīvja malas. Nenovietojiet to rotējošā šķīvja centrālajā daļā.
- Produkta svars ir jānoapaļo līdz tuvākajiem 100 g, piemēram, 650 g jānoapaļo līdz 700 g.
- Ja nepieciešams, aizsedziet nelielus gaļas vai putnu gaļas gabaliņus ar alumīnija folija gabaliņiem. Tas novērs šo vietu uzkaršanu atsaldēšanas laikā. Pārlicinieties, vai folija nepieskaras krāsns sienaiņam.

2. ATSALDĒŠANA PĒC LAIKA

Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veida. Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk. Laika diapazons ir 0:05–95:00.

Piemērs. Produktu atsaldēšanai 10 minūtes.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/LAIKA** pogu.

**☒ / **⌚ x2,

displejā būs redzams:

2. Ievadiet vēlamu gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

3. Nospiediet pogu **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu

(◀ +30 sec / ▶), lai sāktu atsaldēšanu.

Mikroviļņu un atsaldēšanas indikators degs.

Sasaldēti produkti tiek atsaldēti no -18°C.

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC LAIKA.

- Ja pulkstenis tika iestatīts, beidzoties taimera laikam, piecas reizes atskan skaņas signāls un gaismas diodžu displejā tiek parādīts dienas laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, tad pēc gatavošanas laika beigām displejā ir redzams tikai "0:00".
- Iepriekš iestatītais jaudas līmenis ir P30, un to nevar mainīt.

AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES DARBĪBA



AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES programmas automātiski izstrādā pareizo gatavošanas režīmu un gatavošanu pārtikas produktiem (detaлизētu informāciju skatiet LV-15. lpp.). Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk.

Piemērs. 350 g burkānu gatavošanai, izmantojot **AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES** funkciju svaigiem dārzeņiem (A4).

1. Griežiet **IEVADES** pogu un atlasiet vēlamo automātisko izvēlni.



 AUTO

2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (◀ +30 sec / ▶), lai apstiprinātu iestatījumu.

 AUTO

3. Ievadiet vēlamu svaru, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

Vienlaikus displejā degs arī indikators "g".

4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu

(◀ +30 sec / ▶), lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)

PIEZĪMES.

- Ēdiena svaru var daudzumu var ievadīt, griežot **IEVADES** pogu, kamēr vēlamais svars/daudzums tiek parādīts. Ievadiet tikai pārtikas svaru. Neievadiet iepakojuma svaru.
- Pārtikai, kas sver vairāk vai mazāk par svāriem/daudzumiem, kas norādīti sadaļā **AUTOMĀTISKA IZVĒLNE LV-14**. lpp., gatavojiet ar manuālu darbību.



AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA

Automātiska izvēlne	Displejs	Gatavošanas metode	SVARS/PORCIJA/PIEDERUMI	Procedūra
Atkārtota uzsildīšana Pusdienu šķivis (iepriekš pagatavots ēdiena, piem., gaļa, dārzeņi un pētērsiļi)	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (sākuma temp. 5°C) Šķivis un mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Novietojiet iepriekš pagatavotu pārtiku uz šķivja. Lai pārklātu šķivi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu. Novietojiet šķivi rotējošā šķivja centrālajā daļā. Pēc pagatavošanas samaisiet.
Kartupeļi ar mizu	A2	100% Micro	1, 2, 3 kartupeļi (daļas) 1 kartupeļis = apm. 230 g (sākuma temp. 20°C)	Izmantojiet vienāda izmēra kartupeļus ar aptuveno svaru 230 g. Ieduriet katram kartupeļim dažādās vietās un novietojiet tos rotējošā šķivja malā. Kad pagājuši puse no gatavošanas laika, apgrieziet tos. Pirms pasniegšanas ļaujiet tiem atdzist 3-5 minūtes.
Gaļa (gaļa bez kauliem, piem., liellopu gaļa, jēra gaļa, cūkgaļa vai vistas gaļa)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (sākuma temp. 5°C) Pirāgu šķivis un mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Sagrieziet gaļu mazās strēmēlēs un izvietojiet to uz pirāgu šķivja. Lai pārklātu pirāgu šķivi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu. Novietojiet pirāgu šķivi rotējošā šķivja centrālajā daļā.
Svaigi dārzeņi, piem., ziedkāposti, burkāni, brokoļi, fenhelis, puravs, pipari, kabači utt.	A4	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (sākuma temp. 20°C) Trauks un vāks	Sagrieziet, sasmalciniet vai sagrieziet vienādās šķēlēs svaigus dārzeņus. Ievietojiet svaigos dārzeņus piemērotā traukā. Novietojiet uz rotējošā šķivja. Pievienojiet atbilstošo ūdens daudzumu (1 tējķ. uz 100 g). Uzlieciet vāciņu. Pēc pagatavošanas apmaisiet un ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.
Zivs (šai programmai ieteicama tikai zivs fileja)	A5	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (sākuma temp. 20°C) Pirāgu šķivis un mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Pirāgu šķivi ievietojiet to vienā slānī. Lai pārklātu šķivi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu.
Pasta (sausā pasta, piem., Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Micro	Pasta Ūdens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (sākuma temp. ūdenim: 20°C) Liela un plata bļoda	Ielieciet pastu piemērota lieluma bļodā un pielejiet ūdeni. Neapsedziet. Novietojiet bļodu uz rotējošā šķivja centrālās daļas. Pēc pagatavošanas kārtīgi apmaisiet un pirms ūdens nolīšanas uzgaidiet 2 minūtes.
Zupa	A7	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (sākuma temp. 5°C) Krūzītes (200 g krūzītē)	Novietojiet krūzītes uz rotējošā šķivja un pēc gatavošanas apmaisiet.
Biskvītkūka* Sastāvdaļas: 4 olas 110 g cukura 100 g miltu 10 g kukurūzas cietes 60 g ūdens 60 g dārzeņu eļļa	A8	Iepriekšēja uzsildīšana pie 160°C	475 g (sākuma temp. 20°C) Forma ar noņemamu pamatni (apt. 26 cm diametrā) Zemais plaukts	Krāsns tiks iepriekš uzsildīta līdz 160°C. Kad temperatūra ir sasniegta, atveriet durvis un ievietojiet kūku uz zemākā plaukta. Nospiediet SAKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS pogu (◀ +30 sec / ▶), lai sāktu gatavošanu.
Sasadēta pica (krāsniņā gatavā pica → iepriekš pagatavota)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (sākuma temp. -18°C) Zemais plaukts	Iznemiet to no iepakojuma un novietojiet tieši uz zemā plaukta. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.
Čāja cepetis	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (sākuma temp. 20°C) Zemais plaukts	Ja nepieciešams, uzberiet sāli, piparus un pievienojiet papriku. Vairākas reizes ieduriet vistas sānos. Ievietojiet vistu ar krūtīm uz augšu uz zemā plaukta.

* Biskvītkūkas sagatavošana (A8)

1. Atdaliet olas.
2. Izmantojot rokas mikseri (mazā ātrumā), sakuliet olas dzeltenumu, eļļu un ūdeni, līdz masa ir viegla un miksta.
3. Pievienojiet miltus un kārtīgi samaisiet.
4. Izmantojot rokas mikseri (mazā ātrumā), atsevišķā traukā sakuliet olas baltumu, cukuru un kukurūzas cieti, līdz masa ir stingra. Uzmanīgi iecilājiet to kūkas masā.
5. Ievietojiet masu ar karoti ieeļļotā formā ar noņemamu pamatni un izlīdziniet virsmu.
6. Pēc iepriekšējās uzsildīšanas novietojiet formu ar noņemamu pamatni uz restītēm.

Piezīmes.

- 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 nesat apmierināts ar ieprogrammēto rezultātu, regulējiet gatavošanas laiku atbilstoši savām prasībām.

PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI



Lai gatavotu/atsaldētu produktu mikroviļņu krāsnī, tās enerģijai ir jāiziet cauri traukam, tādējādi iekļūstot produktā. Tāpēc ir svarīgi izvēlēties gatavošanai piemērotus traukus.

Apakši/ovāli trauki ir ieteicami kantainu/iegarenu trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pārgatavoties. Tālāk minēti vairāki gatavošanai izmantojamie trauki.

Gatavošanai piemēroti trauki	Droši izmantojami mikroviļņu krāsnī	Grils	Konvekcija	Jauktā gatavošana	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 sienām, jo to saskares 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ Tikai jauktā konvekcija	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 saplakt, 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. Pārļiecinieties, 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 krāsnī, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✗	✗	✗	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.
Grilēšanas restītes	✓	✓	✓	✓	Komplektācijā iekļautās metāla restītes ir speciāli paredzētas visiem gatavošanas režīmiem un nebojās krāsnī.



BRĪDINĀJUMS!

Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsnī, jo iespējama aizdegšanās.



KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

UZMANĪBU! NELIETOJIET TIRDZNICĪBĀ PIEEJAMOS KRĀSNS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, TVAIKU TĪRĪTĀJUS, ABRAZĪVUS, RAUPJUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, JEBKO, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI ABRAZĪVAS SUKAS JEBKURAI MIKROVIĻŅU KRĀSNS SASTĀVDAĻAI.

Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai krāsns iekšpuse, durvis, krāsns korpuss un piederumi ir pilnībā atdzisuši.

TĪRIET KRĀSNS PĒC REGULĀRIEM INTERVĀLIEM UN NOŅEMIET JEBKĀDUS ĒDIENA PĀRPAĻIKUMUS - uzturiet krāsni tīru, citādi tas novedīs pie krāsns virsmas nolietošanās. Tas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbību un, iespējams, radīt bistamu situāciju.

Krāsns ārpusē

Krāsns ārpusi viegli var notīrīt ar maigām ziepēm un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar mitru audumu un noslaukiet ārpusi ar mikstu dvieli.

Krāsns vadības elementi

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai deaktivizētu krāsns vadības elementus. Jāievēro piesardzība, kad tīrāt krāsns vadības elementus. Lietojot ar tikai ūdeni samitrinātu audumu, maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Izvairieties no pārmērīga ūdens daudzuma lietošanas. Nelietojiet jebkāda veida ķīmisku vai abrazīvu tīrīšanas līdzekli.

Krāsns iekšpuse

1. Tīrīšanai noslaukiet jebkādas šļakstas vai noplūdes ar mikstu mitru drānu vai sūkli pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts. Lielākiem izšļakstījumiem izmantojiet maigas ziepes un noslaukiet vairākas reizes ar mitru drānu, līdz visas atliekas ir noņemtas. Pielipušās šļakatas var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties un izraisīt dzirksteļošanu. Neņemiet viļņvada pārsegu.

2. Nodrošiniet, lai maigās ziepes vai ūdens neiespiestos mazajās sienu ventilācijas atverēs. Tas var radīt krāsns bojājumu.

3. Neizmantojiet izsmidzināmus tīrīšanas līdzekļus krāsns iekšpusē.

4. Regulāri uzsildiet krāsni, izmantojot konvekciju un grilu. Palikusī pārtika vai izšļakstītie tauki var izraisīt dūmus vai nepatīkamu smaku.

5. Gatavošanas laikā nā pārtikas produkta tiks izdalīts tvaiks, kas radīs kondensātu krāsns un durvju iekšpusē. Ir svarīgi iztīrīt krāsns iekšpusi. Uzkrājis kondensāts laika gaitā radīs rūsas veidošanos krāsns iekšpusē.

ĪPAŠA PIEZĪME PAR VIĻŅVADA PĀRSEGU. Vienmēr nodrošiniet, lai viļņvada pārsegs būtu tīrs. Viļņvada pārsegs ir izgatavots no trausla materiāla, un tas ir jātīra uzmanīgi (ņemiet vērā iepriekš minētās tīrīšanas instrukcijas).

Pārmērīga samērcēšana var izraisīt viļņvada pārsega sairšanu. Viļņvada pārsegs ir nolietojama sastāvdaļa, un bez regulāras tīrīšanas to vajadzēs nomainīt.

Papildpiederumi

Papildpiederumi tādi kā rotējošais šķivis, rotējošā šķīvja atbalsts, restītes un ceptāna panna jānomazgā ar maiga mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un jānožāvē. Tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ĪPAŠA PIEZĪME PAR ROTĒJOŠĀ ŠĶĪVJA ATBALSTU.

Pēc gatavošanas vienmēr tīriet rotējošā šķīvja atbalstu, it īpaši ap veltni. Uz šim detaļām nedrīkst būt ēdiena izšļakstījumu un tauku. Uzkrājušies izšļakstījumi vai tauki var pārkarst un radīt dzirksteļošanu, radīt dūmus vai aizdegties.

Durvis

Lai noņemtu visas netīrumu pēdas, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blakus esošās daļas ar mikstu, mitru drānu. Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus krāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplišanu.

PIEZĪME. Tvaiku tīrītāju nedrīkst lietot.

Padoms par tīrīšanu - vieglākai krāsns tīrīšanai

Traukā ievietojiet pusi no citrona, ielejiet 300 ml (1/2 pintes) ūdens un sildiet ar 100% 10–12 minūtes.

Iztīriet krāsni, izmantojot mikstu un sausu drānu.

SVARĪGI!

- 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, vai grila sildelements ieslēgsies un izslēgsies.

Gatavošanas režīms	Standarta laiks
Mikroviļņi 100 P	30 minūtes
Grila/konvekcijas/kombinētās gatavošanas režīms	Kontrolēta darbība ar pārtraukumiem, temperatūra un laiks

LT



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 vartotojams apie įrangos šalinimą (privatiems namams)

1. Europos Sąjungoje

Dėmesio: Jei Jūs norite atsikratyti šios įrangos, prašome neišmesti jos į įprastą šiukšlių dėžę!

Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti traktuojama atskirai pagal teisės aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali grąžinti 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 prašome susisiekti su vietos valdžia.

Jei Jūsų elektros ar elektronikos įranga turi baterijas ar akumuliatorių, prašome pašalinti juos atskirai pagal vietos reikalavimus.

Taisyklingai šalindami šį produktą, Jūs padėsite užtikrinti atliekoms būtiną 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 Jūs norite išmesti šį produktą, prašome susisiekti su vietos valdžia ir paprašyti informacijos apie taisyklingus atliekų šalinimo būdus.

Šveicarijai: Panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti grąžinama 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 gaminy yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite jį išmesti:

Prašome susisiekti 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.

Ispanijai: Dėl Jūsų panaudotos įrangos priėmimo prašome susipažinti su nustatyta surinkimo sistema ar susisiekti su vietos valdžia.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei Jūs norite išmesti šį produktą, prašome susisiekti su vietos valdžia ir paprašyti informacijos apie taisyklingus šalinimo būdus.



TURINYS

Valdymo vadovas

INFORMACIJA APIE TINKAMĄ ĮRANGOS ŠALINIMĄ	1
TURINYS	2
TECHNINIAI DUOMENYS	2
KROSNELĖ IR PRIEDAI	3
VALDYMO SKYDAS	4
SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS	5-7
MONTAVIMAS	7
PRIEŠ ĮJUNGIANT	8
LAIKRODŽIO NUSTATYMAS	8
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI	8
RANKINIS VALDYMAS	9
GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE	9
KEPIMAS ANT GROTELIŲ / KOMBINUOTAS KEPIMAS	10
GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ	11
KITOS PATOGIOS FUNKCIJOS	12
ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ.....	13
AUTOMENIU FUNKCIJA	13
AUTOMENIU LENTELE	14
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI	15
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	16

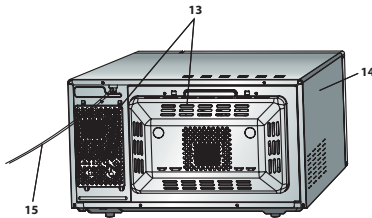
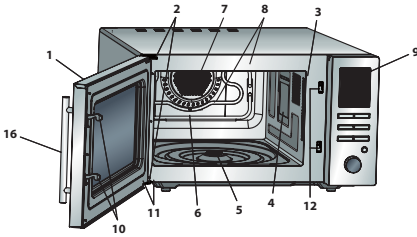


TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas:	R-82ST
Kintamosios srovės linijinė įtampa	: 230 V, 50 Hz, vienos fazės
Paskirstymo linijos saugiklis/automatinis apsauginis išjungiklis	: 16 A
Reikalinga kintamoji elektros srovė: Mikrobangos	: 1500 W
Išėjimo galia: Mikrobangos	: 900 W
Viršutinis kepimo elementas (infraraudonųjų spindulių)	: 1400 W
Karšto oro pūtimo funkcija	: 2400 W
Išjungimo (off) režimas (energijos taupymo režimas)	: mažiau nei 1.0 W
Mikrobangų dažnis	: 2450 MHz*
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Krosnelės tūris	: 25 litrai***
Besisukantis padėklas (stiklinis)	: ø 315 mm
Svoris	: apie 16,5 kg
Krosnelės lempa	: 25 W/240 V

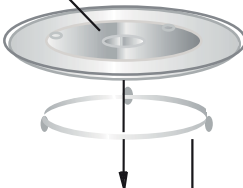
- * Šis gaminytis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.
Pagal šį standartą, gaminytis yra klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.
2 grupė reiškia, kad įranga maisto šildymui gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.
B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų ūkyje.
- ** Gylis neapima durelių atidarymo rankenos.
- *** Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maisto laikymui skirtasis tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI DIZAINO IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.



Centras (viduje)

17. Besisukantis padėklas (stiklinis)



19. Sankaba

18. Besisukančio padėklo atrama

20. Grotelės



KROSNELĖ

1. Durelės
2. Durelių vyriai
3. Krosnelės lempa
4. Bangolaidžio uždanga (NENUIMTI)
5. Sankaba
6. Krosnelės vidus
7. Karšto oro pūtimo ventiliatorius (uždengtas)
8. Kaitinamasis kepimo elementas (krosnelės viršuje ir galinėje pusėje)
9. Valdymo skydas
10. Durelių užraktai
11. Durų izoliacija ir sandarinimo paviršiai
12. Apsauginiai durelių užraktai
13. Ventiliacijos angos
14. Išorinė danga
15. Elektros tiekimo laidas
16. Durų rankena

PRIEDAI:

Patikrinkite, ar visi priedai yra įtraukti:

- (17) Besisukantis padėklas (18) Besisukančio padėklo atrama (19) Sankaba (20) Grotelės
- Pastatykite besisukančio padėklo atramą krosnelės viduje taip, kad jis galėtų lengvai sukstis apie sankabą. Tada pastatykite besisukančią padėklą ant atramos, kad jis tvirtai prisitaikytų prie sankabos.
- Kad nesužalotumėte besisukančio padėklo, įsitinkinkite, jog iš krosnelės išimami indai ar tara aiškiai nuo jo nusiima.
- Informaciją apie grotelių naudojimą rasite kepimo ant grotelių skyriuje, psl. LT-10.

Niekada rankomis nelieskite įkaitusių grotelių.

PASTABA: Kai užsisakote priedus pas savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotą atstovą, prašome paminėti du dalykus: dalies pavadinimą ir modelį.

PASTABOS:

- Kadangi bangolaidžio danga yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Po riebaus maisto gaminimo visada išvalykite krosnelės vidų, ypač kaitinimo elementą, nes jis turi būti sausas ir netaukuotas. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilksti ir sukelti ugnį.
- Naudodamiesi krosnele visada įsitinkinkite, kad besisukantis padėklas ir jo atrama yra pastatyti teisingai. Tai palengvina gaminimo procesą. Blogai pastatytas besisukantis padėklas gali barškėti, tinkamai nesisukti ir sugadinti krosnelę.
- Tiek gaminamas maistas, tiek maistui skirta tara turi būti pastatyti ant besisukančio padėklo.
- Besisukantis padėklas turi sukstis laikrodžio rodyklės kryptimi ir priešingai. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą kai įjungiate krosnelę. Tai nedaro jokios įtakos maisto paruošimui.

⚠️ ĮSPĖJIMAS:

Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, priedai ir indai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.



1. Ši krosnelė yra sukurta naudoti tik pastačius ją ant atviro paviršiaus. Ji nėra sukurta, kad galėtumėte ją integruoti į virtuvinius baldus. Nestatykite krosnelės į spintą.
 2. Veikimo metu krosnelės dūrelės gali įkaisti. Pastatykite ar įtaisykite krosnelę, kad jos apačia būtų 85 cm ar daugiau virš grindų. Vaikus laikykite atokiau nuo dūrelių, kad jie išvengtų nudegimų.
 3. Užtikrinkite mažiausiai 30 cm laisvo ploto virš krosnelės.
 4. Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jautrumo ar psichikos galimybėmis, ar neturintys patirties bei žinių, nebent už juos atsakingas žmogus suteikė priežiūrą ir instrukcijas dėl saugaus prietaiso valdymo.
 5. Vaikai turi būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie su prietaisu nežaidžia.
 6. **ĮSPĖJIMAS:** 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.
 7. **ĮSPĖJIMAS:** Kai krosnelė dirba KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO režimu (W/☞☞☞) ar naudoja KARŠTO ORO PŪTIMO (S) funkciją, dėl aukštos temperatūros vaikai turi būti prižiūrimi suaugusių.
 8. **ĮSPĖJIMAS:** Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.
 9. **ĮSPĖJIMAS:** Jei durys ar durų izoliacija yra pažeisti, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.
 10. **ĮSPĖJIMAS:** Niekada nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.
 11. Pažeistas elektros tiekimo laidas turi būti pakeistas specialiu laidu. Pakeitimas turi būti atliktas SHARP įgalioto atstovo.
 12. **ĮSPĖJIMAS:** Skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti.
 13. Gėrimų šildymas mikrobangomis gali būti uždelstas, todėl liesdami tarą turite imtis atsargumo priemonių.
 14. Mikrobangų krosnelėje negaminkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas krosnele baigiasi. 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 gaminimui mikrobangų krosnelėje. Žr. psl. LT-15. Naudokite tik mikrobangoms atsparią tarą ir indus.
 16. Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.
 17. Dūrelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai ir ypač kaitinamasis elementas veikimo metu labai įkaista.
 18. Saugokitės, kad nepaliestumėte įkaitusių dalių. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines. Prieš valydami krosnelę, įsitinkinkite, kad ji atvėsusi. Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.
 19. Jei pajaučiate dūmus, išjunkite krosnelę ar ištraukite elektros tiekimo laidą iš lizdo ir neatidarykite dūrelių, kad užslopintumėte liepsną.
 20. Valykite krosnelę reguliariai ir nepalikite jokių maisto likučių.
 21. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.
 22. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių skutiklių krosnelės dūrelių valymui, nes jie gali subraižyti paviršius, o tai gali sutriuškinti stiklą.
 23. Nenaudokite garo valiklių.
 24. Daugiau informacijos apie durų izoliacijos, krosnelės vidaus ir papildomų dalių valymą rasite psl. LT-16.
- Kad išvengtumėte gaisro:**
1. **Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepaliki- te jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per ilgas gaminimo laikas 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 230V, 50Hz, su min. 16A paskirstymo linijos saugikliu, arba min. 16A automatinio apsauginiu išjungikliu.
 4. Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui tar- naujanti grandinė.
 5. Nestatykite krosnelės ten, kur pasigamina karštis. Pavyzdžiui, arti tradicinės kepimo krosnies.
 6. Taip pat nemontuokite krosnelės dideliu drėgnumu pasižyminčiose vietose arba kur 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 netaukuoti. Nusistovėję rieba- lai gali perkaisti, pradėti smilkti ir sukelti ugnį.
 9. Šalia krosnelės ar ventilacijos angų nestatykite degių medžiagų.
 10. Neblokuokite ventilacijos angų.
 11. Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus meta- linius įspaudus, susuktas vielas ir pan. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

12. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejaus pašildymui. Temperatūra yra nekontroliuojama ir aliejus gali užsidegti.
13. Kukurūzų spragėsių paruošimui naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.
14. Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.
15. Kai jungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamo režimu.
16. Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui dešrelės tešloje, pyragai ar kalcėdų pudingas, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
17. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose valdymo vadovo patarimuose.

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo

1. ĮSPĖJIMAS:

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudojimąsi patikrinkite:

- a) duresles; įsitikinkite, kad dureslės tinkamai užsidaro ir, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
 - b) vyrius ir apsauginius durielį užraktus; patikrinkite, kad įsitikintumėte, jog jie nėra sulaužyti ar laisvi.
 - c) durų izoliaciją ir sandarinimo paviršius; kad įsitikintumėte, jog jie nėra pažeisti.
 - d) krosnelės vidų ar duresles iš vidinės pusės; kad įsitikintumėte, jog nėra įdubimų.
 - e) elektros maitinimo laidą ir jungiklį; kad įsitikintumėte, jog jie nėra pažeisti.
2. Nejunkite krosnelės su atidarytomis dureslėmis arba bet kaip pakeistais apsauginiais durielių užraktais.
 3. Nenaudokite 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 "Priežiūra ir valymas" skyriuje pateiktomis instrukcijomis, psl. LT-16.
 5. Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIUMI turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko

1. Jokiū būdu nenuimkite išorinės dangos.
2. Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durielių užraktą ar ventilacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę ir kreipkitės į SHARP įgaliotą atstovą.
3. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.
4. Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.
5. Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių, įskaitant krosnelės užpakalinę pusę.
6. Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir neleiskite to atlikti kitiems, išskyrus SHARP įgaliotą elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreip-

kitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotą atstovą.

Kad išvengtumėte galimo sproginimo ir staigaus užvirimo:

1. Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš naudodamiesi nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo užsandarinta tara gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia.
2. Mikrobangomis šildydami skysčius elkitės atsargiai. Naudokite tarą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.

Niekada nešildykite skysčių taroje su siauru kakleliu, pvz. vaikų buteliukai, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio pernelgį ilgai.
2. Prieš šildydami/pašildydami skystį, jį išmaišykite.
3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų indą (ne metalinį).
4. Pabaigus skysčio virimą, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, kad būtų išvengta uždelsto staigaus užvirimo.
3. Prieš gamindami tokius produktus kaip bulvės, dešrelės ir vaisiai, nulupkite žievelę, nes kitaip jie gali išsprogti.

Kad išvengtumėte galimo nudegimo

1. Kad apsisaugotumėte nuo nudegimų, imdami maistą iš krosnelės naudokite puodkėlę ar orkaitės pirštines.
2. Atidarydami tarą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite ją toliau nuo veido ir rankų, kad nenusidengtumėte garais ar išsiveržusiu verdančiu skysčiu.
3. **Kad išvengtumėte nudegimų, prieš patiekdami maistą, visada patikrinkite jo temperatūrą ir jį sumaišykite. Atkreipkite ypatingą dėmesį į kūdikiams, vaikams ar senesniems žmonėms duodamo maisto ir gerimų temperatūrą.** Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gerimo temperatūrą; visada tikrinkite 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 durielių.
2. Vaikams turi būti paaiškintos visos svarbios saugumo instrukcijos: visada naudoti puodkėlę, atsargiai nuimti taros dangtį; ypatingai atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz. savaime įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypatingai karštos.



