SHARP

Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Dôležité
Fontos
Svarīgi
Svarbu
Tähelepanu
Important
Važno

POLSKI
ΕΛΛΗΝΙΚΑ
SLOVENŠČINA
ČESKY
SLOVENSKY
MAGYAR
LATVISKI
LIETUVIŠKAI
EESTI
ROMÂNĂ
HRVATSKI

R-922STWE

KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM I TERMOOBIEGIEM - INSTUKCJA OBSŁUGI

ΕΠΑΓΩΓΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΚΡΙΛ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

MIKROVALOVNA PEČICA Z ŽAROM IN KONVEKCIJO - NAVODILA ZA UPORABO

MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM A KONVEKCÍ - NÁVOD K OBSLUZE

MIKROVLNNÁ RÚRA S GRILOM A HORÚCIM VZDUCHOM - NÁVOD NA POUŽITIE

GRILLEZŐS ÉS KONVEKCIÓS MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROVIĻŅU KRĀNS UN KONVEKCIJA - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

MIKROBANGŲ KROSNELĖ SU KEPIMO GROTELĖMIS IR KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJA - VALDYMO VADOVAS

GRILLI JA KONVEKTSIOONIGA MIKROLAINEAHI - KASUTUSJUHEND

CUPTOR CU MICROUNDE CU GRILL ŞI CONVECŢIE - MANUAL DE UTILIZARE

MIKROVALNA PEĆNICA S ROŠTILJEM I KONVEKCIJOM - PRIRUČNIK ZA UPORABU

1000 W (IEC 60705)

PL

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.
Ważne: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.

GR

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας περιέχει σημαντικές πληροφορίες, τις οποίες θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.
Σημαντικό: Ενδέχεται να υπάρξει σοβαρός κίνδυνος για την υγεία, αν δεν ακολουθήσετε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, ή αν τροποποιηθεί ο φούρνος έτσι ώστε να λειτουργεί με την πόρτα ανοικτή.

SI

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.
Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

CZ

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.
Důležité: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

SK

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.
Dôležité: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnmu poškodeniu zdravia osôb.

HU

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használata előtt!
Fontos: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

LV

Šī lietošanas instrukcija ietver svarīgu informāciju, kuru pirms mikroviļņu krāsns lietošanas jums vajadzētu uzmanīgi izlasīt.
Svarīgi: Šīs lietošanas instrukcijas neievērošana vai krāsns pārveidošana tā, lai tā darbotos ar atvērtām durvīm, var nopietni apdraudēt veselību.

LT

Šiame valdymo vadove rasite svarbią informaciją, kurią, prieš naudodamiesi mikrobangų krosnele, turite atidžiai perskaityti.
Svarbu: Jūsų sveikatai gali kilti rimtas pavojus, jei nesivadovausite šiuo valdymo vadovu ar krosnelė veiks su atidarytomis durelėmis.

ET

Käesolev juhend sisaldab olulist teawvet, mis tuleks teil enne oma mikrolaineahju kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda.
Tähtis: käesoleva juhendi eiramine või ahju muutmine selliselt, et see töötab ka avatud ukse korral, võib kujutada tervisele tõsist ohtu.

RO

Acest manual de utilizare conține informații importante, care trebuie citite cu atenție înainte de utilizarea cuptorului cu microunde.
Important: Nerespectarea instrucțiunilor descrise în acest manual sau modificarea cuptorului pentru a funcționa cu uşa deschisă poate duce la rănirea utilizatorului.

HR

Ovaj priručnik za upotrebu sadrži važne informacije koje je potrebno pročitati prije upotrebe mikrovalne pećnice.
Važno: ako ne poštujete upute navedene u ovom priručniku za upotrebu ili ako pećnicu koristite s otvorenim vratima, izlažete se ozbiljnoj opasnosti po zdravlje.

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

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

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

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

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

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

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

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów.