Kiti įspėjimai

1. Jokiū būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.
2. Nejudinkite krosnelės veikimo metu.
3. Ši krosnelė yra skirta tik namų maisto paruošimui ir gali būti naudojama tik maisto gaminimui. Ji nėra tinkama komerciniam naudojimui ar laboratorinių tyrimų atlikimui.

Kad naudojimasis krosnele nesukeltų problemų ir pavojaus:

1. Niekada nesinaudokite krosnele, kai ji yra tuščia, nebent tai daryti rekomenduoja šis valdymo vadovas. Kitu atveju, galite sugadinti krosnelę.
2. Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaistančias medžiagas, po besisukančio padėklo visada padėkite karščiui atsparų izoliatorių, pvz. porceliano lėkštę. Neviršykite maisto šildymui skirto laiko.
3. Nenaudokite metalinių indų, kurie atspindi mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkščiavimą. Naudokite tik šiai krosnelei 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, konsultuokitės su įgaliotu, kvalifikuotu elektriку. Nei prietaiso gamintojas, nei jos platintojas nėra atsakingas dėl krosnelei 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.

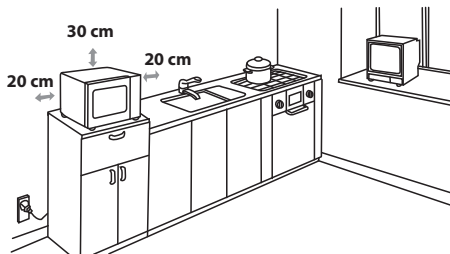


Šis ženklas reiškia, kad paviršiai naudojimo metu gali įkaisti.

MONTAVIMAS



1. Iš krosnelės vidaus išimkite visas pakavimo medžiagas ir nuplėškite bet kokią apsauginę plėvelę. Atidžiai patikrinkite, ar krosnelė neturi 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 ventilijai. Prietaiso galinė pusė turėtų būti nukreipta į sieną.
 - Tarp krosnelės ir sienų turėtų būti bent 20 cm tarpai.
 - Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
 - Nenuimkite pėdučių, esančių krosnelės apačioje.
 - Ventilacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
 - Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvų ir TV. Krosnelės veikimas gali trikdyti radijo ar TV 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.

ĮSPĖJIMAS: Nestatykite krosnelės karštį skleidžiančiose ir drėgmę kaupiančiose vietose (pavyzdžiui, šalia tradicinės krosnies) arba šalia greitai užsidegančių medžiagų (pavyzdžiui, užuolaidų). Neuždenkite ir neužblokuokite ventilacinių angų. Nestatykite daiktų ant krosnelės.



PRIEŠ ĮJUNGIANT

Įjunkite krosnelę. Krosnelės ekrane pasirodys: "0:00" ir pasigirs garso signalas.

Šiame modelyje įtaisyta laikrodžio funkcija ir todėl budėjimo režimu krosnelė sunaudoja apie 1,0 W. Informaciją apie laikrodžio nustatymą rasite žemiau.



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Yra du laikrodžio rodomo režimai: 12 valandų ir 24 valandų.

1. Norėdami nustatyti 24 valandų laikrodį, paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką (☐ / ☐) ir ekrane pasirodys "24H". Norėdami nustatyti 12 valandų laikrodį, dar kartą paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką (☐ / ☐) ir ekrane pasirodys "12H".
2. Naudodamiesi **ENTER** nustatykite tinkamą valandą. Įvedamas laikas turėtų būti tarp 0-23 (24-valandų režimu) ar 1-12 (12-valandų režimu).
3. Nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką (☐ / ☐), kad galėtumėte nustatyti minutes.
4. Nustatykite minutes. Naudodamiesi **ENTRY/ĮVEDIMAS** parinkite tinkamą minutę. Įvedamos minutės turėtų būti tarp 0-59.
5. Dar kartą paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką (☐ / ☐), kad laikrodis aktyvuotųsi. Ekrane mirksės ikonėlė "∞".

PASTABOS:

- Jei laikrodis yra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodomas dienos laikas. Jei laikrodis nėra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodoma tik "0:00".
- Norėdami patikrinti dienos laiką gaminimo metu, nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką (☐ / ☐) ir laikas bus rodomas LED ekranėlyje 2-3 sekundes. Tai neturi įtakos gaminimo procesui.
- Jeigu laikrodžio nustatymo metu nuspausite **STOP** mygtuką, visi nustatymai išsitrins.
- Jei kuriuo nors metu nutrūksta elektros energijos tiekimas, jam atsistatius krosnelės ekrane mirksės "0:00". Jei elektros energijos tiekimas nutrūksta gaminimo metu, programa bus ištrinta. Nustatytas dienos laikas taip pat išsitrins.



MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Galios lygis	Paspauskite MIKROBANGŲ GALIOS LYGIS mygtuką (☐)	Ekranas (Procentai)
AUKŠTAS	x1	P100 (100%)
VIDUTINIS-AUKŠTAS	x2	P80 (80%)
VIDUTINIS	x3	P50 (50%)
VIDUTINIS-ŽEMAS (ATITIRPINIMAS)	x4	P30 (30%)
ŽEMAS	x5	P10 (10%)

- Jūsų krosnelė turi 5 galios lygius, kaip parodyta.
- Norėdami pakeisti mikrobangų galios lygį, paspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIS** mygtuką (☐) arba pasukite **ENTRY/ĮVESTI**, kol pasirodys pageidaujamas lygis. Paspauskite **START/+30sek/ PATVIRTINTI** mygtuką (☐ +30 sec. / ◀), kad patvirtintumėte; įveskite gaminimo laiką ir nuspauskite **START/+30sek/ PATVIRTINTI** mygtuką (☐ +30 sec. / ◀), kad krosnelė pradėtų dirbti.
- Norėdami patikrinti galios lygį gaminimo metu, paspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIS** mygtuką (☐). Galios lygis bus rodomas 2-3 sekundes. Tuo metu krosnelė toliau skaičiuoja gaminimui likusį laiką.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

P100 - (AUKŠTA išeiga = 900W) naudojama norint greitai gaminti ar atitirpinti maistą, pvz. apkepus, karštus gėrimus, daržoves ir pan.

P80 - (VIDUTINĖ-AUKŠTA išeiga = 720W) naudojama kieto maisto gaminimui, pvz. kepsniams, mėsos vyniotiniams ir antriems patiekalams, taip pat jautriems maisto produktams, tokiems kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirs tolygiai ir neprieks prie indo kraštų.

P50 - (VIDUTINĖ išeiga = 450W) galia skirta kieto maisto paruošimui, paprastai gaminamam ilgą laiką, pvz. jautiena. Šį galios lygį reko-

menduojama naudoti, kad būtų užtikrintas tinkamas mėsos apdorojimas.

P30 - (VIDUTINĖ-ŽEMA išeiga = 270 W atitirpinimo režimas) skirta atitirpinimui. Pasirinkite šį režimą, kad užtikrintumėte, jog patiekalas atitirpsta tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealus ryžių, makaronų, koldūnų pavarinimui ir kiaušinių kremo gaminimui.

P10 - (ŽEMA išeiga = 90 W) skirta švelniam atitirpinimui, pvz. kremui ar šėlai.



Durelių atidarymas:

Norėdami atidaryti dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas:

Sudėkite paruoštą maistą į tinkamą indą, pastatykite jį ant besisukančio padėklo. Uždarykite dureles, pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą ir paspauskite mygtuką **START/+30sek/PATVIRTINTI**.

Jeigu **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuko nepaspausite per 5 minutes, nustatymai bus anuliuoti.

Mygtukas **START/+30sek/PATVIRTINTI** turi būti paspaustas jeigu norite testuoti gaminimą, o prieš tai buvo atidarytos krosnelės durelės. Tinkamai paspaudus mygtuką turi pasigirsti garso signalas.

Naudokite **STOP** mygtuką:

1. Klaidingiems nustatymams ištrinti.
2. Laikinam krosnelės darbo sustabdymui.
3. Norėdami nutraukti nustatytą programą gaminimo metu - mygtuką **STOP** paspauskite du kartus.
4. Užraktui nuo vaikų nustatyti ir atšaukti (žr. psl. LT-12).



GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE



Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 95 minučių (95.00).

Gaminimo (atitirpinimo) laikas gali skirtis nuo 5 sekundžių iki 5 minučių. Tai priklauso nuo viso gaminimo (atitirpinimo) laiko, kaip parodyta lentelėje.

Gaminimo laikas	Padidinimo vienetas
0-1 minutė	5 sekundės
1-5 minutės	10 sekundžių
5-10 minučių	30 sekundžių
10-30 minučių	1 minutė
30-95 minutės	5 minutės

GAMINIMAS/ ATITIRPINIMAS RANKINIŲ BŪDU

- Įveskite gaminimo laiką ir naudokite mikrobangų lygius P100 iki P10 (žr. pavyzdį žemiau).
- Gaminimo metu 2 - 3 kartus pamaišykite ar apverskite maistą, jei reikia.
- Po gaminimo uždenkite maistą ir palikite pastovėti, jei rekomenduojama.
- Po atitirpinimo uždenkite maistą aliuminio folija ir palikite, kad maistas visiškai atitirptų.

Pavyzdys:

Norėdami gaminti 2 minutes ir 30 sekundžių P80 mikrobangų lygiu:

1. Du kartus nuspaudę **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO** mygtuką nustatykite P80 galios lygį arba atitinkamai pasukite **ENTRY/ĮVEDIMAS**.
2. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◊+30.sec./◀), kad patvirtintumėte pasirinktą galios lygį.
3. Naudodamiesi **ENTRY/ĮVESTI**, nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
4. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◊+30.sec./◀), kad aktyvuotumėte laikmatį. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)



tuo pačiu metu įsižiebs mikrobangų indikatorius.

PASTABA:

- Krosnelėi pradėjus dirbti užsidega viduje esanti lempa ir pradeda sukstis padėklas. Jis gali sukstis tiek laikrodžio rodyklės kryptimi, tiek priešingai. Jei gaminimo/atitirpinimo metu atidarysite krosnelės dureles, ekrane rodomas gaminimo laikas sustos. Gaminimo/atitirpinimo laiko skaičiavimas tęsis tik uždarius dureles ir paspaudus **START/+30sek/ PATVIRTINTI** (◊+30.sec./◀) mygtuką.
- Pasibaigus gaminimui/atitirpinimui, ekrane bus rodomas anksčiau nustatytas dienos laikas.
- Jei veikimo metu Jūs norite sužinoti mikrobangų galios lygį, paspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO** mygtuką (◊). Mikrobangų galios lygis bus rodomas 2-3 sekundes.

SVARBU:

- Po gaminimo / atitirpinimo uždarykite dureles. Prašome atkreipti dėmesį, kad neuždarius durelių dėl saugumo dar 10 minučių degs šviesa, kuri Jums primins uždaryti dureles.



KEPIMAS ANT GROTELIŲ / KOMBINUOTAS GAMINIMAS

1. KEPIMAS ANT GROTELIŲ

Krosnelės viršuje esantis kaitinimo elementas turi tik vieną nustatymą. Gaminant šiuo būdu reikia naudotis besisukančiu padėkle, kuris užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Smulkius maisto produktus, pvz. kumpį ar pyragaičius, būtinai padėkite ant grotelių. Maistą taip pat galite padėti ir ant plačios/karščiui atsparios lėkštes pastatytos ant grotelių.

Pavyzdys:

Kepimas ant grotelių 20 minučių, naudojant **KEPIMO ANT GROTELIŲ/KOMBINUOTAS GAMINIMAS** mygtuką (W / x1).

1. Nuspauskite **KEPIMAS ANT GROTELIŲ/KOMBINUOTAS GAMINIMAS** mygtuką. Ekране įsizižiebs G-1 ir kepimo ant grotelių indikatorius.

W / x1



G-1

2. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (+30sec /) , kad patvirtintumėte pasirinktą galios lygį.



G-1

3. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ENTRY/ĮVESTI** (20 minučių).



20:00

4. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (+30sec /) , kad aktyvuotumėte laikmatį. (Ekране bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)



20:00

Pastaba:

Praėjus pusei kepimui skirto laiko du kartus pasigirs garso signalas ir primins Jums apie maisto apvertimą. Prašome įsiminti, kad tuo metu krosnelė automatiškai nesustabdo kepimo. Jeigu norite, kad maistas būtų gražiau apskrudęs, praėjus pusei kepimo laiko - jį apverskite. Po to uždarykite krosnelės dureles ir nuspauskite **START/+30sek / PATVIRTINTI** mygtuką (+30sec /) , kad kepimas tęstųsi.

2. KOMBINUOTAS GAMINIMAS

KOMBINUOTO GAMINIMO režimas leidžia tuo pačiu metu gaminti mikrobangomis, kepti ant grotelių ir/ar naudoti karšto oro pūtimo funkcija, arba tik kepti ant grotelių ir naudoti karšto oro pūtimo funkcija. **KOMBINAVIMAS** reiškia gaminti šiais režimais pakaitomis. Kombinuoto gaminimo režimas sutrumpina gaminimui skirtą laiką ir suteikia patogų būdą pagaminti traškų, apskrudusių bei patraukliai atrodančių maistą.

Kombinuotam gaminimui yra skirti 4 pasirinkimai:

Nuspauskite KEPIMO ANT GROTELIŲ/ KOMBINUOTO GAMINIMO mygtuką (W / x1)	Ekranas	Mikrobangos	Kepimas ant grotelių	Karšto oro pūtimo funkcija
dvigubai	C-1	• (450W)		• (160-165°C)
3 kartus	C-2	• (450W)	•	
4 kartus	C-3		•	• (195-200°C)
5 kartus	C-4	• (270W)	•	• (195-200°C)

• = galimas

Pavyzdžiai, gaminimas mikrobangomis su karšto oro pūtimo funkcija:

Jeigu norite gaminti 30 minučių mikrobangomis ir karšto oro pūtimo funkcija (C-1).

1. Nuspauskite **KEPIMO ANT GROTELIŲ/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką. Ekране įsizižiebs G-1.

W / x1



G-1

2. Dar kartą paspaudę mygtuką pasirinkite C-1 arba sukite **ENTRY/ĮVESTI**, kol pasirodo C-1.



C-1

3. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (+30sec /) , kad patvirtintumėte pasirinktą gaminimo režimą.



C-1

4. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ENTRY/ĮVESTI** (30 minučių).



30:00

5. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (+30sec /) , kad pradėtumėte gaminimą. (Ekране bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)



30:00

PASTABOS dėl KEPIMO ANT GROTELIŲ ir KOMBINUOTO GAMINIMO:

- Kaitinimo elemento įkaitinimas prieš kepimą nėra būtinas.
- Skrudindami maistą, padėkite jį ant žemųjų ar ant aukštųjų grotelių, arba į giliai tarą ant besisukančio padėklo.
- Pirmą kartą įjungę kepintuvą galite pajusti dūmus ar degėsių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite kepintuvą ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto.

SVARBU: Kad išsklaidytumėte kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS:

Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus ir priedai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.

GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ



Jūsų krosnelė gali būti naudojama kaip tradicinė krosnis su 10 užprogramuotų temperatūrų. Norint pasiekti geresnių rezultatų, rekomenduojamas pašildymas. Temperatūra gali būti nuo 150°C iki 240°C, kas 10°C intervalu.

Nuspauskite KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS mygtuką	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Krosnelės temp. (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Kiekvienai nustatomai temperatūrai ekrane yra skirtas indeksas, pvz. 170°C = trečia juosta. Pašildymo metu ekranas mirksės ir jame kils juostos, nurodydamos šildymo procesą.

1 pavyzdys: gaminimas su pašildymu

Tarkim, Jūs norite pašildyti iki 200°C ir 25 minutes gaminti 200°C temperatūroje.

1. Vieną kartą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane išsižiebs 150 ir temperatūros indikatorius, bei pradės šviesti karšto oro pūtimo režimo indikatorius.
2. Norėdami įvesti pageidaujamą šildymo temperatūrą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO** mygtuką (5 kartus) ar pasukite **ENTRY/ĮVESTI**, kol ekrane pasirodys 200.
3. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad patvirtintumėte pasirinktą temperatūrą.



150 °C



200 °C



200 °C

4. Dar kartą nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad pradėtumėte šildymą. Kai krosnelė įkails iki nustatytos temperatūros, du kartus nuskambės garso signalas, kad primintų Jums apie maisto įdėjimą. Ekrane bus rodoma temperatūra.
5. Atidarykite dureles, pastatykite maistą ir uždarykite dureles. Sukdami **ENTRY/Įvesti** nustatykite gaminimo laiką (25 minutes).
6. Nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad prasidėtų gaminimas. Ekrane bus rodomas skaičiuojamas gaminimo laikas. Švies karšto oro pūtimo funkcijos indikatorius.



200 °C



25:00



25:00

2 pavyzdys: gaminimas be pašildymo

Tarkim, norite 20 minučių gaminti 230°C temperatūroje.

1. Atidarykite dureles, pastatykite maistą, uždarykite dureles. Nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane išsižiebs 150 ir temperatūros indikatorius, bei pradės šviesti karšto oro pūtimo režimo indikatorius.
2. Norėdami įvesti pageidaujamą šildymo temperatūrą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO** mygtuką (8 kartus) ar pasukite **ENTRY/ĮVESTI**, kol ekrane pasirodys 230.
3. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad patvirtintumėte pasirinktą temperatūrą.
4. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ENTRY/ĮVESTI** (20 minučių).
5. Nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad prasidėtų gaminimas.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Pastabos:

1. Gaminimo laikas negali būti nustatytas, kol krosnelė neįšyla iki nustatytos temperatūros. Kai atitinkama temperatūra pasiekiamą, reikia atidaryti dureles ir įvesti gaminimui skirtą laiką.
2. Karšto oro pūtimas sustos automatiškai, jeigu per 5 minutes Jūs neįvesite gaminimo laiko. Penkis kartus nuskambės garso signalas, kaip priminimas Jums, ir LED ekrane bus rodomas dienos laikas, jei jis buvo anksčiau nustatytas. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekrane bus rodomas "0:00".
3. Kai krosnelė šyla, besisukantis padėklas turi būti krosnelėje. Pašildymo ir karšto oro pūtimo metu girdėsis, kaip įsijungia ir išsijungia vėdinimo ventiliatorius. Tai visiškai normalu ir nereiškia krosnelės gedimo.
4. Maisto gamintojų nurodymai yra tik orientaciniai, tad gaminimo laikas gali būti keičiamas pagal pageidavimą.
5. Vėdinamasis ventiliatorius veiks šiek tiek net pasibaigus gaminimui, kad sumažintų elektrinių ir mechaninių dalių temperatūrą.
6. Pirmą kartą įjungę kepintuvą galite pajusti dūmus ar degusių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite kepintuvą ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto ir tada su 240°C karšto oro pūtimu.

SVARBU: Kad išsklaidytumėte kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių. Įsitikinkite, kad krosnelėje nėra maisto.

⚠️ IŠPĖJIMAS:

Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus ir priedai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.



KITOS PATOGIOS FUNKCIJOS

1. NUOSEKLUS GAMINIMAS

Ši funkcija leidžia Jums gaminti naudojant iki 2 skirtingų lygių, kurie gali įtraukti rankinio gaminimo laiką ir režimą bei/arba atitirpinimą pagal laiką, ar pagal svorį funkcijas. Kartą nustatčius jau nebereikia sustabdyti gaminimo proceso, nes krosnelė automatiškai persijungs iš vieno lygio į kitą. Pasibaigus pirmam gaminimo lygiui pasigirs garso signalas. Jeigu vienas režimų yra atitirpinimas - tai jis turėtų būti naudojamas pirmajame lygyje.

Pastaba: Auto meniu negali būti nustatytas kaip vienas iš kelių.

Pavyzdžiui: Jeigu Jūs norite 5 minutes atitirpinti maistą, o paskui jį gaminti P80 mikrobangų galia 7 minutes:

- 1. Du kartus nuspauskite **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką / , LED ekrane pasirodys dEF2.
- 2. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo "5:00" minutės.
- 3. Paspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIS** mygtuką .
- 4. Dar kartą nuspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIS** mygtuką ir nustatykite P80 galios lygį arba atitinkamai pasukite **ENTRY/IVEDIMAS**.
- 5. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką , kad patvirtintumėte pasirinktą galios lygį.
- 6. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo "7:00" minutės.
- 7. Nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką , kad prasidėtų gaminimas.

2. +30sek FUNKCIJA (Tiesioginė pradžia)

START/+30sek/PATVIRTINTI mygtukas leidžia valdyti šias dvi funkcijas:

a. Tiesioginė pradžia

Jūs galite iškart gaminti P100 mikrobangų galios lygiu 30 sekundžių, paspaudę **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką . Gaminimas prasidės iškart. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, gaminimo trukmė ilgės 30 sekundžių.

b. Gaminimo laiko pratęsimas

Jūs galite pratęsti gaminimo trukmę rankinio gaminimo, kepimo ant grotelių, karšto oro pūtimo funkcijos, kombinuoto gaminimo metu ir atitirpinimo trukmę kelis kartus po 30 sekundžių jei proceso metu paspaudžiate **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką . Atitirpinimo ir auto meniu metu, gaminimo trukmė negali būti pratęsta, todėl **START/+30sek/CONFIRM** mygtuko nenaudokite .

PASTABA: Gaminimo laikas daugiausiai gali būti pratęstas 95 minutėmis.

3. PRADŽIOS ATIDĖJIMAS

PRADŽIOS ATIDĖJIMO funkcija leidžia Jums užprogramuoti krosnelę pradėti gaminti vėliau.

Prieš nustatydami šią funkciją, įsitikinkite, kad gerai nustatėte laikrodį.

Pavyzdys:

Daugiau informacijos apie funkcijos naudojimą rasite žemiau pateiktame pavyzdyje. Daugiausiai galite atidėti 23 valandoms ir 59 minutėms.

- 1) Nuspauskite **MIKROBANGOS** mygtuką ir nustatykite mikrobangų galios lygį P80 sukdami **ENTRY/IVESTI**.
- 2) Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką , kad patvirtintumėte pasirinktą galios lygį.
- 3) Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo "7:00" minutės.
Atlikę aukščiau nurodytus žingsnius, nepaspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuko .
- 4) Nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/ PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką / . Ekrane bus parodytas dabartinis laikas ir mirksės valandų numeris.
- 5) Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujama gaminimo pradžios laiką. Tai turėtų būti tarp 0-23 (24-valandų režimu) ar 1- 12 (12-valandų režimu).
- 6) Nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS/PRADŽIOS ATIDĖJIMAS** mygtuką / , kad galėtumėte nustatyti minutes.
- 7) Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujamo gaminimo minutes. Tai turėtų būti tarp 0-59 minučių.
- 8) Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką , kad patvirtintumėte pradžios atidėjimo laiką.

4. UŽRAKTAS NUO VAIKŲ:

Užraktą naudokite jei norite, kad krosnelė nesinaudotų neprižiūrimi maži vaikai.

a. UŽRAKTO NUO VAIKŲ nustatymas:

Nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite **STOP** mygtuką, kol pasigirs ilgas garso signalas. Ekrane įsižiėbs užrakto indikatorius:



b. UŽRAKTO NUO VAIKŲ atšaukimas:

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę **STOP** mygtuką 3 sekundėm, kol pasigirs ilgas garso signalas. Pradings užrakto indikatorius.

ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ



1. ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

Šios mikrobangų krosnelės laiko ir galios lygis yra užprogramuotas kiaulienos, jautienos ir vištienos lengvam atitirpinimui. Tokio maisto svorio intervalas yra 100 g – 2000 g, gali būti keičiamas 100 g žingsniais. Žemiau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šiomis funkcijomis.

Pavyzdys: Jei norite atitirpinti 1,2 kg mėsos naudojantis **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ** funkcija.

Padėkite mėšą į ploščią indą ar ant grotelių, stovinčių ant besisukančio padėklo.

1. Pasirinkite vieną kartą paspausdami **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką.

**☒ / **Ⓢx1,

ekrane pasirodys:

2. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujimą svorį, kol ekrane pasirodys:

Tuo pačiu metu įsižiebs "g" indikatorius.

3. Nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad prasidėtų atitirpinimas. Įsižiebs mikrobangų ir atitirpinimo indikatoriai, o "g" indikatorius pranyks. (Ekrane bus skaičiuojamas atitirpinimo laikas).

Šaldytas maistas yra atitirpinamas nuo -18°C temperatūros.

Pastabos dėl ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ:

- Prieš užšaldydami maistą, įsitikinkite, kad jis yra šviežias ir geros kokybės.
- Ant besisukančio padėklo pastatykite maždaug 200 g sveriantį maistą, tačiau nepastatykite jo centre.
- Maisto svoris turėtų būti suapvalintas iki artimiausio 100 g, pavyzdžiui, 650 g iki 700 g.
- Jei reikia, smulkius mėsos ar paukštienos plotus uždenkite aliuminio folijos gabaliukais. Tai neleis mėšai įkaisti. Įsitikinkite, kad folija nesiliečia prie krosnelės sienų.

2. ATITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ

Ši funkcija leidžia greitai atitirpinti maistą ir patiems pasirinkti atitirpinimo trukmę priklausomai nuo maisto tipo. Žemiau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šia funkcija. Laiko intervalas yra 0:05 – 95:00.

Pavyzdys: Norėdami atitirpinti maistą per 10 minučių.

1. Pasirinkite du kartus paspausdami **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką.

**☒ / **Ⓢx2,

ekrane pasirodys:

2. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujimą gaminimo trukmę, kol ekrane pasirodys:

3. Nuspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad prasidėtų atitirpinimas. Įsižiebs mikrobangų ir atitirpinimo indikatoriai

Šaldytas maistas yra atitirpinamas nuo -18°C temperatūros.

Pastabos dėl ATITIRPINIMO PAGAL LAIKĄ:

- Pasibaigus gaminimui penkis kartus nuskambės garso signalas ir LED ekranelyje bus rodomas dienos laikas, jeigu tik jis anksčiau buvo nustatytas. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekrane bus rodoma "0:00".
- Šios funkcijos metu krosnelė veikia P30 mikrobangų galios lygiu ir jis negali būti pakeistas.

AUTOMENIU FUNKCIJA



AUTOMENIU mygtukais automatiškai parenkamas tinkamas maisto gaminimo režimas (psl. LT-15). Daugiau informacijos apie tai, kaip naudotis šia funkcija rasite žemiau pateiktame pavyzdyje.

Pavyzdys: Jeigu norite pagaminti 350 g morkų naudodami **AUTO MENU** funkciją šviežioms daržovėms (A4).

1. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujimą auto menu.



 **AUTO**

2. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.

 **AUTO**

3. Sukdami **ENTRY/IVESTI** nustatykite pageidaujimą svorį, kol ekrane pasirodys:

Tuo pačiu metu įsižiebs "g" indikatorius.

4. Paspauskite **START/+30sek/PATVIRTINTI** mygtuką (◀+30sec./▶), kad pradėtumėte gaminimą. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas).