1. W krajach Unii Europejskiej

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

Należy skontaktować się z 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 zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

SPIS TREŚCI

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 5-12
INSTALACJA 13-14
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY 15
USTAWIENIE ZEGARA 15
TIMER KUCHENNY 15
POZIOMY MOCY MIKROFAL 16
STEROWANIE RĘCZNE 16
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI 17
TRYB PRACY Z GRILLEM / TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM 17-19
TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM 19-20
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE 20-21
PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA 21-22
FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA 22
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA 23-24
PRZYDATNE NACZYNIA 25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 26

POLSKI

DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:		**R-922STWE**
Napięcie zasilające		: Prąd zmienny jednofazowy 230-240 V, 50 Hz
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny		: 20 A
Wymagana moc wejściowa:	Mikrofale	: 1550 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	: 1000 W
	Grill górny (podczerwony)	: 1100 W
	Termoobieg	: 2500 W
	Tryb wyłączenia (oszczędzania energii)	: mniej niż 1,0 W
Częstotliwość mikrofal		: 2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm		: 519 x 315 x 510
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm		: 351 x 249 x 361
Pojemność kuchenki		: 32 litry***
Talerz obrotowy (szklany)		: ø 315 mm
Ciężar		: ok. 18,5 kg
Lampka oświetleniowa		: 25 W/ 230 V, prąd zmienny

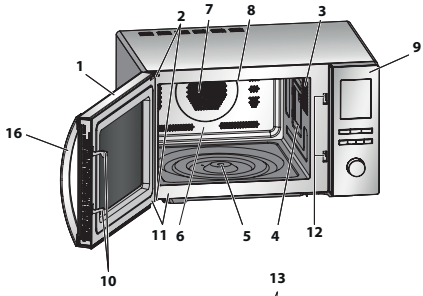
* Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.
Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.
Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.
Przynależność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

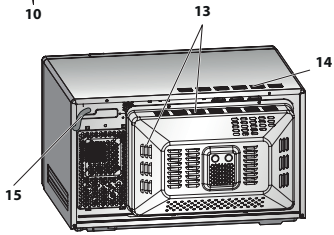
** Głębokość bez uchwytu do otwierania drzwiczek.

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

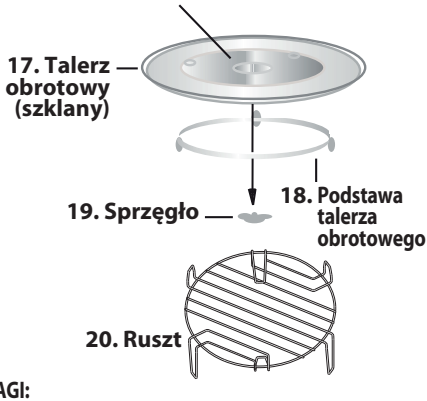
STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPRZEDZENIA.

KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE





Piasta (wewnątrz)



KUCHENKA

1. Drzwiczki
2. Zawiasy drzwiczek
3. Lampka oświetleniowa
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Sprzęgło
6. Komora operacyjna
7. Wentylator termoobiegu (osłonięty)
8. Element grzejny grilla (pod górną ścianką)
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**) Sprzęgło (**20**) Ruszt

- Sprzęgło należy umieścić w gnieździe napędu, a następnie podstawę talerza obrotowego należy ustawić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. Talerz obrotowy należy dokładnie umieścić na podstawie.
- 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-17-19.

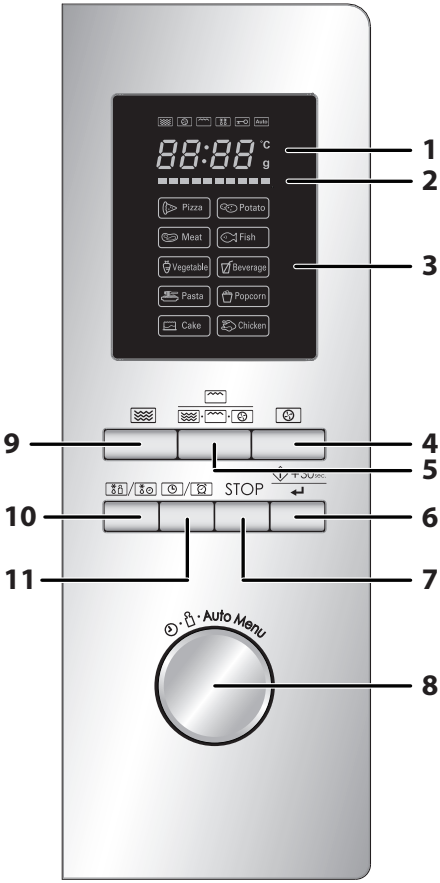
Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

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. Źle 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 chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.