PASTABOS:

- Maisto svoris ar kiekis gali būti įvedami sukant **ENTRY/IVESTI**, kol pasirodo pageidaujamas svoris/kiekis. Įveskite tik maisto svorį. Neskaičiuokite taros svorio.
- Maistą, kuris sveria daugiau/mažiau nei pateikta **AUTOMENIU** lentelėje, psl. LT-14, gaminkite rankiniu būdu.



AUTOMENIU LENTELĖ

Automeniu	Ekranas	Gaminimo būdas	SVORIS/ PORCIJA / INDAI	Gaminimas
Pašildymas Patiekalai lėkštėje (paruoštas maistas, pvz. mėsa, daržovės ir gamyras)	A1	100% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (pradinė temp. 5°C) Lėkštė ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Padėkite maistą ant lėkštės. Naudokite tinkamą dangtį lėkštėje uždengti. Padėkite lėkštę besisukančio padėklo centre. Pabaigus gaminimui sumaišykite.
Su lupenomis virtos bulvės	A2	100% Mikro	1, 2, 3 bulvės (gabaliukai) 1 bulvė = apie 230 g (pradinė temp. 20°C)	Prašome naudoti vienodo dydžio bulves, maždaug 230 g. Subadykite kiekvieną bulvę keliose vietose ir sudėkite ant besisukančio padėklo. Apverskite ir perdžiokite praėjus pusei gaminimo laiko. Prieš patiekiant palaukite 3 - 5 minutes.
Mėsa, (mėsa be kaulo, pvz. jautiena, avienna, kiauliena ar paukštiena)	A3	100% Mikro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (pradinė temp. 5°C) Platus indas ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Supjaustykite mėsą plonomis juostelėmis ir sudėkite į platų indą. Uždenkite jį mikrobangoms skirta plėve arba tinkamu dangčiu. Pastatykite indą besisukančio padėklo centre.
Šviežios daržovės, pvz. žiediniai kopūstai, morkos, brokoliai, pankoliai, porai, paprikos, cukinijos ir pan.	A4	100% Mikro	150 g, 350 g, 500 g (pradinė temp. 20°C) Puodas su dangčiu	Supjaustykite ar susmulkinkite šviežias daržoves į vienodus gabaliukus. Sudėkite jas į tinkamą tarą. Padėkite ant besisukančio padėklo. Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g reikia 1 valg. š). Uždenkite dangčiu. Po gaminimo sumaišykite ir palaukite maždaug 2 minutes.
Žuvis (Rekomenduojama tik žuvies filė).	A5	80% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (pradinė temp. 20°C) Platus indas ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Sudėkite vienu sluoksniu plačiame inde. Uždenkite jį mikrobangoms skirta plėve arba tinkamu dangčiu.
Makaronų (džiovinoti makaronai, pvz. Fusilii, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Mikro	Makaronų vandens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (pradinė vandens temp.: 20°C) Didelis ir platus puodas	Sudėkite makaronus į tinkamo dydžio puodą ir įpilkite vandens. Neuždenkite. Pastatykite puodą besisukančio padėklo centre. Po gaminimo gerai sumaišykite ir palaukite maždaug 2 minutes.
Sriuba	A7	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (pradinė temp. 5°C) Puodeliai (200 g puodeliui)	Sudėkite puodelius ant besisukančio padėklo ir pasibaigus gaminimui pamašykite.
Biskvitinio pyrago* Sudedamosios dalys: 4 kiaušiniai 110 g cukraus 100 g miltų 10 g kukurūzų krakmolo 60 g vandens 60 g daržovių aliejaus	A8	Pašildyti iki 160°C	475 g (pradinė temp. 20°C) Pabarstyta, kepimui skirta forma (maždaug 26 cm skersmens) Žemos grotelės	Leiskite krosnei įkaišti iki 160°C. Po to atidarykite dureles ir ant žemųjų grotelių pastatykite pyragą. Nuspauskite Start / +30sek / Patvirtinti mygtuką (↔ +30sec / ←), kad krosnelėje prasidėtų kepimas.
Šaldyta pica (krosnyje šildoma pica → iš anksto iškeptą)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (pradinė temp. -18C) Žemos grotelės	Išimkite iš pakuotės ir padėkite ant žemųjų grotelių. Nereikia atšildyti.
Kepta višta	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (pradinė temp. 20°C) Žemos grotelės	Jei pageidaujate, galite pabarstyti druska, pipirais ir paprikos milteliais. Keliose vietose įdurkite vištos odelę. Pastatykite vištą, krūtinę aukščiau, ant žemųjų grotelių.

* Biskvitinio pyrago paruošimas (A8):

1. Atskirkite kiaušinius.
2. Kiaušinių trynius, aliejų ir vandenį suplakite su rankiniu plakikliu (žemu greičiu).
3. Sudėkite miltus ir gerai išmaišykite.
4. Atskirame inde rankiniu plakikliu (aukštu greičiu) suplakite kiaušinių baltymus, cukrų ir kukurūzų miltus. Atsargiai supilkite į anksčiau paruoštą tešlą.
5. Išlyginkite paviršių riebalais išteptu šaukštu.
6. Po pašildymo pastatykite kepimo formą ant grotelių.

Pastabos:

- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, Jūs galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Gaminimo automatinio būdu rezultatai priklauso pvz. nuo maisto formos ir dydžio, paruošimo būdo. Jei Jūsų netenkina užprogramuoto gaminimo rezultatai, prašome pritaikyti gaminimo laiką pagal savo reikalavimus.

MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI



Gaminant/atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per tarą, kad įsiskverbėtų į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus.

Geriau naudokite apskritus/ovalius indus, nei keturkampius/stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkepti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardinta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Tinkamas mikrobangoms	Kepimas ant grotelių	Karšto oro pūtimo funkcija	Kombinuotas gaminimas	Komentaras
Aliuminio 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 kaip 2cm, nes, kitu atveju, gali pradėti kibirkščiuoti. Nerekomenduojama naudoti taros, padarytos iš folijos, nebent gamintojo nurodyta kitaip, pvz. Microfoil®.
Skrudinimo indai	✓	✗	✗	✗	Visada vadovaukitės gamintojo nuorodomis. Neviršykite nurodyto gaminimo laiko. Būkite atidūs, nes šie indai gali labai įkaisti.
Keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Komb. tik su karštu oru	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie nėra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Stiklas pvz. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai įkaite jie gali įskilti arba sužūti.
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, netirtų ar nebluktų.
Plėvelė	✓	✗	✗	✗	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Šaldymo/skrudinimo maišeliai	✓	✗	✓ / ✗	✗	Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnele. Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali ištirpti ar dėl metalo kibirkščiajimo sukelti ugnį.
Popierinės lėkštės/puodeliai ir virtuviniai popierius	✓	✗	✗	✗	Naudokite tik pašildymui 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.
Grotelės	✓	✓	✓	✓	Su krosnele pateiktos metalinės grotelės buvo specialiai sukurtos visiems gaminimo metodams ir krosnei žalos nedaro.

⚠ SPĖJIMAS:

Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.



PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS: NENAUDOKITE KOMERCINĖMS ORKAITĖMS SKIRTŲ VALIKLIŲ, GARO VALIKLIŲ, ABRAZYVINIŲ IR AŠTRIŲ VALIKLIŲ, KURIŲ SUDĖTYJE YRA NATRIO ŠARMO AR KITAIP GALĖTŲ PAŽEISTI MIKROBANGŲ KROSNELĖS PAVIRŠIŲ.

Prieš valymą įsitikinkite, jog krosnelės vidus, durelės, išorinė danga ir priedai yra visiškai atvėsę ir šalti.

KROSNELĖS VALYKITE REGULIARIAI IR NEPALIKITE JOJE MAISTO LIKUČIŲ - Laikykite krosnelę švaroje, nes kitu atveju, suprastės jos išvaizda. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.

Krosnelės išvaizda

Išorinė Jūsų krosnelės pusė gali būti lengvai valoma švelniu muilu ir vandeniui. Muilą nušluostykite drėgna audinio šluoste. Nepamirškite nusaustinį įrangos paviršius švelniu rankšluosčiu.

Krosnelės valdymo skydas

Prieš valydami krosnelės valdymo skydą, atidarykite jos dureles, kad inaktyvintumėte valdymo mygtukus. Valdymo mygtukus valykite itin atsargiai. Tai atlikite naudodami švelnų, vandeniu drėkintą audinį. Stenkitės nenaudoti pernelyg daug vandens. Nenaudokite jokių cheminių ar abrazyvinių valiklių.

Krosnelės vidus

1. Bet kokias maisto dėmes ar išsiliejimus valykite švelniu drėgnu audiniu arba kempine kiekvieną kartą, kol krosnelė dar šilta. Sunkesnes dėmes galite valyti muiluotu vandeniu ir švelniu audiniu, trindami nešvarias vietas keletą kartų, kol purvas nusivalo. Priekpusios dėmės gali perkaisti ir pradėti smilkti ar net sukelti ugnį ir elektros išlydį. Nenuimkite bangolaidžio uždangos.

2. Įsitikinkite, kad muilas ir vanduo neprasiskverbia per smulkias išorinės dangos angas, nes tai gali sugadinti krosnelę.

3. Krosnelės vidui valyti nenaudokite purškiamo tipo valiklių.

4. Reguliariai pakaitinkite krosnelę naudodami karšto oro pūtimo funkciją ir kepintuvus. Maisto likučiai ar pridegę riebalai gali pradėti smilkti ir sukelti nemalonų kvapą.

5. Gaminimo metu maistas garuoja ir krosnelės viduje bei ant durelių gali susidaryti kondensacija. Labai svarbu krosnelę išvalyti, kad ji būtų sausa. Besikaupti kondensacija gali sukelti krosnelės rūdijimą.

SPECIALI PASTABA DĖL BANGOLAIDŽIO UŽDANGOS: Bet kokiais atvejais bangolaidžio uždanga turi būti švari. Bangolaidžio uždanga yra padaryta iš trijų medžiagų ir ją valykite itin atsargiai (vadovaukitės valymo nuorodomis).

Per ilgai išmirkius bangolaidžio uždangą, ji gali sutrupėti. Bangolaidžio dangtis yra sunaudojama dalis ir nesant reguliariam valymui jį teks pakeisti.

Priedai

Priedai, tokie kaip besisukantis padėklas, atrama, grotelės ir lėkštės turi būti plunami švelniu plovimo skysčiu ir išdžiovinami. Juos taip pat galima plauti indaplovėje.

SPECIALI PASTABA DĖL BESISUKANČIO PADĖKLO ATRAMOS:

Po kiekvieno maisto gaminimo nuvalykite besisukančio padėklo atramą, ypač aplink ratukus. Jie negali būti aptaškyti maisto ir taukuoti. Prikibę riebalai gali sukelti kibirkščiavimą, smilkimą ar net ugnį.

Durelės

Kad pašalintumėte visus purvo pėdsakus, reguliariai valykite dureles iš abiejų pusių, durų izoliaciją ir kitas dalis švelniu, drėgnu audiniu. Nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių skutiklių, kad nuvalytumėte krosnelės durų stiklą, nes tai gali subraižyti paviršių ar net įdaužyti stiklą.

PASTABA: Nenaudokite garo valiklių.

Patarimas dėl valymo - kad būtų lengviau valyti:

Į puodą įdėkite pusę citrinos, įpilkite 300 ml vandens ir pašildykite 100% galia 10 -12 minučių.

Krosnelę valykite minkštu, sausu audiniu.

SVARBU:

• Jei vienu režimu gaminate maistą ilgiau nei numatyta (žr. žemiau esančią lentelę), automatiškai aktyvuojasi krosnelės apsaugos mechanizmas. Tada sumažėja mikrobangų galios lygis arba įsijungia/išsijungia kaitinamasis elementas.

Gaminimo režimas	Standartinis laikas
Mikrobangų galia 100 P	30 minučių
Kepimas ant grotelių/ Karšto oro pūtimo funkcija/ Kombinuotas gaminimas	Nutraukiamas valdymas, temperatūra ir laiko valdymas

ET



Tähelepanu:

Teie toode on märgistatud sellise sümboliga. See tähendab, et oma eluea ära elanud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ei tohi segada tavalise olmeprügiga. Selliste toodete jaoks on olemas eraldi kogumissüsteem.

A. Teave seadme utiliseerimise kohta eraisikutest kasutajatele (eramajapidamised)

1. Euroopa Liidus

Tähelepanu: kui te soovite oma seadet utiliseerida, siis ärge tehke seda kasutades tavalist olmeprügikasti!

Kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi seadmeid tuleb käsitleda eraldi ning kooskõlas seadusandlusega, mis nõuab kasutatud elektriliste ja elektrooniliste seadmete asjakohast töötlemist, taastamist ning ümbertöötlemist.

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.

*) Täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega. Kui teie kasutatud seade sisaldab patareisid või akusid, utiliseerige need eelnevalt eraldi kooskõlas kohalike eeskirjadega.

Toote korrektse utiliseerimisega aitate te tagada, et jäätmed läbivad vajaliku töötlemise, taastamise ja ümbertöötlemise ning väldite seeläbi potentsiaalselt negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mis vastasel juhul võiksid jäätmete ebasobiva käitlemise tõttu tekkida.

2. Väljaspool EL-i asuvates riikides

Kui te soovite antud tootest vabaneda, võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega ning küsige neilt täpsemat teavet õige käitlemisviisi kohta.

Šveits: kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed saab tasuta edasimüüjale tagastada, seda isegi juhul, kui te uut toodet ei osta. Täiendavad kogumispunktid on toodud ära veebilehtedel www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Teave utiliseerimise kohta kommertskasutajatele

1. Euroopa Liidus

Kui seadet on kasutatud ärielistel eesmärkidel ning te soovite sellest vabaneda. Võtke palun ühendust oma SHARP edasimüüjaga, kes teavitab teid toote tagasi võtmise osas. Teile võidakse esitada arve tagasi võtmise ja ümbertöötlemisega seotud kulude kohta. Väikeseid tooteid (ja väikeseid koguseid) võidakse võtta tagasi teie kohalikes kogumispunktides.

Hispaania: võtke oma kasutatud toodete tagasivõtmise osas ühendust olemasoleva kogumissüsteemi või oma kohaliku omavalitsusega.

2. Väljaspool EL-i asuvates riikides

Kui te soovite antud tootest vabaneda, võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega ning küsige neilt õige käitlemisviisi kohta täpsemat teavet.



SISUKORD

Kasutusjuhend

TEAVE SOBIVA UTILISEERIMISE KOHTA	1
SISUKORD	2
TEHNILISED ANDMED	2
AHI JA TARVIKUD	3
JUHTPANEEL	4
OLULISED OHUTUSJUHISED	5-7
PAIGALDAMINE	7
ENNE KASUTAMIST	8
KELLA SEADISTAMINE	8
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED	8
KÄSITSI JUHTIMINE	9
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE	9
GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD VALMISTAMINE	10
KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE	11
MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID	12
KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJASTATUD SULATAMINE	13
AUTOMAATMENÜÜ KASUTAMINE	13
AUTOMAATMENÜÜ TABEL	14
SOBIVAD AHJUNÕUD	15
HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE	16



TEHNILISED ANDMED

Mudelinimi:	R-82ST
Vahelduvvooluvõrgu pingeline	: 230 V, 50 Hz üks faas
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja	: 16 A
Vajalik vahelduvvoolu võimsus: Mikrolained	: 1500 W
Väljundvõimsus: Mikrolained	: 900 W
Ülagrill (infrapuna)	: 1400 W
Konvektsioon	: 2400 W
Välja lülitatud režiim (energiasäästurežiim)	: vähem kui 1,0 W
Mikrolainete sagedus	: 2450 MHz*
Välismõõtmed (L) x (K) x (S)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Ahju sisemuse mõõtmed (L) x (K) x (S)*** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Ahju mahutavus	: 25 liitrit***
Pöördalus (klaas)	: ø 315 mm
Kaal	: umb. 16,5 kg
Ahju lamp	: 25 W/240 V

* Antud toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõudmistele.

Vastavalt standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 grupi, B klassi seade.

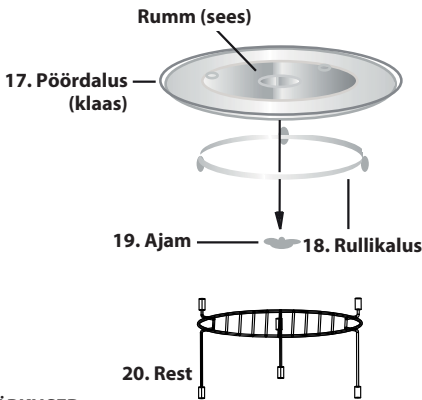
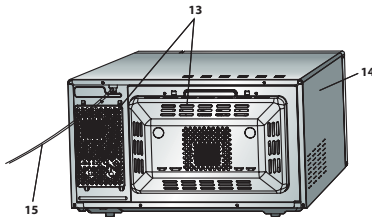
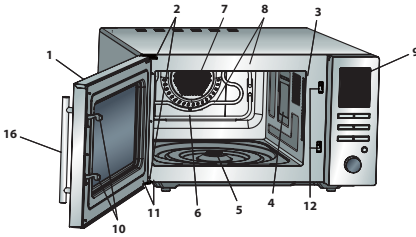
Grupp 2 tähendab, et seade tekitab sihilikult raadiosageduslikku energiat elektromagnetilise kiirguse vormis toidu kuumtöötlemise eesmärkidel.

Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamistes.

** Sügavus ei sisalda ukse avamiskäepidet.

*** Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.

PIDEVA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.



AHI

1. Uks
2. Uksehinged
3. Ahju lamp
4. Lainejuhi kate (MITTE EEMALDADA)
5. Ajam
6. Ahju õõnsus
7. Konvektsioonventilaator (kaetud)
8. Grilli kuumutuselement (lae all ning sisemuse tagaosas)
9. Juhtpaneel
10. Ukselukud
11. Ukse tihendid ja tihenduspinna
12. Ukse turvalukud
13. Ventilatsioonivad
14. Väliskorpus
15. Toitejuhe
16. Ukse käepide

TARVIKUD:

Kontrollige, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud:

(17) Pöördalus (18) Rullikalus (19) Ajam (20) Rest

- Asetage rullikalus ahjupõranda keskele nii, et see saaks vabalt ümber ajami pöörelda. Seejärel asetage pöördalus rullikalusele nii, et see kindlalt ühendusele kinnitub.
- Pöördaluse kahjustamise vältimiseks jälgige, et nõud ja pakendid tõstetaks ahjust eemaldamisel selliselt, et need ei puutu vastu pöördaluse serva.
- Resti kasutamise kohta lugege täpsemalt grillimispeatüki leheküljelt EE-10.

Ärge puudutage grilli ajal, kui see on kuum

MÄRKUS: tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või SHARPi volitatud teenindusagendile detaili nimi ning mudeli nimi.

MÄRKUSED

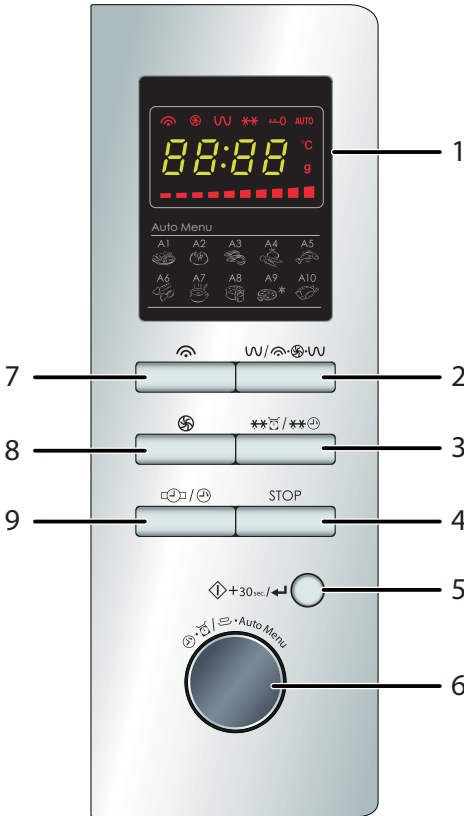
- Lainejuhi kate on kergesti purunev. Ahju sisemuse puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et seda ei kahjustataks.
- Rasvaste toitude ilma katteta küpsetamise järel tehke ahju sisemus ning eriti just grilli kuumutuselement alati põhjalikult puhtaks - need peavad olema kuivad ning rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
- 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.
- Toit ning toidunõud asetatakse valmistamise ajaks alati pöördalusele.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui te ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.

⚠ HOIATUS







Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati paksu ahjukindaid.



JUHTPANEEL



1. DIGITAALDISPLEI ja INDIKAATORID

-  MIKROLAINETE indikaator
-  KONVEKTSIOONI indikaator
-  GRILLI indikaator
-  SULATAMISE indikaator
-  LAPSELUKU indikaator
- AUTO** AUTOMAATMENÜÜ indikaator
- °C** TEMPERAATUURI indikaator
- g** KAALU indikaator
-  Temperatuuriindeks

Automaatmenüü valikud:

-  A1: Taaskuumutamise menüü
-  A2: Koorega kartul
-  A3: Liha
-  A4: Värsked köögiviljad
-  A5: Kala
-  A6: Pasta
-  A7: Supp
-  A8: Keeks
-  A9: Külmutatud pitsa
-  A10: Kana

2. **GRILL/KOMBI-nupp**
3. **KAALU ALUSEL SULATAMISE / AJASTATUD SULATAMISE nupp**
4. **STOP-nupp**
5. **START/ +30sek/ KINNITA nupp**
6. **SISESTAMISE nupp**

Pöörake nuppu küpsetusaja, võimsustaseme, temperatuuri ja kaalu sisestamiseks ning automaatmenüü valimiseks



7. **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEME nupp:**
Vajutage mikrolainete võimsustaseme valimiseks.
8. **KONVEKTSIOONI nupp**
9. **KELLA SEADISTAMISE/VIITKÄIVITUSE nupp**



1. Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud kööginõusse 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. Jälgige, et ahju kohale jääks vähemalt 30 cm vaba ruumi.
 4. See seade pole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ega kogemuste ja teadmisteta isikute poolt (sh lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik jälgib nende tegevust või on õpetanud seadet kasutama.
 5. Laste tegevust on vaja jälgida tagamaks, et nad seadmega ei mängiks.
 6. **HOIATUS:** lubage lastel ilma järelevalveta ahju kasutada ainult juhul, kui neid on vastavalt juhendatud nii, et laps suudab ahju ohutult kasutada ning mõistab vale kasutamisega seotud ohte.
 7. **HOIATUS:** kui seadet kasutatakse režiimides GRILL/ KOMBI (☀/☀☀☀) ja KONVEKTSIOON (☼), võivad lapsed seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanute järelevalve all.
 8. **HOIATUS:** juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed ahjust 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 asjatundjatest 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 teenindusagent.
 12. **HOIATUS:** vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.
 13. Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamatu keemiseni, mistõttu tuleb anumaga ettevaatlikult ümber käia.
 14. Ärge valmistage koorega mune ega kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus, kuna nad võivad plahvatada isegi peale mikrolaineahju välja lülitamist. Purustamata või segamata munade valmistamiseks või taaskuumutamiseks läbisitage munakollased ja -valged või vastasel juhul võivad munad plahvatada. Koorige ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taaskuumutamist mikrolaineahjus.
 15. Kontrollige söögiriistu veendumaks, et need on sobilikult ahjus kasutamiseks. Vt lk EE-15. Kasutage mikrolainerežiimides ainult mikrolainete kindlaid nõusid ja söögiriistu.
 16. Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.
 17. Uks, väliskest, ahju sisemus, nõud, tarvikud ning eriti grilli kuumutuselemendid muutuvad kasutamise käigus 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 võimaliku süttimisohu tõttu ahjul alati silma peal.
 19. Suuts täheldamisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ning 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 eluleale ning tuua kaasa ohuolukorra.
 22. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallist kraabitsaid ahju ukseklaasi puhastamiseks, kuna need võivad kriimustada pinda, mis omakorda võib viia klaasi purunemiseni.
 23. Auruga puhastajat ei tohi kasutada.
 24. Vt lk EE-16 uksetihendite, õõnsuse ja kõrval asuvate osade puhastamise kohta juhiste saamiseks.
- Süttimisohu vältimiseks**
1. **Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelevalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.**
 2. Pistikupespa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.
 3. Vahelduvvooluvastus peab olema 230 V, 50 Hz, vähemalt 16 A vooluringi kaitsme või vähemalt 16 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 tekkida kondensaati.
 7. Ärge hoidke ega kasutage seadet välitingimustes.
 8. Puhastage lainejuhi kate, ahju õõnsus, pöördalus ja rullikalus iga kasutamiskorra järel. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
 9. Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsioonivahete lähedusse.



OLULISED OHUTUSJUHISED

10. Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni.
11. Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkinud kaarlekid võivad põhjustada süttimise.
12. Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks või fritüürimiseks. Temperatuuri ei ole võimalik juhtida 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 või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
17. Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Võimaliku vigastuse vältimiseks

1. HOIATUS

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist üle järgmised punktid:

- a) uks; veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõverit;
 - b) hinged ja ukse turvalukud; veenduge, et nad on terved ja ei ole lahti;
 - c) ukse tihendid 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 tihenduspindade 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-16 peatükis "Hooldamine ja puhastamine" toodud juhiseid.
 5. Südamestimulaatoriga kasutajad peaksid pidama nõu oma arsti või südamestimulaatori tootjaga võimalike ettevaatusabinõude suhtes seoses mikrolaineahjudega.

Elektrilöögi võimalikkuse vältimine

1. Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbri.
2. Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseleku avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning 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 keema minemise vältimiseks:

1. Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu kasvamisele plahvatada isegi peale ahju välja lülitamist.
2. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkinud mullid takistusteta välja pääseksid.

Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes nagu näiteks lutipudelites, kuna see võib tipneda kuumutamiseks sisu anumast välja ja purskamise ning põletuste tekkimiseks.

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.

Põletusvõimaluste 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 kontrollige alati toidu temperatuuri, segage toitu enne serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu just imikutele, lastele ja vanuritele antava toitude ja jookide temperatuurile. Anuma temperatuur ei peegelda õigesti toidu või joogi temperatuuri; kontrollige toidu temperatuur alati üle.
4. Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võimalik põletusi.
5. Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti.

Laste poolt valesti kasutamise vältimiseks

1. Ärge toetuge ega nojatuge ahju uksele.
2. Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku ära võtmist, erilise tähelepanu pööramine toitu krõbedaks muutmisele 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 kodustest tingimustes toidu valmistamiseks ning 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. Nii tehes võib ahju kahjustuda.
2. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasutades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära pöördaluse ja rullikaluse võimalik kuumusest tingitud kahjustumine. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aega ei tohi ületada.
3. Ärge kasutage metallist sööginõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ning võivad põhjustada kaarleegi tekke. Kasutage ainult selle ahju jaoks ettenähtud pöördalust ja rullikalust. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.
4. Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS

Kui te ei ole kindlad, kuidas oma ahju ühendada, pidage palun nõu ametliku kvalifitseeritud elektrikuga. Seadme tootja ega edasimüüja ei aktspteeri vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või keha vigastuste eest. Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspiindadele võib aegajalt tekkida veeaur või veetilgad. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

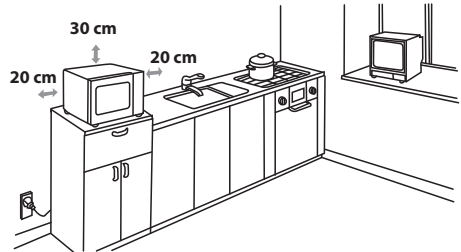


See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks.

PAIGALDAMINE



1. Eemaldage ahju sisemusest kõik pakkematerjalid ning eemaldage mikrolaineahju korpuse pinnal leiduda võib 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 väljalaskeavad piisavalt vaba ruumi. Seadme tagapind tuleb paigutada vastu seina.
 - Ahju ja kõrvalasuvate seinte vahel peab olema 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 kaugele. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja teleasaadete vastuvõtuks.



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 tekita- takse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate materjalide lähedale (näiteks kardinaid). Ärge ummistage ega katke kinni õhutusavasid. Ärge asetage ahju peale esemeid.



ENNE KASUTAMIST

Ühendage ahi vooluvõrku. Ahju displeile kuvatakse: "0:00" ning kostub üks helisignaali.

Antud mudelil on kellafunktsioon ning ahi kasutab ooterežiimis vähem, kui 1,0 W energiat. Kellaaja seadistamist kirjeldatakse alljärgnevalt.



KELLA SEADISTAMINE

Kasutada saab kahte seadistamisrežiimi: 12-tunni ja 24-tunni kella.

- 12-tunni kella seadistamiseks vajutage üks kord nupule **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITAMINE** (☐/☑) ning displeile ilmub "24H". 12-tunni kella seadistamiseks vajutage veel üks kord nupule **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITAMINE** (☐/☑) ning displeile ilmub "12H".
- Pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud õige tund; sisestatav aeg võib olla vahemikus 0-23 (24-tunni kell) või 1-12 (12-tunni kell).
- Vajutage nupule **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITUS** (☐/☑), minutinäit hakkab vilkuma.
- Seadistage minudid. Pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud õiged minudid; sisestatav aeg võib olla vahemikus 0-59.
- Vajutage nuppu **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITUS** (☐/☑), et kell käivitada. Displeil hakkab vilkuma digitaalkellaaja ikoon ":".

MÄRKUSED

- Kui kell on seadistatud, siis näitab kell õiget kellaega. Kui kella ei ole seadistatud, siis näitab displei "0:00".
- Valmistamisprotsessi ajal kellaaja vaatamiseks vajutage nuppu **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITUS** (☐/☑) ning LED kuvab 2-3 sekundiks hetke kellaaja. Toiduvalmistamisprotsessi see ei mõjuta.
- Kui kella seadistamise käigus vajutatakse STOP-nuppu, läheb ahi tagasi eelmisse seadistusse.
- Kui teie mikrolaineahju vooluvarustus katkeb, näitab vilgub displeil vooluvarustuse taastamise järel "0:00". Kui voolukatkestus leiab aset toiduvalmistamise ajal, siis programm kustub. Samuti kustub kellaage.



MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED

Võimsustase	Vajutage nuppu MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE (☑)	Näit (protsent)
KÕRGE	x1	P100 (100%)
KESKMINE KÕRGE	x2	P80 (80%)
KESKMINE	x3	P50 (50%)
KESKMINE MADAL (SULATAMINE)	x4	P30 (30%)
MADAL	x5	P10 (10%)

- Teie ahjul on 5 näidatud võimsustaset.
- Toiduvalmistamiseks võimsustaseme muutmiseks vajutage nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** (☑) või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud soovitud tase. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START/+30sek/KINNITA** (☐/+30sec./☑), sisestage valmistamisaeg ning vajutage seejärel ahju käivitamiseks nuppu **START/+30sek/ KINNITA** (☐/+30sec./☑).
- Valmistamise ajal võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** (☑), 2-3 sekundiks kuvatakse hetke võimsustase. Ahi jätkab töötamist, kuigi displeile on kuvatud võimsustase.

Üldjuhul on rakendatavad järgmised soovitused:

P100 - (KÕRGE väljundvõimsus = 900 W) kasutatakse kiireks valmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks hautised, kuumad joogid, köögiviljad jms.

P80 - (KESKMINE KÕRGE väljundvõimsus = 720 W) 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 külgedel ülekipsemata.

P50 - (KESKMINE väljundvõimsus = 450 W) tihedate toitude (näiteks

loomalihaahautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset.

P30 - (KESKMINE MADAL väljundvõimsus = 270 W Sulatamine) sulatamise puhul valige toidu ühtlaseks sulatamiseks just see võimsustase. Antud võimsustase on väga sobiv ka riisi, pasta, klimpide ja munarõa valmistamiseks.

P10 - (MADAL väljundvõimsus = 90 W) ettevaatlikuks sulatamiseks, näiteks kreemikookide või kondiitritoode puhul.



Ukse avamine

Ahju ukse avamiseks tõmmake ukse avamiskäepidet.

Ahju käivitamine

Valmistage toidudained ette ning paigutage kas sobivas nõus või siis otse pöörдалusele. Sulgege uks ning vajutage peale soovitud valmistamisrežiimi valimist nupule **START/+30sek/KINNITA**.

Kui valmistamisprogramm on valitud ning 5 minuti jooksul ei vajutata nupule **START/+30sek/KINNITA**, seadistus tühistatakse.

Kui valmistamise ajal avatakse ahju uks, tuleb valmistamise jätkamiseks vajutada nuppu **START/+30sek/KINNITA**. Onnestunud vajutuse korral kostub helisignaal, ebaõnnestunud vajutuse korral mingit reaktsiooni pole.

Kasutage **STOP** nuppu selleks, et:

1. kustutada programmeerimisel tehtud viga;
2. peatada valmistamise ajal ajutiselt ahju töö;
3. tühistada valmistamise ajal programm vajutage nuppu **STOP** kaks korda;
4. tühistada ja aktiveerida lapselukku (vt lk EE-10).



MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE



Teie ahju on võimalik programmeerida kuni 95 minutiks (95.00).

Küpsetamise (sulatamise) sisendühik kõigub 5 sekundist 5 minutini. See sõltub toiduvalmistamise (sulatamise) koguajast vastavalt alltoodud tabelile.

Valmistamisaeg	Suurenemissamm
0-1 minutit	5 sekundit
1-5 minutit	10 sekundit
5-10 minutit	30 sekundit
10-30 minutit	1 minut
30-95 minutit	5 minutit

KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE / KÄSITSI SULATAMINE

- Sisestage valmistamisaeg ning kasutage valmistamiseks või sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid P10 kuni P10 (vt all).
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2 - 3 korda toiduvalmistamise jooksul.
- Peale valmistamist katke toit kinni ning jätke seisma, kui sedasi on retseptis soovitatud.
- Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Näide

Valmistamine 2 minuti ja 30 sekundi jooksul P80 mikrolainevõimsusega.

1. Sisestage võimsustase vajutades nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** P80 jaoks kaks korda või pöörates **SISESTAMISE** nuppu, et valida mikrolainete võimsustase P80.



2. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (↔ +30sec./↔), et kinnitada valitud võimsustase.



Samal ajal süttib displeil indikaator Mikrolained.

3. **SISESTAMISE** nuppu pöörates sisestage soovitud toiduvalmistamisaeg.



4. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (↔ +30sec./↔), et käivitada taimer. (Displeil loeb aega maha kogu määratud valmistamisaja vältel.)



MÄRKUS

- Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöörдалus hakkab pöörlema päri- või vastupäeva. Kui ahju uks valmistamise/sulatamise ajal avatakse toidu segamiseks või ümber pööramiseks, seiskub displeile kuvatud valmistamisaeg automaatselt. Valmistamis-/sulatamisaeg hakkab uuesti lugema kui uks sulgeda ning vajutada nupule **START/+30sek/ KINNITA** (↔ +30sec./↔).
- Kui valmistamine/sulatamine on lõpule jõudnud, ilmub displeile uuesti kella-aeg (kui kell on seadistatud).
- Kui soovite valmistamise ajal võimsustaset kontrollida, vajutage nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** (↔). 2-3 sekundiks kuvatakse olemasolev võimsustase.

TÄHTIS:

- Sulgege toiduvalmistamise / sulatamise järel uks. Pange tähele, et valgustus jääb 10 minutiks põlema, kui uks on avatud - tegemist on turvalahendusega, mis aitab ukse sulgemist meelde tuletada.



GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

1. AINULT GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE

Ahjuõhuse ülaosas asuv grillil on ainult üks võimsusseade. Grilli toimimist toetab pöördalus, mis pöörleb pidevalt ühtlase pruunistamise saavutamiseks. Kasutage väikeste toidutükide, näiteks peekoni, singi ja teekookide grillimiseks resti. Toidu võib asetada otse restile või resti peale asetatud kúpsetusvormile / kuumakindlale taldrikule.

Näide

20 minuti jooksul grillimiseks kasutades nuppu **GRILL/KOMBI** (W/☀️🌀W).

- Vajutage üks kord nuppu **GRILL/KOMBI**. Displeil süttivad G-1 ja grilli indikaatorid.
W/☀️🌀W x1
- Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀️+30sec./▶️), et kinnitada valitud võimsustase.
- Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (20 minutit).
- Vajutage üks kord nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀️+30sec./▶️), et käivitada taimer. (Displeil loeb aega maha kogu määratud valmistamisaaja vältel.)



G-1



G-1



20:00



20:00

MÄRKUS

Poole grillimisaja möödumisel kostub kaks korda helisignaali, mis tuleb teile meelde pöörata toit ühtlase pruunistamise tagamiseks ümber. Pidage palun meeles, et grillimise ajal ahi automaatselt ei seisku. Parema grilliefekti saamiseks tuleks toitu poole valmistamisaaja möödumisel ümber pöörata. Peale toidu poole aja möödumisel ümberpööramist sulgege uks ning vajutage seejärel grillimise jätkamiseks nuppu **START/ +30sek / KINNITA** (◀️+30sec./▶️).

2. KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMISE funktsioon võimaldab kasutada mikrolaineid koos grilli ja/või konvektsiooniga või grilli ja konvektsiooni kombinatsiooni. KOMBI tähendab, et mikrolainetega valmistamine, grilliga valmistamine ja/või konvektsiooniga valmistamine vahelduvad omavahel. Kombineeritud valmistamine vähendab valmistamisaega, tagab krõbeda ja pruunistunud toidu ning võimaldab toitu kiirelt valmistades saada traditsiooniliselt isüratavat väljanägemist.

Võimalik on valida 4 kombinatsiooni vahel, nagu alltoodud tabelist näha:

Vajutage nupule GRILL/KOMBI (W/☀️🌀W)	Displei	Mikrolained	Grill	Konvektsioon
kaks korda	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
3 korda	C-2	• (450 W)	•	
4 korda	C-3		•	• (195-200°C)
5 korda	C-4	• (270W)	•	• (195-200°C)

• = saadaval

Mikrolainete ja konvektsiooni kasutamise näide:

30 minuti vältel toiduvalmistamiseks kasutades mikrolaineid ja konvektsiooni (C-1).

- Vajutage üks kord nuppu **GRILL/KOMBI**. Displeil süttib G-1.
W/☀️🌀W x1
- Valige C-1, vajutades veel kord nupule või pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile ilmub C-1.
- Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀️+30sec./▶️), et kinnitada toiduvalmistamisrežiim.
- Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (30 minutit).
- Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀️+30sec./▶️), et alustada valmistamist. (Displeil loeb aega maha kogu määratud valmistamisaaja vältel.)



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

MÄRKUSED GRILLI JA KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMISE KOHTA:

- Grilli ei ole vaja eelkuumutada.
- Toitu pruunistades asetage see kas madalale või kõrgele restile või sügavas nõus pöördalusele.
- Grilli esmakordselt kasutades võite täheldada suitsu või kõrbemislõhna. See on täiesti tavapärane ning ei anna märku, et ahi on rivist väljas. Selle probleemi vältimiseks kuumutage enne esimest korda kasutamist ahju ilma toiduta 20 minuti vältel sisse lülitatud grilliga.

TÄHTIS. Laske suitsul ja aroomidel lahtise köögiakna kaudu väljuda või lülitage köögi ventilatsioon sisse.

⚠️ HOIATUS

Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjkindaid.

KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE



Teie ahju on võimalik kasutada tavalise konvektsioonahjana kasutades konvektsioonfunktsiooni ning 10 eel määratud ahjutemperatuuri. Paremate tulemuste saavutamiseks on soovitatav ahju eelnevalt kuumutada. Temperatuuri võib valida vahemikus 150°C kuni 240°C 10°C sammudega.

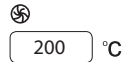
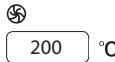
Vajutage nuppu KONVEKTSIOON	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ahju temp. (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Igale valitavale temperatuurile on displeil vastav temperatuurindeks, näiteks 170°C = kolmas tulp. Eelkuumutamise ajal see näidik vilgub ning displeil suurenevad tulbad tähistavad aset leidvat eelkuumutamist.

Näide 1: eelkuumutamisega toiduvalmistamine

Oletame, et soovite eelkuumutada temperatuurini 200°C ning küpsetada sellel temperatuuril 25 minutit.

- Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON**. Displeil hakkavad vilkuma 150 ja temperatuurindekaator ning konvektsiooni-indikaator süttib põlema.
- Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (5 korda) soovitud eelkuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 200.
- Vajutage nuppu **START/+30sek/ KINNITA** (◀+30sec./▶), et kinnitada temperatuur.



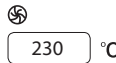
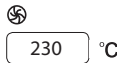
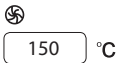
- Eelkuumutamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀+30sec./▶) veel üks kord. Eelkuumutamise temperatuuri saavutamisel kostub kaks korda helisignaali, tuletades teile meelde, et toit tuleb ahju panna. Displeil vilgub hetke temperatuur.
- Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisega (25 minutit).
- Vajutage nuppu **START/+30sek/ KINNITA** (◀+30sec./▶), et alustada toiduvalmistamist. Displeil loendab kogu valmistamise vältel lõpuni jäänud aega. Konvektsiooni-indikaator vilgub.



Näide 2: ilma eelkuumutamisetä toiduvalmistamine

Oletame, et soovite valmistada temperatuuril 230°C 20 minuti vältel.

- Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON**. Displeil hakkavad vilkuma 150 ja temperatuurindekaator ning konvektsiooni-indikaator süttib põlema.
- Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (8 korda) soovitud eelkuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 230.
- Vajutage nuppu **START/+30sek/ KINNITA** (◀+30sec./▶), et kinnitada temperatuur.
- Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisega (20 minutit).
- Vajutage nuppu **START/+30sek/ KINNITA** (◀+30sec./▶), et alustada toiduvalmistamist.



Märkused

- Valmistamisega pole võimalik sisestada enne eelkuumutamise saavutamist. Temperatuuri saavutamisel tuleb uks valmistamisaja sisestamiseks lahti teha.
- Konvektsioonküttekeha seiskub automaatselt kui valmistamisega pole 5 minuti jooksul sisestatud. Kostub viis korda helisignaali ning LED-ile kuvatakse kellaeg, kui kell on eelnevalt seadistatud. Kui kellaega pole sisestatud, näitab displei ainult "0:00".
- Ahju eelkuumutamise ajal peaks pöördaluks asuma ahjus. Eelkuumutamise ja konvektsioonküpsetamise ajal kuulete, kuidas jahutusventilaator sisse ja välja lülitub. Tegemist on täiesti normaalse nähtusega ning sel pole toiduvalmistamisele mõju.
- Toiduvalmistajate juhised on vaid orienteeruvad ning võimalik, et valmistamisega tuleb mõnevõrra kohandada.
- Valmistamise lõppedes jätkab jahutusventilaator lühikese aja vältel töötamist, et alandada elektri- ja mehaanikaseadmete temperatuuri.
- Grilli esmakordselt kasutades võite täheldada suitsu või kõrbemislõhna. See on täiesti tavapärane ning ei anna märku, et ahi on rivist väljas. Selle probleemi vältimiseks kuumutage ahju enne esimest korda kasutamist ilma toiduta 20 minuti vältel sisse lülitatud grilliga ning seejärel konvektsiooniga temperatuuril 240°C.

TÄHTIS. Avage aken või lülitage köögiventilatsiooni sisse, et töötamise ajal tekkiv suits ja ebameeldiv lõhn välja saaks hajuda. Veenduge, et sel ajal ei oleks toitu ahjus.



HOIATUS

Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.











MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID

1. ETAPILINE VALMISTAMINE

See funktsioon võimaldab teil valmistada toitu kahes erinevas etapis, mille hulka võivad kuuluda käsitsi valmistamise aeg ja režiim ja/või ajastatud sulatamine või sulatamine kaalu alusel. Kui ahel on programmeeritud, pole valmistamisprotsessi sekkuda kuna ahi liigub automaatselt ise ühest etapist teise. Esimese etapi järel kostub helisignaali. Kui üheks etapiks on sulatamine, peab see olema esimene etapp.

Märkus: automaatmenüüd pole mitmes etapis valmistamisel üheks etappidest võimalik valida.



Näide: kui soovite toitu 5 minutit sulatada, küpsetage P80 mikrolainevoimsuse juures 7 minutit. Etapid on järgmised:

- 1. Vajutage kaks korda nuppu **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJASTATUD SULATAMINE**  / , LED-displeile ilmub dEF2.
- 2. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates sulatamise aeg kuni displeile on kuvatud "5:00" minutit.
- 3. Vajutage üks kord nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** .
- 4. Sisestage võimsustase vajutades nuppu **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE**  P80 jaoks üks kord või pöörates **SISESTAMISE** nuppu, et valida mikrolainete võimsustase P80.
- 5. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./ , et kinnitada seadistus.
- 6. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates valmistamise aeg kuni displeile on kuvatud "7:00" minutit.
- 7. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./ , et alustada toiduvalmistamist.





2. +30sek FUNKTSIOON (otsekäivitus)

Nupp **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./  võimaldab teil kasutada järgmist kahte funktsiooni:

a. Otsekäivitus

Vajutades nupule **START/+30sek/KINNITA**, saate käivitada otseselt valmistamise P100 mikrolainete võimsustasel 30 sekundiks  +30sec./ . Valmistamisprotsess käivitub kohe ning iga nupule vajutamine suurendab valmistamisega 30 sekundi võrra.

b. Valmistamisaja pikendamine

Käsitsi valmistamise, grillimise, konvektsiooni, kombineeritud valmistamise ning ajastatud sulatamise ajal saate te ahju töötamise ajal nupule **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./  vajutades pikendada valmistamisega 30 sekundiliste sammude haaval. Kaalu alusel sulatamise, automaatmenüü funktsiooni ja järjest küpsetamise korral pole valmistamisega võimaliku nupule **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./  vajutades võimalik valmistamisega pikendada.

MÄRKUS: valmistamisega on võimalik pikendada kuni maksimaalselt 99 minutini.












3. VIITKÄIVITUS

VIITKÄIVITUSEGA valmistamine lubab teil programmeerida ahju valmistamisaja algust hilisemale ajale.

Veenduge enne seadistamist, et kell on seadistatud õigele ajale.

Näide

Tegutsege vastavalt alltoodud näitele, et mikrolainetega valmistamist hilisemal ajal alustada. Maksimaalne ajaline viivitus on 23 tundi ja 59 minutit.

- 1) Vajutage üks kord nuppu **MIKROLAINED**  ja pöörake **SISESTAMISE** nuppu, et valida võimsustase P80.
- 2) Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./ , et kinnitada seadistus.
- 3) Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates valmistamise aeg kuni displeile on kuvatud "7:00" minutit.
Peale eeltoodud samme **ärge** vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./ .
- 4) Vajutage üks kord nupule **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITUS**  / . Displeile on kuvatud hetke kellaeg ning tundide näit hakkab vilkuma.
- 5) Pöörake **SISESTAMISE** nuppu, et valida soovitud valmistamise algusaja tund. Sisestav aeg peab olema vahemikus 0-23 (24-tunni kell) või 1- 12 (12-tunni kell)
- 6) Vajutage nupule **KELLA SEADISTAMINE/VIITKÄIVITUS**  / , minutinäit hakkab vilkuma.
- 7) Pöörake **SISESTAMISE** nuppu, et valida soovitud valmistamise algusaja minutid. Sisestav aeg peab olema vahemikus 0-59 minutit.
- 8) Viitkäivituse seadistuse kinnitamiseks vajutage nupule **START/+30sek/KINNITA**  +30sec./ .

4. LAPSELUKK

Kasutage väikeste laste poolt ahju järelvalveta kasutamise vältimiseks.

a. LAPSELUKU aktiveerimine

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** 3 sekundit kuni kostub pikk piiks. Displeil süttib lukuindikaator:



b. LAPSELUKU tühistamine

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** 3 sekundit kuni kostub pikk piiks. Displeil kustub lukuindikaator.

KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJASTATUD SULATAMINE



1. KAALU ALUSEL SULATAMINE

Mikrolaineahjul on aeg ja võimsustase eelprogrammeeritud, nii et järgmist toitu oleks lihtne sulatada: sealiha, loomaliha ja kana. Sellise toidu kaaluvahemik on 100 g sammudena 100 g kuni 2000 g.

Vaadake alljärgnevat näidet nende funktsioonide kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks.

Näide: 1,2 kg kaaluva lihakoodi sulatamine kasutades **KAALU ALUSEL SULATAMIST**.

Asetage liha küpsetusvormis või mikrolaineahju sulatusrestil pöördulusele.

1. Valige vajalik menüü vajutades üks kord nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/ AJASTATUD SULATAMINE**.
**☞ / **☺ x1,
displeile ilmub:
2. Sisestage soovitud kaal pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displei näitab:

Samal ajal süttib displei indikaator "g".
3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀▶+30sec./◀▶). Mikrolainete ja sulatamise indikaatorid süttivad põlema ning indikaator "g" kustub. (Displei loendab kogu sulatamise vältel toiminguid lõpuni jäänud aega).

Külmutatud toidudained sulatatakse temperatuurilt -18°C.

MÄRKUSED KAALU ALUSEL SULATAMISE KOHTA

- Enne toidu külmutamist veenduge, et toit oleks värske ja hea kvaliteediga.
- Asetage vähem kui 200 g kaalub toit pöörduluse keskele ning ärge asetage seda pöörduluse keskele.
- Toidu kaal tuleb ümardada üles lähima 100 g-ni, näiteks 650 g 700 g-ni.
- Vajaduse korral katke väikesed liha või linnuliha piirkonnad väikeste alumiiniumfooliumi tükkidega. See hoiab ära nende piirkondade kuumenemise sulatamise ajal. Jälgige, et foolium ei puutuks vastu ahju seinu.

2. AJASTATUD SULATAMINE

See funktsioon sulatab toidu kiirelt lubades teil valida vastavalt toidu tüübile sobiva sulatamisperioodi. Vaadake alljärgnevat näidet selle funktsiooni kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks. Ajavahemik on 0:05 – 95:00.

Näide: toidu sulatamine 10 minuti vältel.

1. Valige vajalik menüü vajutades kaks korda nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJASTATUD SULATAMINE**.
**☞ / **☺ x2,
displeile ilmub:
2. Sisestage valmistamisega pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displei näitab:
3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀▶+30sec./◀▶). Mikrolainete ja sulatamise indikaatorid süttivad põlema.

Külmutatud toidudained sulatatakse temperatuurilt -18°C.

MÄRKUSED AJASTATUD SULATAMISE KOHTA




- Toiduvalmistamise järel kostub viis korda helisignaal ning LED kuvab jooksva kellaaja juhul, kui kell on seadistatud. Kui kell pole seadistatud, ilmub toiduvalmistamise järel displeile "0:00".
- Eelmääratud mikrolainete võimsustase on P30 ning seda pole võimalik muuta.

AUTOMAATMENÜÜ KASUTAMINE



AUTOMAATMENÜÜ programmid toimivad automaatselt õige valmistamisrežiimi ja toitade valmistamise (vt lähemalt lk EE-15). Järgnevas näites on kirjeldatud, kuidas seda funktsiooni kasutada.

Näide: 350 g porgandite valmistamine kasutades **AUTOMAATMENÜÜ** värske köögiviljade funktsiooni (A4).

1. Pöörake **SISESTAMISE** nuppu ning valige soovitud automaatmenüü.


2. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀▶+30sec./◀▶), et kinnitada seadistus.

3. Sisestage soovitud kaal pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displei näitab:

Samal ajal süttib displei indikaator "g".
4. Vajutage nuppu **START/+30sek/KINNITA** (◀▶+30sec./◀▶), et alustada valmistamist. (Displei loeb aega maha kogu sulatamisaja vältel.)

MÄRKUSED

- Toidu kaalu või kogust saab sisestada pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud soovitud kaal/kogus. Sisestage ainult toidu kaal. Ärge lisage juurde anuma kaalu.
- Kui toit kaalub **AUTOMAATMENÜÜ** tabelis lk EE-14 toodud kaaludest/kogustest enam, valmistage käitsi toiminguid kasutades.



AUTOMAATMENÜ TABEL

Automaatmenü	Displei	Valmistamisviis	KAAL / PORTSJON / KÕÖGINÕUD	Toiming
Taaskuumutamine Lõunasöök (eelvalmistatud toit, näiteks liha, juurviljad ja garneering)	A1	100% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekile või sobiv kaas	Asetage eelvalmistatud toit taldrikule. Õhku läbilasivat mikrolainekilet või sobivat kaant kasutades katke taldrik. Asetage taldrik pöördalse keskele. Segage peale valmistamist.
Koorega kartul	A2	100% Mikro	1, 2, 3 kartulit (tükki) 1 kartul = umbes 230 g (algtemperatuur 20°C)	Palun kasutage sarnase suurusega kartuleid kaaluga umbes 230 g. Torgake kartulikoor mitmest kohast läbi ning asetage pöördlaua serva suunas. Poole küpsetusaja möödumisel pöörake kartul ümber ja paigutage ümber. Laske enne serveerimist 3 - 5 minutit seista.
Liha (kondita liha, näiteks loomaliha, lambaliha, sealiha või linnuliha)	A3	100% Mikro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekile või sobiv kaas	Lõigake liha väikesteks ribadeks ning asetage küpsetusvormile. Õhku läbilasivat mikrolainekilet või sobivat kaant kasutades katke küpsetusvorm. Asetage küpsetusvorm pöördalse keskele.
Värsked köögiviljad näiteks lillkapsas, porgandid, brokkoli, apteegitilli, porru, paprika, suvikõrvits jms.	A4	100% Mikro	150 g, 350 g, 500 g (algtemperatuur 20°C) Kauss ja kaas	Lõigake, hakkige või viilutage värsked köögiviljad ühtlase suurusega tükkideks. Asetage värsked köögiviljad ühtlase sobivasse nõusse. Asetage nõu pöördalsele. Lisage vajalik kogus vett (1 spl 100 g kohta). Katke kaanega. Segage valmistamise järel ning laske umbes 2 minutit tömmata.
Kala (Selle programmi jaoks on soovitatav kasutada ainult kalafileed)	A5	80% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (algtemperatuur 20°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekile või sobiv kaas	Asetage üks kiht küpsetusnõusse. Kasutage õhku läbilasivat mikrolainekilet või sobivat kaant.
Pasta (kuivatatud pasta, näiteks Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Mikro	Pasta Vesi 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (vee algtemperatuur: 20°C) Suur ja lau nõu	Pange pasta sobiva suurusega nõusse ning lisage vesi. Ärge katke kinni. Asetage nõu pöördalse keskele. Valmistamise järel segage korralikult ning laske enne kurnamist 2 minutit seista.
Supp	A7	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Tassid (200 g tassi kohta)	Asetage tassid pöördalsele ning segage valmistamise järel.
Keeks* Koostisained: 4 muna 110 g suhkrut 100 g jahu 10 g maisitärklis 60 g vett 60 g taimeõli	A8	Eelkuumuta- ge tempera- tuurini 160°C	475 g (algtemperatuur 20°C) Küpsetusvorm (Umbes 26 cm läbimõõduga) Alumine rest	Ahju tuleb eelkuumutada temperatuurini 160°C. Temperatuuri saavutamisel avage uks ning asetage kook alumisele restile. Vajutage nupule Start /+30sek/ Kinnita (◀ +30sec / ◀), et alustada küpsetamist.
Külmutatud pitsa (ahjuvalmis pitsa → eelküpsutatud)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (algtemperatuur -18°C) Alumine rest	Eemaldage pakend ning asetage otse alumisele restile. Ooteaeg pole vajalik.
Küpsetatud kana	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (algtemperatuur 20°C) Alumine rest	Soovi korral maitsestage soola, pipra ja paprikaga. Torgake kana nahk mitmest kohast läbi. Asetage kana rinnak üles poole alumisele restile.

* Keeksi valmistamine (A8):

1. Eraldage munakollane munavalgest.
2. Vahustage käsiblendiriga (väikesel kiirusel) munakollane, õli ja vesi kuni kerge ja õhulise segu saamiseni.
3. Lisage jahu ning segage hästi läbi.
4. Vahustage eraldi nõus käsiblendiriga (suurel kiirusel) munavalge, suhkur ja maisitärklis kuni tihke segu saavutamiseni. Segage ettevaatlikult koogitaigasse.
5. Tõstke segu lusikaga võiga määritud vormi ning siluge tainas pealt ühtlaseks.
6. Eelkuumutamise järel asetage vorm restile.

Märkused

- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisega käitsi 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 valmistamisaega vastavalt teie isiklikele eelistustele.



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	Mikrolai- nekindel	Grill	Konvekt- sioon	Segaval- mistami- ne	Märkused
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu kaitsmiseks ülekuumenemise eest. Kaarleegi vältimiseks hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seinest. Fooliumnõusid ei soovitata, kui nende kasutamist ei näe just tootja ette (näiteks Microfoil®); järgige tähelepanelikult tood juhiseid.
Pruunistamisnõud	✓	✗	✗	✗	Pidage alati kinni tootja juhistest. Ärge ületage ettenähtud kuumutamisaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna sellised nõud muutuvad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Ainult segakon- veksioon	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 möraneda.
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-/ küpsetuskotid	✓	✗	✓ / ✗	✗	Peab olema auru välja laskmiseks läbi torgatud. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobivad. Ärge kasutage plastikust või metallist kinnitusi, kuna need võivad sulada või kaarleegi tõttu süttida.
Pabertaldrikud/tassid 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 metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.
Rest	✓	✓	✓	✓	Kaasasolev metallrest on loodud spetsiaalselt kõikidele valmistamisrežiimidele ning see ei kahjusta ahju.

⚠ HOIATUS

Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb võimaliku süttimisohu tõttu ahjul silm peal hoida.



HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE OMA AHJU ÜHEGI DETAILI PUHASTAMISEL JA HOOLDAMISEL KAUBANDUSES SAADA OLEVAID AHJUPUHASTUSVAHENEID, AURUGA PUHASTAJAID, ABRASIIVSEID JA TUGEVA TOIMEILISI PUHASTUSVAHENEID, NAATRIUMHÜDROKSIIDI SISALDAVAID AINEID VÕI KÜÜRIMISPATJU.

Veenduge enne puhastamist, et ahju sisemus, uks, väliskest ja tarvikud on täielikult maha jahtunud.

PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT NING EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄGID - hoidke ahi puhtana või välispinnad võivad kahjustuda. See võib mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tekitada ka ohtlike olukordi.

Ahju välispinnad

Ahju välispindu saab lihtsalt puhastada õrnatoimelise seebi ja veega. Pühkige seebijäägid kindlasti niiske lapiga ära ning kuivatage seadme välispind pehme käterätikuga.

Ahju juhtnupud

Juhtpaneeli desaktiveerimiseks avage enne puhastamise algust ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleb olla ettevaatlik. Kasutades ainult vees niisutatud lappi pühkige paneeli õrnalt kuni see puhtaks saab. Vältige suurte veekoguste kasutamist. Ärge kasutage mingeid keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepinnad

1. Puhastamiseks pühkige iga kasutamise järel kuni ahi on veel soe kõik pritsmed või maha läinud toit niiske lapi või švammiga kokku. Tugevama määrdumise korral kasutage neutraalset seepi ning pühkige mitu korda niiske lapiga kuni kõik mustus on eemaldatud. Kinni jäänud pritsmed võivad üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida ning põhjustada kaarleeki. Ärge eemaldage lainejuhi katet.

2. Jälgige, et lahja seebilahus ega vesi ei tungiks seinete asuvatesse väikestesse ventilatsioonivavadesse,

mis võiks ahju kahjustada.

3. Ärge kasutage ahju sisepindade puhastamiseks spreit-tüüpi puhastusvahendeid.

4. Kuumutage oma ahju regulaarselt kasutades konvektsiooni ja grilli. Toidujäägid või rasvapritsmed võivad põhjustada suitsu või halba lõhna.

5. 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.

ERIMÄRKUS LAINEJUHI KOHTA: Hoidke lainejuhi kate alati puhtana. Lainejuhi kate on valmistatud kergesti purunevast materjalist ning selle puhastamisel tuleb olla väga ettevaatlik (tegutsege vastavalt eelnevalt toodud puhastusjuhistele).

Liigne leotamine võib põhjustada lainejuhi katte desintegreerumise. Lainejuhi kate on kulutarvik ning regulaarse puhastusega tuleb see välja vahetada.

Tarvikud

Tarvikuid nagu pöördalus, rullikalus ning rest tuleb pesta neutraalse nõudepesuvedeliku lahusega ja kuivatada. Neid võib pesta nõudepesumasinas.

ERIMÄRKUS RULLIKALUSE KOHTA

Puhastage toiduvalmistamise järel alati rullikalus, eriti rullikute ümber. Need peavad olema puhtad toidupritsmetest ja rasvast. Kogunevad pritsmed või rasv võivad ülekuumeneda ning põhjustada kaarleeki, hakata suitsema või süttida.

Uks

Kogu mustuse kõrvaldamiseks tuleb pehme, niiske lapiga puhastada regulaarselt ukse mõlemat külge, ukse tihendeid ning kõrval asuvaid pindu. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid kuna need võivad põhjustada klaasi purunemise.

MÄRKUS. Auruga puhastajat ei tohi kasutada.

Puhastamisnõuanne - ahju hõlpsamaks puhastamiseks

Asetage kaussi pool sidrunit, lisage 300 ml vett ning kuumutage 100% võimsuse juures 10-12 minutit.

Pühkige ahi pehme ja kuiva lapiga seest puhtaks.

TÄHELEPANU

- Kui te valmistate toitu sama valmistamisrežiimiga standardajast pikema aja vältel (vaadake all asuvat tabelit), siis lülituvad ahju kaitsemehhanismid automaatselt sisse. Mikrolainete võimsustaset vähendatakse või siis lülitatakse grillielementi sisse ja välja.

Valmistamisrežiim	Standardaeg
Mikrolained 100 P	30 minutit
Grill/ Konvektsioon/ Kombi valmistamisrežiim	Vahelduv töötamine, temperatuuri ja aja juhtimisega

BG



Внимание:

Вашият продукт е маркиран с този символ.

Това означава, че излезлите от употреба електрически и електронни уреди не трябва да се смесват с общите битови отпадъци. Има отделна система за събиране на тези продукти.

А. Информация за изхвърляне и преработка, за потребителите (частни домакинства)

1. В Европейският Съюз

Внимание: Ако искате да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновената кофа за боклук!

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде сепарирано 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 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 обработка, 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 съоръжения за събиране са изброени на началната страница на www.swico.ch или www.sens.ch.

Б. Информация за изхвърляне за бизнес потребители

1. В Европейският Съюз

Ако този продукт се използва за стопански цели и искате да го изхвърлите: Моля, свържете се с Вашия дилър на SHARP, който ще Ви информира относно обратното приемане на продукта. Може да бъдат таксувани за разходите по обратното приемане и рециклирането. Малки артикули (или малко артикули) може да бъдат взети от местните съоръжения за събиране.

За Испания: Моля, свържете се с въведената система за събиране или към Вашия местен орган за обратно приемане на излезли от употреба уреди.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля, свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.



СЪДЪРЖАНИЕ

Ръководство за употреба

ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ	1
СЪДЪРЖАНИЕ	2
СПЕЦИФИКАЦИИ	2
ФУРНА И АКСЕСОАРИ	3
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ	4
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	5-7
ИНСТАЛИРАНЕ	7
ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА	8
НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА	8
НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ	8
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	9
МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ	9
ГРИЛ ГОТВЕНЕ / КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ	10
ОБИКНОВЕНО ГОТВЕНЕ	11
ДРУГИ УДОБНИ ФУНКЦИИ	12
РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО И РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ.....	13
РЕЖИМ АВТО МЕНЮ	13
СХЕМА НА АВТОМЕНЮТО	14
ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ	15
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	16



СПЕЦИФИКАЦИИ

Наименование на модела:	R-82ST
АС линеен волтаж	: 230 V, 50 Hz една фаза
Линеен предпазител/прекъсвач	: 16 A
АС Изисквано захранване: Микровълна	: 1500 W
Изходяща мощност: Микровълна	: 900 W
Топ Грил (Инфраред)	: 1400 W
Конвекция	: 2400 W
Изключен режим (Режим за пестене на енергия)	: по-малко от 1.0 W
Микровълнова честота	: 2450 MHz*
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)*** мм	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Капацитет на фурната	: 25 литра***
Въртяща се чиния (стъклена)	: ø 315 мм
Тегло	: около 16,5 kg
Лампичка на фурната	: 25 W/240 V

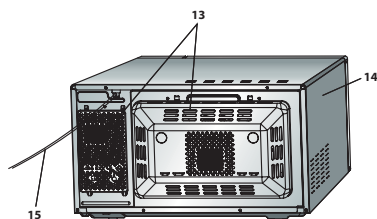
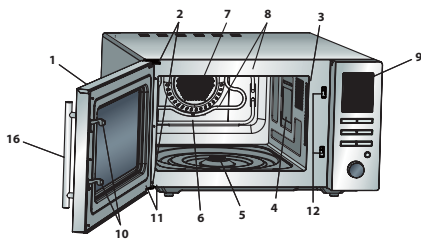
* Този продукт отговаря на изискванията на Европейски стандарт EN55011.
В съответствие с този стандарт, този продукт се класифицира като оборудване група 2 клас В.
Група 2 означава, че оборудването произвежда постоянно радио-честотна енергия във формата на електро-магнитна радиация за затоплянето на храната.

Оборудване от клас В означава, че може да се използва като домашен уред.

** Дълбочината не включва дръжката на вратата.

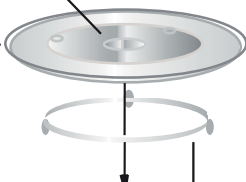
*** Вътрешният капацитет се измерва чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Правилния обем храна е по-малък.

КАТО ЧАСТ ОТ ПОЛИТИКАТА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.



Център (втрѐ)

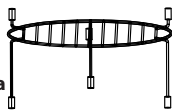
17. Въртяща се чиния (стъкло)



19. Съединително звено

18. Поставка

20. Скара



ФУРНА

1. Вратичка
2. Панци на вратичката
3. Лампичка на фурната
4. Капак на вълновода (НЕ ПРЕМАХВАЙТЕ)
5. Съединително звено
6. Кухина на фурната
7. Вентилатор на обикновена фурна (покрит)
8. Нагривач грил елемент (под тавана и задната част)
9. Контролен панел
10. Ключалки на вратичката
11. Уплътнения на вратичката и повърхности за уплътняване
12. Ключалки за безопасност за врата
13. Отвори за вентилация
14. Външна кутия
15. Захранващ кабел
16. Дръжка за отваряне на вратата

АКСЕСОАРИ:

- Уверете се, че следните аксесоари са доставени:
- (17) Въртяща се чиния (18) Основа на въртящата се чиния (19) Кулунг (20) Кутия
 - Поставете поставката на въртящата се чиния в центъра на пода на фурната, така че да се върти свободно на куплунга. След това поставете въртящата се чиния върху поставката, така, че да е здраво оставена върху куплунга.
 - За да се избегнат щети по въртящата се чиния, трябва ястията или опаковките да бъдат повдигнати внимателно над рѐба при изваждане от фурната.
 - За да използвате грила, обърнете се към частта за грил, на страници БГ-10.

Никога не докосвайте грила, когато е горещ.

БЕЛЕЖКА: Когато порѐчвате аксесоари, моля, казвайте на Вашия дилѐр на SHARP два елемента: наименованието на частта и наименованието на модела.

БЕЛЕЖКИ:

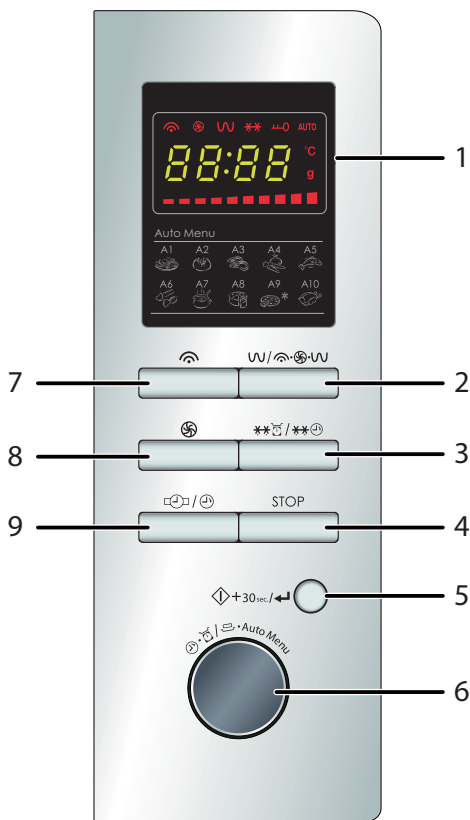
- Капакът на вълновода е крехѐк. Трябва да се внимава да не се повреди при почистване вътрешността на фурната.
- След приготвянето на мазни храни без капак, винаги почиствайте старателно кухнята, особено нагривачия грил елемент, който трябва да е винаги сух и без мазнини по него. Засѐхнала по него мазнина може да прегрее, да започне да пуши или да се запали.
- Винаги работете с фурна с правилно поставени въртяща се чиния и поставка. Това помага при готвене. Лошо поставена въртяща се чиния може да дрънчи, да не се върти правилно и да доведе до повреда на фурната.
- Всички храни и опаковки с храни се поставят при готвене винаги върху въртящата се чиния.
- Въртящата се чиния може да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно. Посоката на въртене може да се променя винаги преди стартиране на фурната. Това няма отношение към приготвянето на храната.

⚠ ВНИМАНИЕ:







Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещат много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели рѐкавици за фурна.













КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ДИГИТАЛЕН ДИСПЛЕЙ и ИНДИКАТОРИ

-  Индикатор за МИКРОВЪЛНА
-  Индикатор за ОБИКНОВЕНА ФУРНА
-  Индикатор за ГРИЛ
-  Индикатор за РАЗМРАЗЯВАНЕ
-  Индикатор за ЗАКЛЮЧВАНЕ ПРОТИВ ДЕЦА
- AUTO** Индикатор за АВТОМАТИЧНО МЕНЮ
- °C** Индикатор за ТЕМПЕРАТУРА
- g** Индикатор за ТЕГЛО
-  Индекс за температурата

Опции на автоматичното меню:

-  A1: Меню притопляне
-  A2: Картофи с коричка
-  A3: Месо
-  A4: Пресни зеленчуци
-  A5: Рибa
-  A6: Паста
-  A7: Супа
-  A8: Пандишпан
-  A9: Замразена пица
-  A10: Пиле

2. Бутон ГРИЛ/КОМБИ

3. Бутон РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО/ РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ

4. Бутон STOP

5. Бутон СТАРТ / +30сек/ ПОТВЪРЖДЕНИЕ ВЪВЕЖДАНЕ на запис

Завъртете за да въведете времето за готвене, времто, нивото на мощност, температурата, теглото и изберете автоматично меню



7. Бутон НИВО НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ:

Натиснете за да изберете ниво на мощност на микровълните.

8. Бутон ОБИКНОВЕНА ФУРНА

9. Бутон ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ



1. Тази фурна е проектирана да бъде поставяна само върху кухненски плот. Не може да бъде вграждана в кухненски блок. Не я поставяйте в шкафа.
 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. Уверете се, че около фурната има свободно пространство от минимум 30 см.
 4. Уредът не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени психически, сетивни или умствени способности или с липсата на опит и знания, освен ако са под надзор или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност.
 5. Не трябва да се оставя деца да си играят с уреда.
 6. **ВНИМАНИЕ:** Позволявайте на деца да използват фурната само след съответните инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин.
 7. **ВНИМАНИЕ:** Когато уредът работи работи в режим ГРИЛ/КОМБИ (W/☀️) и ОБИКНОВЕНА ФУРНА (S), деца могат да използват фурната само под наблюдението на възрастен, докато фурната е гореща.
 8. **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части може да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да се държат настрана.
 9. **ВНИМАНИЕ:** Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.
 10. **ВНИМАНИЕ:** Никога не коригирайте, ремонтирайте или модифицирайте фурната сами. Опасно е за всеки друг освен компетентно лице, да извършва всякакви ремонтни дейности, които включват премахването на капака, който защитава от излагането на микровълнова енергия.
 11. Ако захранващия кабел на този уред е повреден, трябва да бъде подменен със специален кабел. Смяната трябва да бъде извършена от оторизиран техник на SHARP.
 12. **ВНИМАНИЕ:** Течности или други храни не трябва да се загреват в запечатани опаковки, защото може да избухнат.
 13. Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено кипене, затова трябва да се внимава с употребяваните съдове.
 14. Не гответе яйца с черупка, също и твърдо сварени яйца, защото могат да се взривят, дори и след като фурната е приключила работа. За готвене или затопляне на яйца, които не са били бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка, или могат да се взривят. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди затоплянето им в микровълновата фурна.
 15. Приборите трябва да се проверят, за да е сигурно, че са подходящи за използване във фурната. Вижте страница БГ-15. Използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна.
 16. Съдържанието на шисета и буркани с детски храни трябва да се разклати преди употреба, както и да се провери температурата, за да се избегнат изгаряния.
 17. Вратата, външната кутия, кухнята на фурната, чиниите, аксесоарите и особено елементите за скара може да се нагорещат много по време на работа.
 18. Внимавайте да не докосвате тези зони. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици. Преди почистване се уверете, че зоните не са горещи. Когато подгръвате храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната, защото има възможност от запалване.
 19. Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и дръжте вратичката затворена за да се задушат пламъците.
 20. Почиствайте фурната редовно и отстранявайте всякакви остатъци от храна.
 21. 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.
 22. Не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки за почистване на бързолото на вратата, понеже може да се надраска повърхността и стъклото може да се чупи.
 23. Не трябва да се използва парочистачка.
 24. Вижте инструкциите за почистване на уплътненията на вратата, кухнята и съпътстващите части на стр. БГ-16.
- За да се избегне опасността от пожар.**
1. **Микровълновата фурна не трябва да се оставя без надзор по време на работа. Когато нивата на мощност са твърде високи или времената на готвене - твърде дълги, може да се стигне до претопляне на храната и пожар.**
 2. Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен и в случай на авария да може бързо да бъде изключен уред.
 3. Захранването трябва да бъде 230 V, 50 Hz, с минимум 16 А линейен бушон, или с минимум 16 А автоматичен бушон.
 4. За този уред трябва да се предвиди отделен прекъсвач.
 5. Не поставяйте фурната до други източници на топлина, например до обикновена печка.
 6. Не поставяйте фурната на място с висока влажност или където може да се събира влага.
 7. Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.
 8. След употреба почиствайте капака на вълновата, кухнята на фурната, въртящата се чиния и поставката. Те трябва да бъдат сухи и без мазнина по тях. Наслоената мазнина може да се претопи и да започне да пуши и да се запали.
 9. Не поставяйте леснозапалими материали до фурната или до вентилационните отвори.
 10. Не блокирайте вентилационните отвори.
 11. Премахвайте всички метални пломби, тел и др. от храната и хранителните опаковки. Искренето от метални повърхности може да предизвика пожар.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

12. Не използвайте фурната за затопляне на мазнина за пържене. Температурата не може да бъде контролирана и мазнината може да се запали.
13. За да направите пуканки, използвайте само специалните пакети пуканки, предназначени за микровълнова фурна.
14. Не съхранявайте храна или други продукти във фурната.
15. След стартиране на фурната, проверете настройките за да се уверите, че работи както желаете.
16. За да се избегне прегряване и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например ролца от наденички, сладкиши или коледен пудинг.
17. Вижте съответните съвети в ръководството за експлоатация.

За избягване възможността от повреда

1. ВНИМАНИЕ:

1. Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:
 - а) Вратичката: уверете се, че се затваря добре и че не е увиснала или крива.
 - б) Пантите и ключалките за безопасност; проверете дали не са счупени или разхлабени.
 - в) Уплътнения на вратичката и повърхности за уплътняване; уверете се че не са повредени.
 - г) Уверете се че няма вдлъбнатини в кухнята на фурната и по вратичката.
 - д) Захранващия кабел и щепсела; уверете се че не са повредени.
2. Не работете с фурна с отворена врата или с неправилно работещи ключалки.
3. Не работете с фурна, при която има обект между уплътненията на вратичката и повърхностите за уплътняване.
4. Не позволявайте да се натрупват мазнини и мърсотия по уплътненията на вратата и съпътстващите части. Почиствайте циклично фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Следвайте инструкциите за "Грижа и Почистване" на стр. БГ-16.
5. Хора с изкуствени водачи на сърцето трябва да се консултират с личния лекар или с производителя на водача на сърцето относно предпазните мерки по отношение на микровълновите фурни.

За избягване възможността от токов удар

1. В никакъв случай не премахвайте външния капак.
2. Никога не разливайте или не поставяйте предмети в отворите за заключване или в отворите за вентилация. В случай на разливи изключете незабавно фурната и се обадете на оторизиран сервиз на SHARP.
3. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
4. Не позволявайте захранващия кабел да виси над ръб на маса или над работна повърхност.
5. Дръжте захранващия кабел далеч от топли повърхности, както и от задната част на фурната.

6. Не опитвайте да сменявате лампата на фурната сами и не позволявайте на никой, който не е електротехник, оторизиран от SHARP за това. Ако лампата изгори, моля, консултирайте се с Вашия дилър или с оторизиран сервиз на SHARP.

За избягване на възможността от експлозия или внезапно кипене:

1. Никога не използвайте запечатани съдове. Отстранявайте пломбите и капачите преди употреба. Запечатаните съдове могат да се взривят от натрупаното налягане, дори и след изключване на фурната.
2. Внимавайте когато затопляте течности. Използвайте отворени съдове, за да може да излизат балончетата.
Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, понеже това може да доведе до избухване на съда и изгаряне.

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Да не се прекалява с времето.
2. Разбъркайте течността преди затопляне.
3. Препоръчително е да потопите в течността стъкло или подобен съд докато затопляте.
4. Оставете течността да престои във фурната 20 секунди след затоплянето, за да се предотврати забавеното кипене.
3. Пробивайте обвивката на храни като картофи, колбаси и плодове преди готвене, защото в противен случай могат да се взривят.

За избягване възможността от изгаряния

1. Използвайте кухненски ръкавици при изваждане на храни от фурната, за да избегнете изгаряния.
2. Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далече от лицето и ръцете, за да избегнете изгаряния и изкипяване.
3. **За да се избегнат изгаряния, винаги проверявайте температурата и разбъркайте преди сервиране, като обръщайте особено внимание за температурата на храни и напитки, предназначени за бебета, деца и възрастни хора.** Температурата на съда не е истинския фактор за температурата на храната или напитката; винаги проверявайте температурата на храната.
4. Винаги отстъпвайте назад при отваряне на вратичката за да избегнете изгаряния от излизаща пара и топлина.
5. Нарезете пълнените печени храни след затопляне, за да излезе парата и да избегнете изгаряния.

За да се избегне злоупотребата от деца

1. Не се облягайте и не се люлейте на вратата на фурната.
2. Децата трябва да бъдат научени на всички важни инструкции за безопасност: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахане на обвивките на храните; обръщане специално внимание на опаковките (например на самозатоплящите се материали), предназначени да задържат храната свежа, тъй като те могат да бъдат много горещи.



Други предупреждения

1. Никога и по никакъв начин не преработвайте фурната.
2. Не премествайте фурната докато работи.
3. Това е фурна само за домашно приготвяне на храни и може да бъде използвана само за приготвяне на храни. Не е подходяща за употреба в търговията или в лаборатория.

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 може да повреди фурната.
2. Когато използвате съдове за пържене или самозаплащ се материал, винаги поставяйте толоустойчива преграда, като порцеланова плоча под него, за да предотвратите увреждането на въртящата се чиния и поставката от топлинен шок. Времето за подгръване на храната, посочено в инструкциите, не трябва да се превишава.
3. Не използвайте метални прибори, които отрязават микровълните и може да причини електрически искрене. Не поставяйте кутии във фурната. Използвайте само въртящата се чиния и оставката, предназначени за тази фурна. Не включвайте фурната, без въртящата се чиния.
4. Не поставяйте нищо върху външната кутия по време на работа.

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.

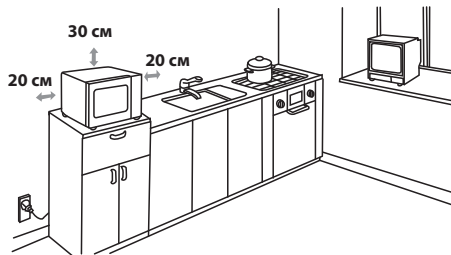


Този символ означава, че повърхностите може да се нагорещат по време на работа.

ИНСТАЛИРАНЕ



1. Остранете всички опаковъчни материали от вътрешността на кухнята на фурната и остранете всички предпазващи ленти по повърхностите на кухнята. Проверете фурната за следи от повреда.
2. Поставете фурната на сигурна, равна повърхност, достатъчно стабилна да издържи теглото на фурната плюс най-тежкия елемент, който може да бъде приготвен във фурната. Не поставяйте фурната в шкафа.
3. Изберете ниво на повърхността, която осигурява достатъчно място за изваждане и/или изходящите отвори. Задната страна на фурната трябва да бъде срещу стена.
 - Необходимо е минимално разстояние от 20 см между фурната и съседните стени.
 - Оставете минимум 30 см свободно пространство над фурната.
 - Не остранявайте стъпките от дъното на фурната.
 - Блокирайки вентилационните отвори можете да повредите фурната.
 - Поставете фурната възможно най-далече от радиоприемници, телевизори. Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения на радио или телевизионния приемник.



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) домакински контакт.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте фурната в условия на топлина, влага или висока влажност, (например в близост или над обикновена печка) или в близост до запалими материали (например завеси). Не блоирайте вентилационните отвори. Не поставяйте предмети на фурната.



ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА

Включете фурната. На дисплея ще се покаже "0:00" и ще прозвучи звуков сигнал.

Този модел има функция часовник и фурната използва п-малко от 1,0 W в режим на очакване. Вижте по-долу как се настройва часовника.



НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Има два режима на настройки: 12-часов часовник и 24-часов часовник.

1. За да нагласите 24-часовия часовник, натиснете бутон **ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ** (☐ / ⏸) и на дисплея ще се покаже "24H". За да нагласите 12-часов часовник, натиснете още веднъж бутон **ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ** (☐ / ⏸) и на дисплея ще се покаже "12H".
2. Превъртете докато се покаже точното време, входящото време трябва да е 0-23 (24-часов часовник) или 1-12 (12-часов часовник).
3. Натиснете бутон **ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ** (☐ / ⏸), ще се покаже фигурка за минута.
4. Настройте минутите. Превъртете докато се покажат точните минути, входящото време трябва да бъде между 0-59.
5. Натиснете веднъж бутон **ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ** (☐ / ⏸) за да стартирате часовника. Ще мига иконка ":" за дигитално време.

БЕЛЕЖКИ:

- Ако часовника е нагласен, когато приключи готвенето на дисплея ще се покаже точното дневно време. Ако часовникът не е нагласен, когато готвенето приключи, на дисплея ще се покаже "0:00".
- За проверка на часа по време на готвене, натиснете бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/ЗАБАВЕН СТАРТ** (☐ / ⏸) и LED дисплея ще покаже часа за 2-3 секунди. Това не спира процеса на готвене.
- По време на настройването на часовника, ако се натисне бутон **СТОП**, фурната ще се върне към първоначална настройка.
- Ако електрическият захранващ кабел на Вашата фурна е прекъснат, след възстановяване на захранването, на дисплея ще се покаже: "0:00". Ако това се случи по време на готвене, програмата ще бъде изтрита. Дневното време също ще се изтрие.



НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ

Ниво на мощност	Натиснете бутон MICROWAVE POWER LEVEL (☐)	Дисплей (Процент)
ВИСОКО	x1	P100 (100%)
СРЕДНО ВИСОКО	x2	P80 (80%)
СРЕДНО	x3	P50 (50%)
СРЕДНО НИСКО (РАЗМРАЗЯВАНЕ)	x4	P30 (30%)
НИСКО	x5	P10 (10%)

- Вашата фурна има 5 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, натиснете бутон **MICROWAVE POWER LEVEL** (☐) или превъртете докато дисплея покаже желаното ниво. Натиснете бутон **START/+30сек/ПОТВЪРДИ** (▶ + 30 sec / ◀) за да потвърдите, въедете времето за готвене и след това натиснете бутон **START/+30сек/ПОТВЪРДИ** (▶ + 30 sec / ◀) за да стартирате фурната.
- За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **MICROWAVE POWER LEVEL** (☐), моментното ниво на мощност ще се покаже за 2-3 секунди. Фурната ще продължи да отброява докато на дисплея се покаже нивото на мощност.

По принцип се прилагат следните препоръки:

P100 - (ВИСОКА мощност - 900W) използва се за бързо готвене или притопяне например за говеци, топли напитки, зеленчуци и др.

P80 - (СРЕДНО ВИСОКА мощност = 720 W) използвана 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 страните.

P50 - (СРЕДНА мощност = 450W) за висококалорични храни, които изискват дълго време на готвене, когато се приготвят по

традиционен начин, например говеждо месо, препоръчително е да се използва тази възможност за да сте сигурни че месото ще бъде готово.

P30 - (СРЕДНО НИСКА мощност = 270 W Настройка размразяване) за размразяване, изберете тази настройка за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тази настройка е идеална за варене на ориз, макаронени изделия, кнедли и яйчен крем.

P10 - (НИСКА мощност = 90 W) за леко размразяване, например на кремове.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



Отваряне на вратичката:

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 вратичката и натиснете бутон **СТАРТ/ +30 сек/ ПОТВЪРДИ** след като сте избрали желаното време. След като програмата за готвене е нагласена но бутона **СТАРТ/ +30 сек ПОТВЪРДИ** не е натиснат до 5 минути, настройката ще се анулира.

Бутонът **СТАРТ/ +30 сек ПОТВЪРДИ** трябва да бъде натиснат за да продължи готвенето, ако вратичката се отвори по време на готвенето. Звук сигнал ще прозвучи само при правилно натискане.

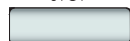
Използвайте бутона **STOP** за:

1. Изтриване на грешка по време на настройването.
2. Временно спиране на фурната по време на готвене.
3. За анулиране на настройка по време на готвене, натиснете бутона **STOP** два пъти.
4. За настройване и анулиране на "детското заключване" (погледнете страница BG-12).



Бутон **СТАРТ / +30 сек/ ПОТВЪРДИ**

STOP



МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ



Фурната може да бъде програмирана до 95 мин (95.00).

Входящото време за готвене (размразяване) варира от 5 секунди до 5 минути. Зависи от тоталната дължина на времето за готвене (размразяване), както е показано на табелата.

Време за готвене	Увеличаване
0-1 минути	5 секунди
1-5 минути	10 секунди
5-10 минути	30 секунди
10-30 минути	1 минута
30-95 минути	5 минути

РЪЧНО ГОТВЕНЕ / РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времето за готвене и използвайте нива на мощност P100 до P10 за готвене или размразяване (вижте примера по-долу).
- Разбърквайте и завъртайте храната, когато е възможно, 2-3 пъти на готвене.
- След готвене, покрийте храната и оставете да престои, когато това се препоръчва.
- След размразяване, покрийте храната с фолио и оставете да престои до пълно размразяване.

Пример:

За да готвите 2 минути и 30 секунди при мощност на микровълната P80.

1. Въведете нивото на мощност чрез натискане два пъти на бутон **НИВО НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНАТА** за P80 или превъртете докато изберете ниво на мощност P80.
2. Натиснете бутон **СТАРТ/ +30сек/ ПОТВЪРДИ** (◊ +30 сек. / ←) за да потвърдите избраното ниво на мощност.
3. Въведете желаното време за готвене чрез превъртане.
4. Натиснете бутон **СТАРТ/ +3сек/ПОТВЪРДИ** (◊ +30 сек. / ←) за да стартирате таймера. (Дисплеят ще отброява да зададеното време за готвене.)



x2 или



В същото време на дисплея ще светне индикатор за МИКРОВЪЛНА.



БЕЛЕЖКА:

- Когато фурната стартира, лампата на фурната ще светне и въртящата се чиния ще се заърти по часовниковата стрелка или обратно. Ако вратата бъде отворена по време на готвене/размразяване, времето за готвене на дисплея ще спре автоматично. Времето за готвене/размразяване започва да отброява отново след като се затвори вратата и се натисне бутон **СТАРТ/ +30сек/ ПОТВЪРДИ** (◊ +30 сек. / ←).
- Когато готвенето/размразяването е готово, ще се покаже дневното време, ако часовникът е бил нагласен.
- Ако желаете да разберете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНАТА** (◊). Моментното ниво на мощност ще се покаже за 2-3 секунди.

ВАЖНО:

- Затворете вратичката след готвене / размразяване. Лампичката ще Ви покаже кога вратичката е отворена и ще Ви напомни да я затворите.



ГРИЛ ГОТВЕНЕ / КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

1. ГОТВЕНЕ САМО ГРИЛ

Грилет в горната част на фурната има само една настройка за мощност. Грилет се подпомага от въртящата се плоча, която се върти едновременно, за да се гарантира дори запичане. Използвайте поставката за печене на малки парчета храна като бекон, филе или чаени бисквити. Храната трябва да бъде поставена директно върху поставката или в топлоустойчива чиния на поставката.

Пример:

За грил 20 минути, използвайте бутон **GRILL/COMBI** (W/☞☞W).

1. Натиснете бутон **ГРИЛ/КОМБИНИРАНО** веднъж. На дисплея ще се покаже G-1 и индикатора за грил.

W/☞☞Wx1



G-1

2. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀+30sec./▶) за да потвърдите избраното ниво на мощност.



G-1

3. Използвайте превъртането за да въведете времето за грил (20 мин).



20:00

4. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀+30sec./▶) за да стартирате таймера. (Дисплеят ще отброява до зададеното време за грил.)



20:00

Бележка:

След половината от времето за грил ще прозвучи двукратен звуков сигнал за да Ви напомни да обърнете храната за да се запече добре. Помнете, че фурната няма да спре автоматично по време на грил. За по добър грил ефект храната трябва да се обърне след изтичане на половината от времето. След обърщането на храната, затворете вратата и натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀+30sec./▶) за да продължите готвенето.

2. КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

Функцията **КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ** осигурява комбинация между микровълнова сила и грил и/или обикновена фурна, както и комбинация от грил и обикновена фурна. **КОМБИНИРАНО** означава да се готви с микровълни, грил и или обикновена фурна. Комбинацията намалява времето за готвене и осигурява свеж, кафеникав вид, което ви осигурява бързо готвене и традиционен апетитен вид.

Има 4 избора от комбинации, показани по-долу:

Бутон ГРИЛ/КОМБИ (W/☞☞W)	Дисплей	Микровълна	Грил	Конвекция
два пъти	C-1	• (450W)		• (160-165°C)
3 пъти	C-2	• (450W)	•	
4 пъти	C-3		•	• (195-200°C)
5 пъти	C-4	• (270W)	•	• (195-200°C)

• = достъпни

Пример за Микровълна и Обикновена фурна:

За готвене 30 минути, използвайте комбинация от микровълни и обикновена фурна (C-1).

1. Натиснете бутон **ГРИЛ/КОМБИНИРАНО** веднъж. G-1 ще светне на дисплея.

W/☞☞Wx1



G-1

2. Изберете C-1 натискайки бутона още веднъж или превъртете **ENTRY** докато на дисплея се покаже C-1.



C-1

3. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀+30sec./▶) за да потвърдите избраното ниво на мощност.



C-1

4. Използвайте превъртането за да въведете времето за грил (30 мин).



30:00

5. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀+30sec./▶) за да стартирате готвенето. (Дисплеят ще отброява до зададеното време за готвене.)



30:00

БЕЛЕЖКИ за ГРИЛ и КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ:

- Не е необходимо да затопляте грила.

- Можете да усетите дим или мирис на изгоряло когато използвате грила за пръв път. Това е нормално и не е сигнал, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, при първото използване на фурната, включете фурната на грил за 20 минути без храна.

Важно: По време на работа, за да се маха дима и миризмата, отворете прозореца или включете вентилацията на кухнята.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещат много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.



Фурната може да се използва и като обикновена фурна с 10 предварително настроени температури на фурната. Предварителното затопляне е препоръчително за по-добри резултати. Температурата може да се избере между 150°C и 240°C с 10°C стъпка.

Натиснете бутон ОБИКНОВЕНА ФУРНА	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Темп. на фурната (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

За всяка настроена температура има индекс за температурата, напр. 170°C = трети бар. По време на предварително затопляне дисплеят ще мига и нарастващите барове ще индикират процеса на подгряване.

Пример 1: За готвене с притопляне

Ако желаете да затоплите до 200°C и да готвите 25 мин на 200°C.

- Натиснете бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** веднъж. 150 и индикатора за температура ще се покажат на дисплея и ще светне индикатора за обикновена фурна.
- Въведете желаната температура за затопляне натискайки бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** (5 пъти) или завъртете докато на дисплея се покаже 200.
- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (↕ +30 сек./←) за да потвърдите избраната температура.



150 °C



200 °C



200 °C

- Натиснете още веднъж бутон **СТАРТ/+30сек/CONFIRM** (↕ +30 сек./←) за да започнете затоплянето. Когато температурата е достигната ще прозвучи двукратен сигнал напомнящ да се сложи храната във фурната. Моментната температура ще се покаже на дисплея.
- Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата. Нагласете време за готвене 25 минути.
- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (↕ +30 сек./←) за да започнете готвенето. Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене. Индикатора за обикновена фурна ще светне.



200 °C



25:00



25:00

Пример 2: За готвене с предварително затопляне

Ако желаете да готвите 20 мин на 230°C.

- Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата. Натиснете веднъж бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА**. 150 и индикаторът за температура ще светнат на дисплея, както и индикатора за обикновена фурна.
- Въведете желаната температура за затопляне натискайки бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** (8 пъти) или завъртете докато на дисплея се покаже 230.
- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (↕ +30 сек./←) за да потвърдите избраната температура.
- Използвайте превъртането за да въведете времето за grill (20 мин).
- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (↕ +30 сек./←) за да започнете готвенето.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Бележки:

- Времето за готвене не може да бъде въведено преди да се достигне зададената температура на затопляне. Ако температурата е достигната, вратата трябва да е отворена за да се въведе времето за готвене.
- Нагряваният на обикновената фурна ще спре автоматично, ако до 5 минути не бъде въведено време за готвене. Ще прозвучи петкратен звук сигнал за припомняне и на дисплея ще се покаже дневното време, ако часовникът е бил нагласен. Ако часовникът не е бил нагласен, на дисплея ще се покаже "0:00".
- Когато фурната е затоплена, чинията трябва да е във фурната. По време на затоплянето и готвенето, ще чувате охлаждащия вентилатор да се включва и изключва. Това е съвсем нормално и не влияе на готвенето.
- Инструкциите на производителите на храни са само препоръчителни, затова времената за готвене трябва да се спазват.
- След като готвенето приключи охлаждащия вентилатор ще продължи да работи за да намали температурата на електрически и механични части.
- Можете да усетите дим или мирис на изгоряло когато използвате грила за пръв път. Това е нормално и не е сигнал, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, при първото използване на фурната, включете фурната на грил за 20 минути без храна и след това обикновено на 240°C.

ВАЖНО: По време на работа, за да позволите на дима или миризмите да излязат, отворете прозореца или включете кухненската вентилация. Уверете се, че няма храна във фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещат много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.



ДРУГИ УДОБНИ ФУНКЦИИ

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ГОТВЕНЕ

Тази функция Ви позволява да готвите използвайки до 2 различни нива, които могат да включват ръчно време за готвене и режим и/или време за размразяване, както и функцията за размразяване по тегло. Веднъж програмирани няма нужда от намеса, фурната автоматично ще се превърне към следващото ниво. Ще прозвучи еднократен звуков сигнал след първото ниво. Ако едно ниво е размразяване, то ще е на първо ниво.

Бележка: Авто менюто не може да бъде нагласено като едно от секвенциите.

Пример: Ако искате да размразите храна за 5 минути, след това да сготвите с P80 мощност за 7 минути. Стъпките са следните:

1. Натиснете бутон **РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО/РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ** два пъти, на дисплея ще се покаже $\ast\ast \text{ } \overleftarrow{\text{M}} / \ast\ast \text{ } \overrightarrow{\text{M}}$ def2.
2. Въведете време за размразяване, докато на дисплея се покаже "5:00" минути.
3. Натиснете бутон **MICROWAVE POWER LEVEL** ($\overrightarrow{\text{M}}$) веднъж.
4. Въведете нивото на мощност чрез натискане два пъти на бутон **НИВО НА МОЩНОСТ НА МИКРОВОЪЛНАТА** ($\overrightarrow{\text{M}}$) за P80 или превъртете докато изберете ниво на мощност P80.
5. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) за да потвърдите избраната настройка.
6. Въведете време за готвене, докато на дисплея се покаже "7:00" минути.
7. Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) за да започнете готвенето.

2. +30сек ФУНКЦИЯ (директен старт)

Бутон **START/+30sec/CONFIRM** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) ви позволява да работите с двете следващи функции:

а. директен старт

Можете да готвите директно на P100 микровълнова мощност за 30 секунди, натискайки бутон **START/+30sec/CONFIRM** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$). Процесът на готвене ще започне незабавно и всяко натискане на бутоната ще удължава времето за готвене с 30 секунди.

Увеличаване на времето за готвене

Можете ръчно да удължите времето за готвене, грил, обикновена фурна, комбинирано готвене и размразяване за много по 30 секунди, ако бутоната **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) е натиснат по време на работа. По време на размразяване по тегло и функцията авто меню и обикновено готвене, времето не може да бъде удължено чрез бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$).

БЕЛЕЖКА: Времето за готвене може да бъде удължено максимум до 95 минути.

3. ЗАБАВЕН СТАРТ

ЗАБАВЕН СТАРТ ви позволява да програмирате фурната да започне готвене по-късно през деня.

Преди настройка се уверете, че часовникът е нагласен правилно.

Пример:

Следвайте долния пример за да стартирате фурната автоматично по-късно през деня. Максималното забавяне е 23 часа и 59 минути.

- 1) Натиснете бутон **MICROWAVE** ($\overrightarrow{\text{M}}$) веднъж и завъртете за да изберете ниво на мощност P80.
- 2) Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) за да потвърдите избраната настройка.
- 3) Въведете време за готвене, докато на дисплея се покаже "7:00" минути.
След тези стъпки, моля не натискайте бутон **СТАРТ/+30сек/CONFIRM** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$).
- 4) Натиснете бутон **CLOCK SET/ DELAY START** ($\overrightarrow{\text{M}} / \overrightarrow{\text{M}}$) веднъж. На дисплея ще се покаже моментното време и ще светне часовата фигурка.
- 5) Завъртете за да часа за започване на готвене. Въведеното време може да е между 0-23 (24-часов часовник) или 1-12 (12-часов часовник).
- 6) Натиснете бутон **ЧАСОВНИК/ЗАБАВЕН СТАРТ** ($\overrightarrow{\text{M}} / \overrightarrow{\text{M}}$), ще се покаже фигурка за минута.
- 7) Завъртете за да въведете минутите за започване на готвене. Въведеното време може да е между 0-59 минути.
- 8) Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/CONFIRM** ($\overleftarrow{\text{M}} + 30 \text{ sec.} / \overleftarrow{\text{M}}$) за да потвърдите настройката за забавен старт.

4. ЗАКЛЮЧВАНЕ ПРОТИВ ДЕЦА:

Използвайте за да предотвратите неконтролирана употреба на фурната от малки деца.

а. Настройване на ЗАКЛЮЧВАНЕТО ПРОТИВ ДЕЦА:

Натиснете и задръжте бутоната **STOP** за 3 секунди докато не прозвучи дълъг сигнал. На дисплея ще се покаже индикатор за заключване.



б. Анулиране на ЗАКЛЮЧВАНЕТО ПРОТИВ ДЕЦА:

Натиснете и задръжте за 3 секунди бутоната **STOP** докато не прозвучи дълъг сигнал. Индикаторът за заключване ще изчезне:

РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО И РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ



1. РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО

Фурната е препрограмирана с време и нива на мощност за по-лесно размразяване: свинско, телешко и пилешко. Теглата може да бъдат от 100 г – 2000 г с 100 г стъпки.

Следвайте примера по-долу за повече подробности относно работата на тези функции.

Пример: Размразяване на Месо с общо тегло 1.2 кг. използвайки **РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.

Поставете месото в плтика чиния или поставката за размразяване върху въртящата се чиния.

- Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **ТЕГЛО/РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
**☞ / **☺ x1,
Дисплейът ще покаже:
- Чрез завъртване въведете желаното тегло докато на дисплея се покаже:
В същото време на дисплея ще светне индикатор "g".
- Натиснете бутон **START/+30sec/CONFIRM** (◀ +30 sec / ▶) за да започнете размразяване. Ще се покаже индикатора за размразяване а индикатор "g" ще изчезне. (Дисплеят ще отброява времето за размразяване).

Замразените храни се размразяват от -18°C.

Бележки за РАЗМРАЗЯВАНЕТО ПО ТЕГЛО:

- Преди да замразите храната, проверете дали е свежа и с добро качество.
- Поставете храна с тегло по-малко от 200 г на ръба на въртящата се чиния и не я поставяйте в средата на чинията.
- Теглото на храната трябва да бъде закръглявано нагоре към най-близките 100 г. например, 650 г към 700 г.
- Ако е необходимо, защитете малки зони от месото или птицата с малки парчета алуминиево фолио. Това ще предотврати зоните от прегряване по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не докосва стените на фурната.

2. ВРЕМЕ ЗА 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. Времевата рака е: 0:15 – 95:00.

Пример: За размразяване на храни за 10 минути.

- Изберете нужното меню, натискайки два пъти бутон **ТЕГЛО/РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
**☞ / **☺ x2,
Дисплейът ще покаже:
- Чрез завъртване въведете желаното време за готвене докато на дисплея се покаже:
- Натиснете бутон **START/+30sec/CONFIRM** (◀ +30 sec / ▶) за да стартирате размразяване. Индикаторите за микровълни и размразяване ще светнат.

Замразените храни се размразяват от -18°C.

Бележки за РАЗМРАЗЯВАНЕТО:


- След готвене ще прозвучи петкратен звук сигнал и на LED ще се покаже времето, ако часовникът е нагласен. Ако часовника не е нагласен, дисплеят ще покаже само "0:00" когато готвенето приключи.
- Нагласената мощност е P30 и не може да бъде променена.

РЕЖИМ АВТО МЕНЮ



Бутоните **АВТО МЕНЮ** автоматично нагласяват правилния режим на готвене на храните (подробности на страница BG-15). Следвайте примера по-долу за подробности как се работи с тази функция.

Пример: За да сготвите 350 г моркови използвайки функция **AUTO MENU** за пресни зеленчуци (A4).

- Завъртете и изберете желаното автоматично меню.

- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀ +30 sec / ▶) за да потвърдите избраната настройка.
- Чрез завъртване въведете желаното тегло докато на дисплея се покаже:
В същото време на дисплея ще светне индикатор "g".
- Натиснете бутон **СТАРТ/+30сек/ПОТВЪРДИ** (◀ +30 sec / ▶) за да стартирате готвене. (Дисплеят ще отброява до зададеното време за готвене.)

БЕЛЕЖКИ:

- Теглото или количеството на храната може да бъде въведено завъртайки **ENTRY**, докато желаното тегло/количество се покаже на дисплея. Не включвайте теглото на съда.
- При храни, които тежат повече или по-малко от дадените в таблицата на АВТО МЕНЮ на страница BG-14, гответе ръчно.



СХЕМА НА АВТОМЕНЮТО

АВТО МЕНЮ	Дис-плей	Метод на готвене	ТЕГЛО / ПОРЦИЯ / ПРИБОРИ	Процедура
Притопляне Ястие (Предварително приготвена храна, в това число месо, зеленчуци и гарнитури)	A1	100% Микро	150 г, 250 г, 350 г, 450 г, 600 г (начална темп. 5°C) Плоча и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак.	Поставете предварително приготвената храна на плочата. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете плочата. Поставете плочата в центъра на въртящата се плоча. Разбъркайте след готвене.
Пълнени картофи	A2	100% Микро	1, 2, 3 картофа (парчета) 1 картоф = ок. 230 г (начална темп. 20°C)	Моля използвайте картофи с приблизително еднаква големина, ок. 230 г. Продупчете всеки картоф на няколко места и ги поставете на въртящата се чиния. След половината време за готвене ги обърнете. Оставете да престоят 3-5 минути преди сервиране.
Месо (обезкостено месо, напр. говеждо, агнешко, свинско или пилешко)	A3	100% Микро	150g, 300g, 450g, 600g (начална темп. 5°C) Чиния и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак.	Нарежете месото на малки парчета и ги поставете в чиния. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете чинията. Поставете чинията в центъра на въртящата се чиния.
Пресни зеленчуци, напр. Fresh vegetables е.г. карфиол, моркови, броколи, копър, пипер, тивкички и други.	A 4	100% Микро	150 г, 350 г, 500 г (начална темп. 20°C) Купа и капак	Нарежете пресните зеленчуци на малки парчета. Поставете пресните зеленчуци в подходящ съд. Поставете на въртящата се чиния. Добавете необходимото количество вода (4 супена лъжица на 100 г). Покрийте с капак. Разбъркайте след готвене и оставете храната да престои около 2 минути.
Риба (Само филе от риба е препоръчително за тази програма)	A5	80% Микро	150 г, 250 г, 350 г, 450 г, 650 г (първоначална темп. 20°C) Чиния и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак.	Поставете на един слой в чинията. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете.
Паста (сухи тестени изделия напр. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Микро	Паста Вода 50 г 450 мл 100 г 800 мл 150 г 1200 мл (първоначална темп. за водата: 20°C) Голяма и широка купа	Поставете пастата в подходяща купа и добавете вода. Не покривайте. Поставете купата в центъра на въртящата се чиния. След готвене, разбъркайте добре и оставете 2 минути да престои.
Супа	A7	100% Микро	200 г, 400 г, 600 г (начална темп. 5°C) Чаши (200 г на чаша)	Поставете чашите на въртящата се чиния и разбъркайте след готвене.
Пандишпан Съставки: 4 яйца 110 г захар 100 г брашно 10 г царевично нишесте 60 г вода 60 г растително масло	A8	Затоплете до 160°C	475 г (начална темп. 20°C) Форма (около 26 см диаметър) Ниско ниво	Фурната ще се затопли до 160°C. Когато температурата е достигната, отворете вратата и поставете кейка на долно ниво вътре. Натиснете бутон Start /+30sec/ Confirm (◀ + 30sec / ▶) за да стартирате печенето.
Замразена пица (Фурна готова пица → предварително изпечена)	A9	C-4	200 г, 300 г, 400 г (първоначална темп. -18°C) Ниско ниво	Отстранете опаковката и поставете директно на долно ниво. Не се изисква време за престой.
Печено пиле	A10	C-4	500 г, 750 г, 1000 г, 1200 г (начална темп. 20°C) Ниско ниво	Ако желаете, поръсете със сол, пипер и паприка. Пробийте кожата на пилето няколко пъти. Поставете пилето с гърдите нагоре, на долното ниво.

* Подготовка за пандишпан (A8):

1. Отделете яйцата.
2. Разбийте на крем жълтъците, масло и вода с ръчен блендер (бавна скорост) докато стане светъл и пухкав.
3. Добавете брашно и миксрайте добре.
4. В отделна чиния, разбийте белтъците захарта и царевично нишесте с ръчен блендер (висока скорост). Внимателно добавете до сместа за кейка.
5. Изсипете миксурата в намазнена форма и загладете повърхността.
6. След затопляне поставете формата във фурната.

Бележки:

- 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 програмирания резултат, молим, настройте времето за готвене, така че да съпада с вашите изисквания.

ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ



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 предпочитани пред квадратните/правоъгълните, защото храната по ъглите може да се претопли. Можете да използвате съдове от изброените по-долу.

Кухненско	Микро- вълнова безопас- ност	Грил	Кон- векция	Микс готвене	Коментари
Алуминиево фолио Съдове с фолио	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Малки парчета от алуминиево фолио може да бъдат използвани за да предпазят храната от претопляне. Дръжте фолиото на най-малко 2см от стените на фурната, за да няма искри. Опаковките от фолио не са препоръчителни, освен специфицираните от производителя, например Microfoil®, следвайте внимателно инструкциите.
Гювечета	✓	✗	✗	✗	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не превишавайте времето, дадено за готвене.Бъдете много внимателни, защото тези съдове стават много горещи.
Китайски порцелан и керамика	✓ / ✗	✗	✓	✓ Само ком- бинирано обикновено готвене	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Съклария, например, Пирекс®	✓	✓	✓	✓	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 като дъга може да доведе до пожар.
Пластмаса/Полистирен, например, съдове за бързо хранене	✓	✗	✓	✓ / ✗	Трябва да се внимава защото някои контейнери може да се стопят или да променят цвета си 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 свързки, защото могат да се запалят поради искрене.
Хартиени 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.
Скара	✓	✓	✓	✓	Металната скара е специфицирана за всички режими на готвене и не може да повреди фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.



ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ: ДА НЕ СЕ ИЗПОЛЗВАТ ОБИКНОВЕНИ ПРЕПАРАТИ ЗА ФУРНИ, ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА, АБРАЗИВНИ, РАЗЯЖДАЩИ ПРЕПАРАТИ, СЪС СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЕВА ОСНОВА, КУХНЕНСКА ТЕЛ, ПО НИКОЯ ЧАСТ НА ВАШАТА ФУРНА.

Преди почистване се уверете, че кухнята на фурната, външната част и аксесоарите са изстинали напълно.

ПОЧИСТВАЙТЕ РЕГУЛЯРНО ФУРНАТА И ОТСТРАНЯВАЙТЕ ВСЯКАКВИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА - Поддържайте фурната чиста, защото иначе може да се увреди състоянието на повърхностите. Това може да има неблагоприятен ефект върху живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.

Външна част на фурната

Външната част на Вашата фурна трябва да се почиства внимателно с мек сапун и вода. Уверете се че сапуна е отмит с влажна кърпа и след това подсушете.

Контрол на фурната

Отворете вратичката преди почистване за да деактивирате контролния панел. При почистването му трябва да се внимава. Почистете го внимателно само с навлажнена кърпа. Избягвайте употребата на прекалено големи количества вода. Не използвайте абразивни или химически почистващи средства.

Вътрешна част на фурната

1. За почистване, избършете всякакви петна и разливи с мека влажна кърпа или гъба след всяко ползване, докато фурната е все още топла. За по-тежки разливи, използвайте мек сапун и бършете многократно до отстраняването на замърсяването. Запечени стари разливи може да прегреят, да димят или да се запалят. Не сваляйте капака на микровълните.
2. Внимавайте в малките вентилационни отвори на фурната да не попадне вода или сапун, защото могат да увредят фурната.
3. Не използвайте почистващи препарати във формата на спрей за вътрешната част на фурната.

4. Загривайте фурната редовно, използвайки обикновена фурна или грил. Останалата храна или мазнина може да предизвикат дим и лоша мизаня.

5. Храната ще изпуска пара по време на готвене и събира конденз вътре във фурната и вратата. Важно е да почистите фурната до сухо. Събирането на конденз в крайна сметка ще доведе до корозия по фурната.

СПЕЦИАЛНА БЕЛЕЖКА за КАПАКА НА ВЪЛНОВОДА:

Пазете капака на вълновода чист постоянно. Капакът на вълновода е направен от чуплив материал и трябва да се почиства внимателно. (следвайте инструкциите за почистване).

Прекаленото нахисване може да предизвика разпадането на капака на вълновода. Този капак е консуматив и без регулярно чистене, ще трябва да се замени.

Аксесоари

Аксесоари като въртяща се чиния, поставка и скара трябва да бъдат измивани с меки почистващи препарати и подсушавани. Безопасни са за миялни машини.

СПЕЦИАЛНА БЕЛЕЖКА за ПОСТАВКАТА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ЧИНИЯ:

След готвене, винаги почиствайте поставката на въртящата се чиния, особено около ролките. Те трябва да са чисти. After cooking, always clean the turntable support, especially around the rollers. These must be free from food splashes and grease. Наслоени мазнини и пръски може да се нагреят и предизвикат искрене, да започнат да пушат и да предизвикат пожар.

Вратичка

За да премахнете всички следи от мърсотия, редовно почиствайте и двете страни на вратата и прилежащите части с мека, влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи материали или остри стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, понеже могат да надраскат в стъклото, което може да доведе до счупване на стъклото.

БЕЛЕЖКА: Не почиствайте с помощта на пара.

Почистване - за по-лесно почистване на Вашата фурна:

Поставете в купа половин лимон, добавете 300 мл вода и загрейте на 100% за 10-12 минути.

Избършете фурната с мека и суха кърпа.

ВАЖНО

- Ако готвите храна по-дълго от стандартното време (вижте таблицата), използвайки същия режим на готвене, механизма за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Микровълновата мощност ще се намали или нагриващия елемент на грила ще се включи и изключи.

Режим на готвене	Стандартно време
Микровълна P100	30 минути
Грил/Обикновена фурна/Режим комбинирано готвене	Контролирани непостоянно функциониране, температура и време.

RO



Atenție:

Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. Simbolul indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu pot fi tratate ca reziduurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.

A. Informații pentru utilizatori despre modul de tratare (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 despre 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 deșeurii.

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 tratare pentru întreprinderi

1. În Uniunea Europeană

Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri și doriți să-l eliminați:

Vă rugăm să contactați furnizorul SHARP, care vă va informa despre modul de preluare a produsului. Uneori, această preluare se face contra cost. Produsele mici (și în cantități mici) pot fi preluate de punctele locale de colectare.

Pentru Spania: vă rugăm să contactați sistemul de colectare stabilit sau autoritățile locale pentru preluarea 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.



CONȚINUT

Manual de utilizare

INFORMAȚII DESPRE TRATAREA CORESPUNZĂTOARE A DEȘEULUI	1
CONȚINUT	2
SPECIFICAȚII	2
CUPTORUL ȘI ACCESORIILE	3
PANOUL DE CONTROL	4
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	5-7
INSTALARE	7
ÎNAINTE DE PORNIRE	8
SETAREA CEASULUI	8
NIVELURILE DE PUTERE A MICROUNDDELOR	8
SETAREA MANUALĂ	9
GĂTIRE CU MICROUNDE	9
GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI	10
GĂTIRE CU CONVECȚIE	11
ALTE FUNCȚII UTILE	12
UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ ȘI DECONGELARE RAPIDĂ	13
FUNCȚIA AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)	13
GRAFIC AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)	14
VASE ADECVATE	15
ÎNȚEȚINERE ȘI CURĂȚARE	16



SPECIFICAȚII

Denumire model:	R-82ST
Curent c.a.	: 230 V, 50 Hz monofazic
Siguranțe / întrerupător de circuit	: 16 A
Putere c.a. necesară: Microunde	: 1500 W
Putere de ieșire: Microunde	: 900 W
Grill în partea superioară (cu infraroșu)	: 1400 W
Convecție	: 2400 W
Program Off (Modul de Economisire a Energiei)	: mai puțin de 1,0 W
Frecvență microunde	: 2450 MHz*
Dimensiuni exterioare (lățime) x (înălțime) x (adâncime)** mm	: 513,0 x 305,0 x 466,0
Dimensiuni cavitate (lățime) x (înălțime) x (adâncime)** mm	: 330,0 x 231,5 x 352,0
Capacitatea cuptorului	: 25 litri***
Platou rotativ (sticlă)	: ø 315 mm
Greutate	: aprox. 16,5 kg
Lampa cuptorului	: 25 W / 240 V

* Acest produs respectă cerințele standardului European EN55011.

În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament de clasa B grup 2.

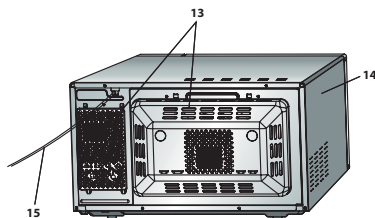
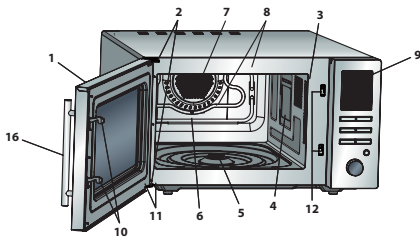
Echipament grup 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor.

Echipament de clasă B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.

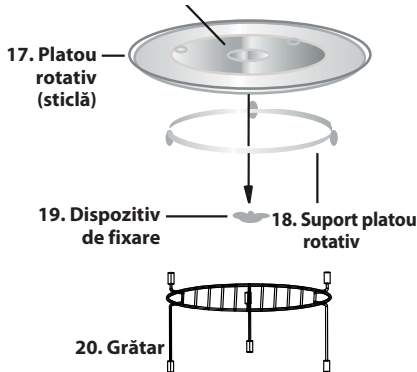
** Adâncimea nu include mânerul de deschidere a ușii.

*** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii și înălțimii maxime. Capacitatea reală pentru alimente este mai mică.

Datorită politicii de îmbunătățire continuă, ne rezervăm dreptul de a modifica proiectul și specificațiile fără un anunț prealabil.



Ax central (interior)



CUPTORUL

1. Ușa
2. Balamale
3. Lampa cuptorului
4. Capacul ghidajului de unde (NU SCOATEȚI)
5. Dispozitiv fixare
6. Cavitare cuptor
7. Ventilator de convecție (acoperit)
8. Elementul de încălzire a grillului (sub partea superioară și anterioară din interiorul cuptorului)
9. Panoul de control
10. Încuitori
11. Garnituri de etanșare și suprafețe de etanșare
12. Încuitori de siguranță pentru ușă
13. Orificii de ventilare
14. Carcasa exterioră
15. Cablu de alimentare
16. Mâner de deschidere a ușii

ACCESORIILE:

Verificați dacă următoarele accesorii au fost livrate:

(17) Platou rotativ (18) Suport platou rotativ (19) Dispozitiv de fixare (20) Grătar

- Amplasați suportul platoului rotativ pe partea centrală a bazei cuptorului astfel încât acesta să se rotească liber în jurul dispozitivului de fixare. Apoi, așezați platoul rotativ pe suportul platoului rotativ astfel încât acesta să se fixeze bine pe suport.

- Pentru a evita avarierea platoului, asigurați-vă că vasele și recipientele sunt ridicate uniform de pe marginea platoului atunci când sunt scoase din cuptor.

- Pentru utilizarea grătarului, consultați secțiunile pentru grill de la paginile RO-10.

Nu atingeți niciodată grillul când acesta este fierbinte.

NOTĂ: atunci când comandați accesorii, precizați furnizorului sau punctului de service autorizat SHARP următoarele: numele părții componente și numele modelului.

NOTE:

- Capacul ghidajului de unde este fragil. Interiorul cuptorului trebuie curățat cu mare grijă pentru a nu avaria unitatea.
- După ce gătiți mâncăruri grase fără capac, întotdeauna curățați bine cavitatea și mai ales elementul de încălzire a grillului, acestea trebuind să fie uscate și fără grăsimi. Grăsimia acumulată se poate supraîncălzi și fumegea sau chiar lua foc.
- Utilizați cuptorul numai cu platoul rotativ și cu 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.
- Când gătiți, toate alimentele și recipientele cu alimente se vor amplasa întotdeauna pe platoul rotativ.
- 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.

⚠ AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele se vor încălzi foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.



PANOUL DE CONTROL

1. AFIȘAJUL DIGITAL și INDICATORII

- Indicator CUPTOR CU MICROUNDE
- Indicator CONVECȚIE
- Indicator GRILL
- Indicator DECONGELARE
- Indicator BLOCARE DE SIGURANȚĂ
- AUTO Indicator MENIU AUTOMAT
- °C Indicator TEMPERATURĂ
- g Indicator GREUTATE
- Index pentru temperatură

Opțiuni pentru meniul automat:

- A1: Meniu reîncăzire
- A2: Cartofi în coajă
- A3: Carne
- A4: Legume proaspete
- A5: Pește
- A6: Paste
- A7: Supă
- A8: Prăjituri
- A9: Pizza congelată
- A10: Pui

2. Buton GRILL/ COMBI

3. Buton DECONGELARE AUTOMATĂ / DECONGELARE RAPIDĂ

4. Buton STOP

5. Buton START/ +30 sec. / CONFIRMARE

6. Buton rotativ INTRODUCERE

Rotiți acest buton pentru a introduce timpul de gătire, ora, nivelul de putere, temperatura, greutatea și pentru a selecta meniul automat

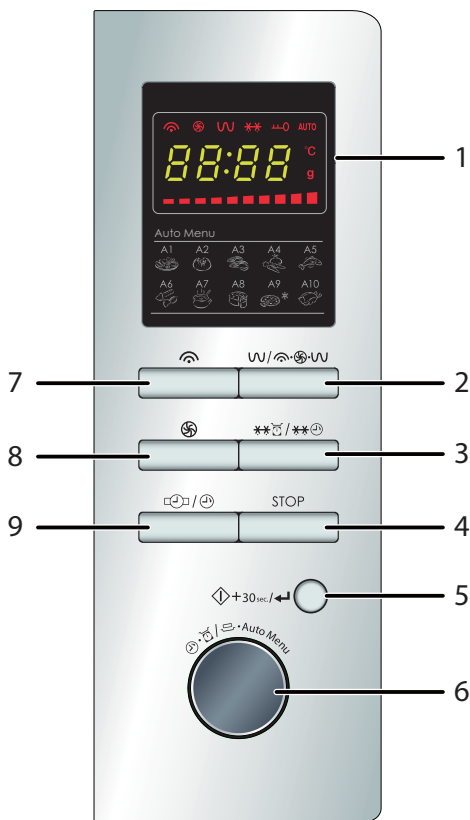


7. Buton NIVEL PUTERE MICROUND: E

Apăsați acest buton pentru a selecta nivelul de putere a microundelor.

8. Buton CONVECȚIE

9. Buton SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ





1. Acest cuptor este destinat numai pentru utilizarea pe blat. Cuptorul nu poate fi încorporat în unitate de bucătărie. Nu plasați cuptorul în dulap.
 2. Ușa cuptorului se poate încălzi în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85 cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușă pentru a preveni arsurile corporale.
 3. Asigurați-vă că minim există 30 cm de spațiu liber deasupra cuptorului.
 4. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități psihice, senzoriale și mentale reduse sau care nu au îndeajuns de multe cunoștințe despre utilizarea aparatului sau nu au experiență, cu excepția cazului în care acestea acționează sub supraveghere sau dacă li s-au dat instrucțiuni despre utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
 5. Copiii trebuie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
 6. **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.
 7. **AVERTIZARE:** când utilizați cuptorul în modul GRILL / COMBI (🔥/🌀) și CONVECTION (CONVECȚIE) (🌀), din cauza temperaturilor mari generate, copiii vor utiliza cuptorul numai sub supravegherea adulților.
 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 persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei de protecție 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 deoarece pot exploda după ce s-a încheiat gătitul. Pentru a prepara sau reincălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenușul și albușul, altfel acestea pot exploda. Curățați și tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reincălzi în cuptorul cu microunde.
 15. Ustensilele trebuie verificate dacă pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Consultați pagina RO-15. Utilizați numai recipiente și ustensile sigure pentru modulele cuptorului cu microunde.
 16. Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugărilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.
 17. În timpul utilizării, ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului, vasele, accesoriile și, în special, elementele de încălzire a grilului se înfierbântează foarte tare.
 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 observați fum, opriți sau deconectați cuptorul și lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualul incendiu.
 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 genera chiar situații posibil periculoase.
 22. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive și dure sau dispozitive metalice ascuțite pentru curățarea sticlei ușii deoarece se poate zgâria suprafața și, prin urmare, spargerea sticlei.
 23. Nu utilizați dispozitive de curățare pe bază de aburi.
 24. Consultați instrucțiunile de curățare a garniturilor ușii, a cavității și a componentelor adiacente, la pagina RO-16.
- Pentru a evita pericolul de incendiu:**
1. **Cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul utilizării. Nivelurile de putere foarte mari sau timpii de gătit foarte lungi pot supraîncălzi alimentele, ceea ce poate duce la apariția incendiilor.**
 2. Priza trebuie să fie ușor accesibilă astfel încât deconectare aparatul în caz de pericol să fie cât mai ușoară.
 3. Sursa de alimentare c.a. trebuie să fie de 230 V, 50 Hz, cu o siguranță de minim 16 A sau cu un întrerupător de circuit de minimum 16 A.
 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. Grăsimea 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 sârma etc. Arcul electric produs de suprafețele metalice poate duce la producerea unui incendiu.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

12. Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a supraîncălzi uleiul pentru prăjit. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.
13. Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungii speciale pentru microunde.
14. Nu depozitați alimentele sau alte articole în interiorul cuptorului.
15. După pornirea cuptorului, verificați toate setările pentru a vă asigura că 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.
17. Consultați sfaturile aferente din manualul de utilizare.

Pentru a evita producerea leziunilor

1. AVERTIZARE:

Nu utilizați cuptorul dacă este avariât sau funcționează necorespunzător. Verificați următoarele înainte de utilizare:

- a) Ușa: asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este uzată sau închisă strâmb.
 - b) Balamalele și dispozitivele de etanșare; verificați dacă nu sunt rupte sau slăbite.
 - c) Dispozitivele de etanșare și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că nu au fost avariate.
 - d) Interiorul cavității cuptorului nu ușă; asigurați-vă că nu prezintă deformări.
 - e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că nu au fost avariate.
2. Nu utilizați cuptorul cu ușă 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 suprafața 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-16.
 5. Persoanele cu stimulator cardiac trebuie să consulte un medic sau producătorul stimulatorului în cazul în care intenționează să utilizeze cuptorul cu microunde.

Pentru a evita posibilitatea de electrocutare

1. Nu îndepărtați sub nicio formă carcasa exterioră.
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.
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. Păstrați 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 eliminarea bulelor.

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.
 4. Lăsați lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru cel puțin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.
3. Întrepați coaja cartofilor, cârnaților sau a fructelor înainte de gătire, altfel acestea pot exploda.

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 copiii 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. Copiii trebuie să li se aducă la cunoștință instrucțiunile importante de siguranță: utilizați suporturi pentru recipiente, îndepărtați capacele cu grijă; aveți grijă la ambalaje (de exemplu, materialele ce rețin căldură) create pentru a găti alimente crocante, deoarece sunt foarte fierbinți.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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.

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 datorită căldurii. Nu depășiți timpul de preincalzire 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.

NOTĂ:

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.

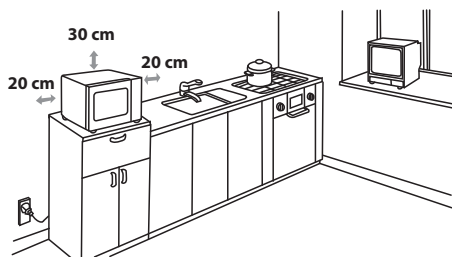


Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.

INSTALARE



1. Îndepărtați 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 20 cm între cuptor și pereții învecinați.
 - Lăsați un spațiu liber minim de 30 cm 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 încălzi în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85 cm 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.



ÎNAINTE DE PORNIRE

Conectați cuptorul la rețeaua electrică. Afișajul cuptorului va indica „0:00” și se va auzi un semnal acustic.

Acest model are o funcție de ceas, iar cuptorul are un consum mai mic de 1,0 W în modul în așteptare. Pentru a seta ceasul, consultați instrucțiunile de mai jos.



SETAREA CEASULUI

Există două moduri de setare: ceasul cu 12 ore și ceasul cu 24 ore.

1. Pentru a seta ceasul cu 24 ore, apăsați butonul o dată **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** (☐ / ⌚), iar pe afișaj va apărea modul „24H”. Pentru a seta ceasul cu 12 ore, apăsați butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** (☐ / ⌚) încă o dată, iar pe afișaj va apărea modul „12H”.
2. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea orei corecte, valorile disponibile fiind în intervalul 0-23 (pentru ceasul de 24 ore) sau 1-12 (pentru ceasul de 12 ore).
3. Apăsați butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** (☐ / ⌚), iar cifrele aferente minutelor vor clipi.
4. Setati numărul de minute. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea corectă a minutelor; timpul trebuie să fie în intervalul 0-59.
5. Apăsați butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** (☐ / ⌚) o dată pentru a porni ceasul. Pictograma „:” a ceasului digital va clipi pe afișaj.

NOTE:

- Dacă ați setat ceasul, când terminați de gătit, afișajul va indica ora corectă. Dacă ceasul nu a fost setat încă, afișajul va indica numai „0:00”.
- Pentru a afla ora curentă în timpul unui proces de gătire a alimentelor, apăsați butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** (☐ / ⌚) și ledul va afișa ora curentă timp de 2-3 secunde. Această procedură nu afectează procesul de preparare a alimentelor.
- În procesul de setare a ceasului, dacă apăsați butonul STOP, cuptorul va reveni la setarea anterioară.
- Dacă sursa de alimentare electrică a cuptorului dvs. cu microunde se întrerupe, afișajul va indica intermitent „0:00” la repornirea curentului electric. Dacă situația apare în timp ce gătiți, programul va fi șters. De asemenea, se va șterge și ora.



NIVELURILE DE PUTERE A MICROUNDDELOR

Nivel putere	Apăsați butonul NIVEL PUTERE MICROUND (📶)	Afișaj (procentaj)
ÎNALT	X1	P100 (100%)
MEDIU ÎNALT	X2	P80 (80%)
MEDIU	X3	P50 (50%)
MEDIU SCĂZUT (DECONGELARE)	X4	P30 (30%)
SCĂZUT	X5	P10 (10%)

- Cuptorul are 5 niveluri de putere, așa cum se indică alăturat.
- Pentru a modifica nivelul de putere pentru gătire, apăsați butonul **NIVEL DE PUTERE MICROUND** (📶) sau rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea nivelului de putere dorit. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (⏪ +30sec./⏩) pentru confirmare, introduceți timpul de gătire, iar apoi apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (⏪ +30sec./⏩) pentru a porni cuptorul.
- Pentru a verifica nivelul de putere în timpul gătirii, apăsați butonul **NIVEL DE PUTERE MICROUND** (📶), iar nivelul de putere va fi afișat timp de 2-3 secunde. Deși afișajul indică nivelul de putere, cuptorul continuă să deruleze timpul rămas.

În general se recomandă următoarele:

P100 - (nivel RIDICAT de putere = 900 W) utilizat pentru gătit rapid sau pentru încălzirea, de exemplu, a caserolelor, băuturilor calde, legumelor etc.

P80 - (nivel de putere MEDIU ÎNALT = 720 W) utilizat pentru o gătit 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.

P50 - (nivel MEDIU de putere = 450 W) - pentru mâncăruri dense, care necesită o gătit îndelungată atunci când sunt pregătite în mod

convențional, de ex.: mâncăruri de vită. Se recomandă utilizarea acestui nivel de putere pentru a asigura frăgezimea cărnii.

P30 - (nivel de putere MEDIU SCĂZUT = 270 W setarea de Decongelare) pentru decongelare. Selectați acest nivel de putere pentru a asigura decongelarea egală a alimentului. Această setare poate fi utilizată și pentru fierberea orezului, a pastelor, a găluștelor și pentru gătitul creimei custard (din ouă și lapte).

P10 - (nivel de putere SCĂZUT = 90 W) pentru decongelare delicată, de exemplu, creme pentru prăjituri sau aluat.



Deschiderea uşii:

Pentru a deschide uşa cuptorului, trageți de mânerul de deschidere a uşii.

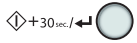
Pornirea cuptorului:

Gătiți și puneți mâncarea într-un recipient adecvat. Plasați recipientul pe platoul rotativ sau plasați alimentul direct pe platou. Închideți uşa și apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** după selectarea programului. După selectarea programului, dacă butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** nu este apăsat timp de 5 minute, setarea se va anula.

Dacă uşa este deschisă în timpul pregătirii alimentelor, trebuie să apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a putea continua operațiunea. Semnalul sonor se va auzi o dată la apăsarea eficientă, iar la apăsarea ineficientă nu se va primi niciun răspuns.

Utilizați butonul **STOP** pentru a:

1. Anula greşelile de programare.
2. Opri temporar cuptorul în timpul gătirii.
3. Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsați butonul **STOP** de două ori.
4. Pentru a seta și pentru a anula blocajul pentru protejarea copiilor (vezi pagina RO-12).



Buton **START / +30 sec. / CONFIRMARE**

STOP



GĂTIRE CU MICROUNDE



Cuptorul poate fi programat până la 95 minute (95,00).

Introducerea unității pentru timpul de gătire (decongelare) variază de la 5 secunde la 5 minute. Acesta depinde de intervalul total al timpului de gătire (decongelare) conform tabelului.

Timpul de gătire	Creșterea unității
0-1 minute	5 secunde
1-5 minute	10 secunde
5-10 minute	30 secunde
10-30 minute	1 minut
30-95 minute	5 minute

GĂTIRE MANUALĂ / DECONGELARE MANUALĂ

- Introduceți timpul de gătire și utilizați nivelurile de putere a microundelor P100 - P10 pentru a găti sau decongeala alimente (consultați exemplul de mai jos).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire, acoperiți mâncarea și lăsați-o pentru un timp.
- După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie și lăsați-o până la decongelarea completă.

Exemplu:

Pentru a găti 2 minute și 30 secunde la putere de P80.

1. Introduceți nivelul de putere apăsând de două ori butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE** pentru P80 sau rotind butonul **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.



2. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◊+30sec./←) pentru a confirma nivelul de putere selectat.



în același timp, pe afișaj se va aprinde indicatorul **CUPTOR CU MICROUNDE**.

3. Introduceți timpul de gătire dorit rotind butonul **ENTRY**.



4. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◊+30sec./←) pentru a porni temporizatorul. (afișajul va derula timpul de gătire setat rămas.)



NOTĂ:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcția acelor ceasului sau invers. Dacă deschideți uşa în timpul gătirii / decongelării pentru a amesteca sau a roti mâncarea, timpul de gătire de pe afișaj se oprește automat. Timpul de gătire / decongelare începe din nou când închideți uşa și apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◊+30sec./←).
- Când ați terminat de gătit / decongelat, ora se va reafixa pe ecran dacă ceasul a fost setat.
- Dacă doriți să aflați nivelul puterii în timpul gătirii, apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE** (◊). Nivelul de putere va fi afișat timp de 2-3 secunde.

IMPORTANT:

- După gătire / decongelare, închideți uşa. Rețineți că lumina va rămâne aprinsă timp de 10 minute când uşa este deschisă, din motive de siguranță, pentru a vă aminti să închideți uşa.



GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI

1. GĂTIREA NUMAI CU GRILL

Grillul din partea de sus a cavității cuptorului are numai o setare pentru putere. Grillul este asistat de platoul rotativ, care rotește simultan alimentele pentru a asigura o rumenire uniformă. Utilizați grilajul pentru alimentele mici de gătit cu grill, cum ar fi șunca, costița afumată și biscuiții. Alimentele pot fi amplasate direct pe grilaj sau pe o farfurie plată / un platou termorezistent, pe grilaj.

Exemplu:

Pentru a găti grill 20 de minute, utilizați butonul **GRILL/COMBI** (W / W).

1. Apăsați o dată butonul **GRILL / COMBI**. Pe afișaj se aprind modul G-1 și indicatorul pentru grill.
2. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (+30sec. /) pentru a confirma modul de gătit.
3. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătit cu grill (20 minute).
4. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (+30sec. /) încă o dată pentru a porni gătitul cu grill. (Afișajul va derula timpul de gătit cu grill rămas.)

W / W x1



G-1



G-1



20:00



20:00

Notă:

La jumătatea timpului de gătit cu grill, se aude un semnal sonor de două ori, care vă amintește să întoarceți alimentul pentru a asigura o rumenire uniformă. Rețineți că cuptorul nu se va opri automat în timpul gătirii cu grill. Pentru un efect de rumenire mai bun, mâncarea trebuie să fie întoarsă la jumătatea timpului de gătit. După întoarcerea mâncării la jumătatea timpului de gătit, închideți ușa și apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (+30sec. /) pentru a continua gătitul cu grill.

2. GĂTIREA COMBI

Funcția **GĂTIRE COMBI** permite o combinare a puterii microundelor cu grillul și / sau cu convecția, precum și o combinație a grillului cu convecția. COMBI se traduce prin a găti cu puterea microundelor, puterea grillului și / sau puterea de convecție alternativ. Gătirea combinată reduce timpul de gătit și oferă un efect de rumenire, oferindu-vă confortul unui timp scurt de gătit, dar și un aspect apetisant al mâncării.

Există 4 variante de combinații, conform tabelului următor:

Apăsați butonul GRILL / COMBI (W / W)	Afișaj	Microunde	Grill	Convecție
de două ori	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
de 3 ori	C-2	• (450 W)	•	
de 4 ori	C-3		•	• (195-200°C)
de 5 ori	C-4	• (270 W)	•	• (195-200°C)

• = disponibil

Exemplu de gătit cu microunde sau prin convecție:

Pentru a găti 30 minute utilizând combinația microunde-convecție (C-1).

1. Apăsați o dată butonul **GRILL / COMBI**. Pe ecran se aprinde modul G-1.
2. Selectați C-1 apăsând pe buton încă o dată sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică C-1.
3. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (+30sec. /) pentru a confirma modul de gătit.
4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătit (30 minute).
5. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (+30sec. /) pentru a începe procesul de gătit (afișajul va derula timpul de gătit setat rămas).

W / W x1



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

NOTE pentru GĂTIREA GRILL și COMBI:

- Nu este necesară preîncălzirea grillului.
- Când rumeniți mâncarea, așezați-o pe grătarul inferior sau pe cel superior, sau într-un recipient adânc pe platoul rotativ.
- Când utilizați grillul pentru prima dată, este posibil să detectați fum sau un miros de ars. Acest fenomen este normal și nu reprezintă un semn de defecare a cuptorului. Pentru a evita această situație, când utilizați pentru prima dată cuptorul, încălziți-l fără alimente timp de 20 minute pe modul grill.

IMPORTANT: în timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația în bucătărie.

⚠️ AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului și accesoriile se vor încălzi foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.



Cuptorul dvs. poate fi utilizat ca un cuptor standard folosind opțiunea de convecție și 10 temperaturi de cuptor presetate. Pentru rezultata mai bună, se recomandă preîncălzirea cuptorului. Puteți alege temperatura în intervalul 150°C până la 240°C, în incremente de 10°C.

Apăsați butonul CONVECȚIE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura cuptorului (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Pentru fiecare temperatură setabilă există un index pentru temperatura de pe afișaj, de ex., 170°C = a treia bară. În timpul procesului de preîncălzire, acest afișaj va clipi, iar barele în creștere de pe afișaj vor indica stadiul procesului de preîncălzire.

Exemplu 1: gătitura cu preîncălzire

Să presupunem că doriți să preîncălziți cuptorul la 200°C și să gătiți 25 minute la 200°C.

1. Apăsați o dată butonul **CONVECȚIE**. Valoarea 150 și indicatorul de temperatură vor clipi pe afișaj, iar indicatorul de convecție se va aprinde.
2. Introduceți temperatura de preîncălzire dorită apăsând butonul **CONVECȚIE** (de 5 ori) sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea 200.
3. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◀▶ +30 sec. / ◀▶) pentru a confirma temperatura.



150 °C



200 °C



200 °C

4. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◀▶ +30 sec. / ◀▶) încă o dată pentru a porni preîncălzirea. Când se atinge temperatura de preîncălzire, se va auzi de două ori un semnal sonor pentru a vă aminti să introduceți mâncarea în cuptor. Temperatura curentă va lumina intermitent pe afișaj.
5. Deschideți ușa, așezați mâncarea în cuptor și închideți ușa. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a seta timpul de gătit (25 minute).
6. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◀▶ +30 sec. / ◀▶) pentru a începe procesul de gătit. Afișajul va derula timpul de gătit setat rămas. Indicatorul pentru convecție va clipi.



200 °C



25:00



25:00

Exemplu 2: gătitura fără preîncălzire

Să presupunem că doriți să gătiți la 230°C timp de 20 minute.

1. Deschideți ușa, așezați mâncarea în cuptor și închideți ușa. Apăsați o dată butonul **CONVECȚIE**. Valoarea 150 și indicatorul de temperatură vor clipi pe afișaj, iar indicatorul de convecție se va aprinde.
2. Introduceți temperatura de preîncălzire dorită apăsând butonul **CONVECȚIE** (de 8 ori) sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea 230.
3. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◀▶ +30 sec. / ◀▶) pentru a confirma temperatura.
4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătit (20 minute).
5. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** (◀▶ +30 sec. / ◀▶) pentru a începe procesul de gătit.



150 °C



230 °C



230 °C



20:00



20:00

Note:

1. Timpul de gătit nu poate fi introdus decât după atingerea temperaturii de preîncălzire. Dacă aceasta este atinsă, pentru a introduce timpul de gătit trebuie să deschideți ușa cuptorului.
2. Încălzitorul prin convecție se va opri automat dacă nu se introduce un timp de gătit în 5 minute. Se va auzi de cinci ori un semnal sonor pentru a vă reaminti acest lucru, iar ledul va afișa ora curentă, dacă ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, pe afișaj va apărea „0:00”.
3. Când preîncălziți cuptorul, asigurați-vă că platoul rotativ se află în acesta. În timpul procesului de preîncălzire și de gătit prin convecție, veți auzi pornirea și oprirea ventilatorului de răcire și a celui ciclic. Acesta este un fenomen perfect normal și nu afectează procesul de gătit.
4. Instrucțiunile producătorilor de alimente sunt numai orientate, prin urmare, este necesară ajustarea timpilor de gătit.
5. După finalizarea procesului de gătit, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze o perioadă scurtă de timp, pentru a reduce temperatura pieselor electrice și mecanice ale cuptorului.
6. Când utilizați convecția pentru prima dată, este posibil să detectați fum sau un miros de ars. Acest fenomen este normal și nu reprezintă un semn de defectare a cuptorului. Pentru a evita această situație, când utilizați pentru prima dată cuptorul, încălziți-l fără alimente timp de 20 minute pe modul convecție la 240°C.

IMPORTANT: În timpul utilizării, pentru a permite evacuarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația în bucătărie. Asigurați-vă că nu există mâncare în cuptor.



AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile se vor încinge foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.



ALTE FUNCȚII UTILE

1. GĂTIRE SECVENȚĂ MULTIPLĂ

Această funcție vă permite să gătiți utilizând până la 2 etape diferite, care pot include timpul de gătire manual și modul și / sau funcția de decongelare rapidă, precum și cea de decongelare automată. Odată programată, nu mai este necesar să interveniți în procesul de gătire, deoarece cuptorul va trece automat la etapa următoare. După finalizarea primei etape, se va auzi un semnal sonor. Dacă una dintre etape este cea de decongelare, aceasta ar trebui să fie setată prima.

Notă: meniul automat nu poate fi setat ca una din etapele multiple de gătire.

Exemplu: dacă doriți să decongeleți alimentele timp de 5 minute, iar apoi să le gătiți la o putere a microundelor de P80 timp de 7 minute, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați de două ori butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ / DECONGELARE RAPIDĂ** / , iar pe afișajul cu leduri va apărea dEF2.
2. Introduceți timpul de decongelare rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „5:00” minute.
3. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE** o dată.
4. Introduceți nivelul de putere apăsând butonul **NIVEL DE PUTERE MICROUNDE** încă o dată pentru P80 sau rotind butonul **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.
5. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ pentru a confirma setarea.
6. Introduceți timpul de gătire rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „7:00” minute.
7. Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ pentru a începe procesul de gătire.

2. FUNCȚIA +30 sec. (Pornire directă)

Butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ vă permite să utilizați următoarele două funcții:

a. Pornire directă

Puteți porni direct procesul de gătire la un nivel de putere a microundelor de P100 timp de 30 secunde apăsând butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ . Procesul de gătire va începe imediat, iar de fiecare dată când apăsați acest buton, timpul de gătire va crește cu 30 secunde.

b. Prelungirea timpului de gătire

Puteți extinde intervalul de gătire în timpul procesului de gătire manual, grill, cu convecție, combi și timpul de decongelare, în mulțipl de 30 secunde, dacă apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ în timp ce cuptorul este în funcțiune. În timpul decongelării automate și a funcțiilor de meniu automat și de gătire secvențială, timpul de gătire nu poate fi mărit apăsând butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ .

NOTĂ: timpul de gătire poate fi prelungit până la maximum 95 de minute.

3. PORNIREA PRESETATĂ

Gătirea de tip PORNIRE PRESETATĂ vă permite să programați cuptorul pentru a porni procesul de gătire mai târziu în cursul zilei.

Înainte de setare, asigurați-vă că ați setat ceasul la ora corectă.

Exemplu:

Urmați exemplul de mai jos pentru a porni automat cuptorul cu microunde la un anumit moment dat în timpul zilei. Intervalul maxim de presetare este de 23 ore și 59 minute.

- 1) Apăsați o dată butonul **MICROUNDE** și rotiți butonul **INTRODUCERE** pentru a seta nivelul de putere a microundelor la P80.
- 2) Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ pentru a confirma setarea.
- 3) Introduceți timpul de gătire rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „7:00” minute.
După efectuarea pașilor de mai sus, nu apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ .
- 4) Apăsați o dată butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** / . Afișajul va indica ora, iar valoarea orei va clipi.
- 5) Rotiți butonul **INTRODUCERE** pentru a seta ora de pornire a procesului de gătire. Aceasta trebuie să fie în intervalul 0-23 (pentru ceasul de 24 ore) sau 1- 12 (pentru ceasul de 12 ore).
- 6) Apăsați butonul **SETARE CEAS / PORNIRE PRESETATĂ** / , iar cifrele aferente minutelor vor clipi.
- 7) Rotiți butonul **INTRODUCERE** pentru a seta minutele din intervalul de timp dorit pentru gătire. Intervalul de timp trebuie să fie între 0-59 minute.
- 8) Apăsați butonul **START / +30 sec. / CONFIRMARE** +30sec./ pentru a confirma setarea de pornire presetată.

4. BLOCAREA DE SIGURANȚĂ:

Utilizați această funcție pentru a preveni folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copii mici.

a. Pentru a seta funcția BLOCARE DE SIGURANȚĂ:

Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde până când se aude un bip lung. Pe afișaj se aprinde indicatorul de blocare:



b. Pentru a anula funcția BLOCARE DE SIGURANȚĂ:

Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde, până când se aude un bip lung. Indicatorul de blocare va dispărea.

UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ ȘI DECONGELARE RAPIDĂ



1. DECONGELAREA AUTOMATĂ

Cuptorul cu microunde este preprogramat cu un timp și nivel de putere, astfel încât alimentele următoare să se decongeleze ușor: carnea de porc, de vită și de pui. Intervalul de greutate pentru aceste tipuri de alimente este 100 g – 2000 g în incremente de 100 g.

Citiți exemplul de mai jos pentru mai multe detalii despre aceste funcții.

Exemplu: pentru a decongela o bucată de carne de 1,2 kg utilizând **DECONGELAREA AUTOMATĂ**.

Așezați carnea într-o farfurie plată sau în grilajul de decongelare al cuptorului cu microunde și apoi pe platoul rotativ.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ / RAPIDĂ** o dată.
**☒ / **☑ x1,
afișajul va indica:
2. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică:
În același timp, pe afișaj se va aprinde indicatorul „g”.
3. Apăsați butonul **START + +30 sec. / CONFIRMARE** (◀ +30 sec. / ▶) pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți gătirii cu microunde și decongelării, iar indicatorul „g” va dispărea. (afișajul va derula timpul de decongelare rămas).

Mâncărurile congelate se decongelează de la -18°C.

Note pentru DECONGELAREA AUTOMATĂ:

- Înainte de congelarea alimentelor, asigurați-vă că aceasta este proaspătă și de calitate bună.
- Așezați alimentele cu o greutate mai mică de 200 g la marginea platoului rotativ și nu în centrul acestuia.
- Greutatea mâncării trebuie rotunjită la câte 100 g, de exemplu, de la 650 g la 700 g.
- Dacă este necesar, protejați zonele mici de carne sau pui cu bucăți plate de folie de aluminiu. Se va evita astfel încălzirea acestor zone în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.

2. DECONGELARE RAPIDĂ

Această funcție este destinată decongelării rapide menținând alegerea timpului dorit de decongelare, în funcție de tipul alimentului. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii. Intervalul de timp este 0:05 – 95:00.

Exemplu: pentru a decongela mâncarea în 10 minute.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ / RAPIDĂ** de două ori.
**☒ / **☑ x2,
afișajul va indica:
2. Introduceți timpul de gătire dorit rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică:
3. Apăsați butonul **START + +30 sec. / CONFIRMARE** (◀ +30 sec. / ▶) pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți gătirii cu microunde și decongelării.

Mâncărurile congelate se decongelează de la -18°C.

Note pentru DECONGELAREA RAPIDĂ:


- După gătire, semnalul sonor se aude de cinci ori, iar ledul afișează ora curentă, în cazul în care ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va indica numai mesajul „0:00” când ciclul de gătire este încheiat.
- Nivelul presetat de putere a microundelor este P30 și nu poate fi modificat.

FUNCȚIA AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)



Programele **AUTO MENU (MENIU AUTOMAT)** se aplică automat în modul corect de gătire și de decongelare a alimentelor (detalii la pagina RO-15). Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre modul de utilizare a acestei funcții.

Exemplu: pentru a găti 350 g morcovi utilizând funcția **MENIU AUTOMAT** pentru legume proaspete (A4).

1. Rotiți butonul **ENTRY** și selectați meniul dorit.

2. Apăsați butonul **START + +30 sec. / CONFIRMARE** (◀ +30 sec. / ▶) pentru a confirma setarea.
3. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică:
În același timp, pe afișaj se va aprinde indicatorul „g”.
4. Apăsați butonul **START + +30 sec. / CONFIRMARE** (◀ +30 sec. / ▶) pentru a începe procesul de gătire (afișajul va derula timpul de decongelare rămas).

NOTE:

- Greutatea sau cantitatea de mâncare poate fi introdusă rotind butonul **INTRODUCERE** până la afișarea greutății / cantității dorite. Introduceți numai greutatea mâncării. Nu includeți greutatea recipientului.
- Pentru alimente cu o greutate mai mare sau mai mică decât greutatea / cantitățile din graficul **MENIU AUTOMAT** de la pagina RO-14, apăsați la gătit manual.



GRAFIC AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)

Meniu automat	Afișaj	Metoda de gătire	GREUTATE / PORȚIE / USTENSILE	Procedură
Reîncălzire Platou cină (mâncare pregătită, de exemplu, carne, legume și garnituri)	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Farfurie și folie de plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Așezați mâncarea pregătită pe o farfurie. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi farfuria. Așezați farfuria în centrul platoului rotativ. După gătire, amestecați.
Cartofi în coajă	A2	100% Micro	1, 2, 3 cartofi (bucăți) 1 cartof = aprox. 230 g (temp. inițială 20°C)	Utilizați cartofi de dimensiuni similare, de aprox. 230 g. Perforați fiecare cartof în mai multe locuri și așezați-i spre marginea platoului. Întoarceți-i și rearanjați-i la jumătatea ciclului de gătire. Așteptați 3 - 5 minute înainte de servire.
Carne (carne fără os, de exemplu, vită, miel, porc sau pui)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Farfurie plată și folie din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Tăiați carnea în felii subțiri și așezați-o pe o farfurie plată. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi farfuria. Așezați farfuria în centrul platoului rotativ.
Legume proaspete, de exemplu, conopidă, morcovi, broccoli, fenicul, praz, ardei, vinete etc.	A4	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (temp. inițială 20°C) Bol și capac	Tăiați sau feliați legumele proaspete, în bucăți de dimensiuni egale. Așezați legumele într-un recipient adecvat. Așezați recipientul pe platoul rotativ. Adăugați o cantitate de apă suficientă (1 lingură la 100 g). Acoperiți cu un capac. După gătire, amestecați și lăsați mâncarea să stea aprox. 2 minute.
Pește (Pentru acest program se recomandă numai file-ul de pește)	A5	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (temp. inițială 20°C) Farfurie plată și folie din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Așezați într-un singur strat pe farfurie plată. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi.
Paste (paste uscate, de exemplu, fussili, farfalle, rigatoni)	A6	80% Micro	Paste Apă 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (temp. inițială pentru apă: 20°C) Bol mare și încăpător	Așezați pastele într-un bol de dimensiuni adecvate și adăugați apă. Nu acoperiți. Așezați bolul pe centrul platoului rotativ. După gătire, amestecați bine și lăsați 2 minute înainte de a le scurge de apă.
Supă	A7	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Cești (200 g per ceașcă)	Așezați ceștile pe platoul rotativ și amestecați conținutul după gătire.
Prăjitură* Ingrediente: 4 ouă 110 g zahăr 100 g făină 10 g amidon de porumb 60 g apă 60 g ulei vegetal	A8	Preîncălziți cuptorul la 160°C	475 g (temp. inițială 20°C) Formă rotundă pentru prăjituri (diametru de aprox. 26 cm) Grătar inferior	Preîncălziți cuptorul la 160°C. Când se ajunge la această temperatură, deschideți ușa și așezați prăjitura pe grătarul inferior. Apăsăți butonul Start / +30 sec. / Confirmare (◀) + 30 sec. / (▶) pentru a începe coacerea.
Pizza congelată (Pizza precoaptă, → gata pentru cuptor)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (temp. inițială -18°C) Grătar inferior	Scoateți ambalajul și poziționați direct pe grătarul inferior. Nu necesită timp de lăzare.
Pui copt	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. inițială 20°C) Grătar inferior	Dacă doriți, adăugați sare, piper și boia. Perforați de câteva ori pielea puului. Așezați puul cu pieptul în sus, pe grătarul inferior.

* Pregătirea prăjiturii (A8):

1. Separați ouăle.
2. Bateți gălbenușul de ou, uleiul și apa cu un blender de mână (la viteză mică) până obțineți o masă ușoară și pufoasă.
3. Adăugați făina și amestecați bine.
4. Într-un vas separat, bateți albușul de ou, zahărul și amidonul de porumb, cu un blender de mână (la viteză mare) până când se întăresc. Formați cu atenție un amestec pentru prăjitură.
5. Cu o lingură, așezați amestecul într-o formă rotundă pentru prăjituri și uniformizați la suprafață.
6. După preîncălzire, așezați forma rotundă de prăjituri pe grilaj.

Note:

- 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.



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 accesorii 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	Grill	Convecție	Gătire mixtă	Comentarii
Folie de aluminiu Recipiente cu folie	✓ / X	✓	✓	✓ / X	Bucățiile mici de folie de aluminiu se pot utiliza pentru protejarea mâncării de supraîncălzire. Păstrați 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., Microfoil®, urmați instrucțiunile cu atenție.
Vase de rumenire	✓	X	X	X	Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului. Nu depășiți timpii de gătire dați. Atenție sporită la faptul că aceste vase se încălzesc foarte tare.
Porțelan și ceramică	✓ / X	X	✓	✓ Numai pentru convecție mixtă	Porțelanul, vasele din lut și cu ceramică, precum și porțelanul din os sunt de obicei adecvate, cu excepția celor cu decorațiuni metalice.
Vase din sticlă, de ex., Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Atenție când utilizați vase din sticlă deoarece se pot sparge sau fisura dacă sunt încălzite brusc.
Metal	X	✓	✓	X	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece for forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Plastic / Polistiren, de ex., recipiente pentru mâncare rapidă	✓	X	✓	✓ / X	Atenție la containere deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Folie de plastic	✓	X	X	X	Nu atingeți mâncarea și perforați-o pentru a lăsa aburul să iasă.
Pungi de congelare / coacere	✓	X	✓ / X	X	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	✓	X	X	X	Utilizați numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție la supraîncălzire deoarece există posibilitatea aprinderii.
Recipiente din paie și lemn	✓	X	X	X	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii.
Hârtie reciclată și ziare	X	X	X	X	Poate conține extracte de metal care vor genera formarea arcului electric, care, la rândul lui poate genera incendii.
Grătar	✓	✓	✓	✓	Grătarele metalice au fost proiectate special pentru toate modurile de gătire și nu va deteriora cuptorul.

⚠️ AVERTIZARE:
În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.



ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

ATENȚIE: NU UTILIZAȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚAT CUPTOARE, DISPOZITIVE PE BAZĂ DE ABURI, SUBSTANȚE ABRABIVE, DURE, CE CONȚIN HIDROXID DE SODIU SAU DISPOZITIVE DE FRECARĂ, PE NICIO PARTE A CUPTORULUI.

Înainte de curățare, asigurați-vă că ați răcit complet cavitatea cuptorului, ușa, carcasa cuptorului și accesoriile acestuia.

CURĂȚAȚI CUPTORUL LA INTERVALE REGULATE ȘI ÎNDEPĂRȚAȚI RESTURILE ALIMENTARE – Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorarea suprafeței care poate afecta durata de viață a aparatului și poate duce la situații periculoase.

Partea exterioară a cuptorului

Partea exterioară a cuptorului poate fi curățată cu ușurință cu apă și săpun. Asigurați-vă că urmele de săpun au fost șterse cu o lavetă umedă după care uscați exteriorul cu o lavetă moale.

Butoanele de control ale cuptorului

Deschideți ușa cuptorului înainte de spălare pentru a dezactiva panoul de control. Aveți grijă când curățați butoanele de control. Utilizând o lavetă umezită numai cu apă, ștergeți panoul până va deveni curat. Evitați utilizarea unei cantități mari de apă. Nu utilizați substanțe de curățare chimice sau abrazive.

Partea interioară a cuptorului

1. Pentru curățare, ștergeți petele cu o lavetă sau cu un burete moale, după fiecare utilizare, cât timp cuptorul este cald. În cazul în care cuptorul este foarte murdar, utilizați o soluție slabă de apă cu săpun și ștergeți de mai multe ori interiorul acestuia cu o lavetă umezită, până când se îndepărtează toate resturile. Petele de grăsime vechi se pot supraîncălzi și face fum sau chiar aprinde, generând astfel un arc electric. Nu scoateți capacul ghidajului de unde.
2. Asigurați-vă că apa și săpunul nu pătrund în fantele pentru ventilație din pereți, deoarece cuptorul se poate avaria.

3. Nu utilizați substanțe pe bază de spray pentru a curăța interiorul cuptorului.
4. Încălziți cuptorul regulat utilizând convecția și grilul. Alimentele și grăsimea împrăștiate de acesta la gătire pot genera fum sau un miros urât.
5. Măncarea va elibera aburi în timpul gătirii și cauza condens în interiorul cuptorului. Este important să uscați cuptorul după gătire. Condensul acumulat va duce la formarea ruginii în interiorul cuptorului.

NOTĂ SPECIALĂ pentru CAPACUL GHIDAJULUI DE UNDE: 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).

Umezeala excesivă poate duce la dezintegrarea capacului ghidajului de unde. Capacul ghidajului de unde este un accesoriu consumabil și fără o curățare adecvată va trebui înlocuit.

Accesorii

Accesoriile cum ar fi platoul rotativ, suportul acestuia, grilajul și tava de prăjire trebuie spălate într-o soluție slabă de apă și săpun și apoi uscate. Acestea se pot spăla și cu mașina de spălat vase.

NOTĂ SPECIALĂ pentru PLATOUL ROTATIV:

După gătire, curățați întotdeauna suportul platoului rotativ, în special la roțițe. Acestea nu trebuie să conțină stropi de mâncare și grăsime. Resturile și grăsimea se pot supraîncălzi și genera un arc electric, pot fumegea și se pot aprinde.

Ușa

Pentru a îndepărta urmele de murdărie, ștergeți periodic ambele părți ale ușii, suprafața de etanșare și părțile adiacente cu ajutorul unei lavete moi și umede. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive și dure sau dispozitive metalice ascuțite pentru curățarea sticlei ușii deoarece se poate zgăria suprafața și, prin urmare, spargerea sticlei.

NOTĂ: Nu utilizați dispozitive pe bază de aburi.

Sfat de curățare - Pentru a curăța mai ușor cuptorul:

Așezați o jumătate de lămâie într-un bol, adăugați 300 ml de apă și încălziți la 100% timp de 10-12 minute. Ștergeți cuptorul cu o lavetă uscată și moale.

IMPORTANT:

- Dacă gătiți alimente la un timp mai mare decât cel standard (vezi graficul de mai jos) utilizând aceeași metodă de gătire, mecanismele de siguranță ale cuptorului se vor activa automat. Nivelul de putere al microundelor va fi redus sau elementul de încălzire a grilului va porni sau se va opri.

Program de gătire	Timp standard
Microunde 100 P	30 minute
Mod de gătire Grill / Convecție / Combi	Utilizare intermitentă, cu controlul temperaturii și al intervalului de timp

SHARP



PN.:261800311981

Printed in China
Wydrukowano w Chinach
Τυπώθηκε στην Κίνα
Natisnjeno na Kitajskem
Vytisknuto v Číně
Vytlačené v Číne

Kinában nyomtatva
Iespiests Kínā
Atspausdinta Kinijoje
Trükitud Hiinas
Отпечатано в Китай
Tipärit in China