1. **WYŚWIETLACZ CYFROWY i WSKAŹNIKI:**
   - Wskaźnik **MIKROFAL**
   - Wskaźnik **TERMOOBIEGU**
   - Wskaźnik **GRILLA**
   - Wskaźnik **ROZMRAŻANIA**
   - Wskaźnik **BLOKADY RODZICIELSKIEJ**
   - Auto Wskaźnik funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**
   - °C Wskaźnik **TEMPERATURY**
   - g Wskaźnik **WAGI**
2. Wskaźnik **ZMIAN TEMPERATURY**
   Segmenty stopniowo zapalają się informując o temperaturze osiągniętej w trybie TERMOOBIEGU. Każdy segment reprezentuje 10°C ustawionego poziomu temperatury (np. pierwszy wskazuje 150°C a ostatni 240°C). Gdy ustawisz temperaturę odpowiedni segment zaświeci się, a pozostałe segmenty po jego lewej stronie zapalają się po kolei w trakcie procesu wstępnego nagrzewania.
3. **Opcje funkcji automatycznego gotowania:**
   Pizza
   Ziemniaki
   Mięso
   Ryba
   Warzywa
   Napoje
   Makaron
   Prażona kukurydza
   Ciasto
   Kurczak
4. Przycisk **TERMOOBIEG**
5. Przycisk **trybu GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**
6. Przycisk **START/+30sec./ENTER**
7. Przycisk **STOP/KASUJ**
8. Pokrętło **WYBORU**
   Przekręć, żeby wybrać czas gotowania, godzinę, poziom mocy, temperaturę, wagę i program automatycznego gotowania.

9. Przycisk **MOC MIKROFAL:**
   Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.
10. Przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/CZASU**
11. Przycisk **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
2. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
3. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
4. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli odbywa się to pod nadzorem, bądź udzielono im instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one istniejące zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, o ile nie są starsze niż 8 lat i nie odbywa się to pod nadzorem osoby starszej.
5. Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.
6. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA/ PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM i trybie z TERMOOBIEGIEM (°C) ze względu na generowanie wysokiej temperatury.
8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały 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 kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.
14. Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
15. Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-25).
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 plastykowych, 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-26.
25. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach:
- przez personel kuchenny w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
- w gospodarstwach rolnych;
- w pensjonatach.

26. OSTRZEŻENIE: Urządzenie silnie się nagrzewa w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, żeby uniknąć dotykania gorących elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub przez cały czas je pilnować.
27. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy uważać, żeby nie dotykać gorących części wewnątrz kuchenki.
28. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.

Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:

1. **Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.**
2. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka,

musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.

3. Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 20 A.
4. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
5. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
6. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
7. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
8. Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.
9. W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
10. Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
11. Usuwaj z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.
12. Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.
13. Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.
14. Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
15. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.
16. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem, ciast lub budyniu.

17. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

1. OSTRZEŻENIE:
Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:
a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
e) 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-26.

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, urzą-

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

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

Żeby uniknąć poparzeń:

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

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

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

Inne ostrzeżenia:

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

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 naczynia 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 mikrofale 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 mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

ZESTAW DO INSTALACJI W ZABUDOWIE

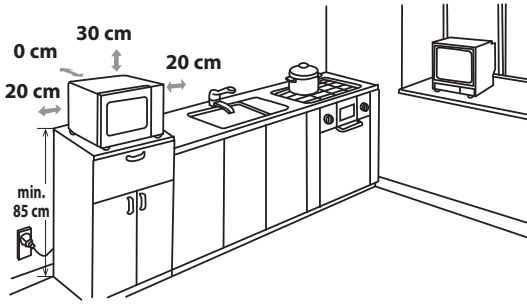
Dla urządzenia nie jest dostępny zestaw do instalacji w zabudowie. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do użytkowania na blacie szafki.

INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia. Sprawdź uważnie, czy na kuchence nie ma śladów uszkodzeń.

2. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.

3. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
- Pomiędzy 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 zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).
Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.
Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

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 kuchenki ustawiany jest w 24-godzinnym formacie czasu.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**. Godziny zaczną pulsować i zaświeci się symbol zegara.
2. Obróć pokrętło **WYBORU** do momentu wyświetlenia poprawnej wartości godzin. Wprowadzana wartość mieści się w zakresie 0-23.
3. Naciśnij przycisk **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**. Minuty zaczną pulsować.
4. Ustaw minuty. Obróć pokrętło **WYBORU** do momentu wyświetlenia poprawnej wartości minut. Wprowadzana wartość mieści się w zakresie 0-59.
5. Naciśnij przycisk **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**, żeby uruchomić zegar. Symbol „:" cyfrowego zegara zacznie pulsować na wyświetlaczu, a symbol zegara na wyświetlaczu zgaśnie.

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 **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**. Na wyświetlaczu przez 2-3 sekundy widoczne będzie wskazanie zegara. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk **STOP/KASUJ**, 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.

TIMER KUCHENNY

Możesz użyć timera kuchennego do odmierzania czasu procesów, przy których kuchenka mikrofalowa nie jest wykorzystywana (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej), lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmrożonych potraw.

Przykład:
Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **ZEGAR/TIMER KUCHENNY**.
2. Pokrętłem **WYBORU** ustaw czas.
3. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ ENTER**, żeby uruchomić timer kuchenny.
4. Sprawdź wskazanie wyświetlacza.

   (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie zaprogramowanego czasu.)

Jeśli ustawiony czas dojdzie do wartości 0:00, zostanie wyemitowany 5 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie zegara.

Można wprowadzić dowolny czas do 95 minut. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP/KASUJ**.

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

POZIOMY MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk **MOC 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 **MOC MIKROFAL** lub obróć pokrętło **WYBORU**, dopóki nie wyświetli się żądany poziom mocy mikrofal. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić, wprowadź czas gotowania, a następnie przyciskiem **START/+30sec./ENTER** uruchom kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal w trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk **MOC 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 = 1000 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.
Poziom P80 (ŚREDNIO WYSOKA moc = 800 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 = 500 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 = ustawienie rozmrażania z mocą 300 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 = 100 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

STEROWANIE RĘCZNE

Otwieranie drzwiczek:
Pociągnij za uchwyt, żeby otworzyć drzwiczki.

Uruchamianie kuchenki:
W zależności od rodzaju potrawy i pożądanych rezultatów umieść potrawę w odpowiednim naczyniu na talerzu obrotowym albo umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniu żądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**.
Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/+30sec./ENTER** przed upływem 5 minut po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.
Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, należy nacisnąć przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby kontynuować proces. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP/KASUJ** do:
1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP/KASUJ** dwa razy).
4. Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-21).

TRYB PRACY Z MIKROFALAMI

Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 95 minut (95:00).

Jednostkę czasu gotowania (rozmrażania) można ustawić w zakresie od 5 sekund do 5 minut, w zależności od łącznego czasu gotowania (rozmrażania) 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 minut	1 minuta
30-95 minut	5 minut

GOTOWANIE RĘCZNE/RĘCZNE ROZMRAŻANIE
- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P100 do P10, żeby uruchomić gotowanie lub rozmrażanie (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 80%.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając dwa razy przycisk **MOC MIKROFAL** dla uzyskania wartości P80 lub pokrętłem WYBORU wybierz poziom mocy mikrofal P80.

MOC MIKROFAL x2 lub

2. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ ENTER**, żeby zatwierdzić wybrany poziom mocy.

Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik mikrofal.

3. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętło **WYBORU**.

4. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

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

WAŻNE:
- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania 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 kuchenki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z rusztu podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynkami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

Przykład:
Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**.

1. Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na panelu zaświecą się wskaźniki G-1 i grilla.

GRILL/TRYB KOMBINOWANY Z GRILLEM x1

2. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić tryb gotowania.

3. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** wprowadź czas grillowania (20 minut).

4. Naciśnij jeszcze raz przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby rozpocząć grillowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie zaprogramowanego czasu grillowania.)

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 kuchenka nie wyłączy się automatycznie podczas pracy z grillem.
Potrawę należy obrócić w połowie czasu gotowania. Po obróceniu potrawy zamknij drzwiczki kuchenki i naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby wznowić grillowanie.

2. TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLE
Funkcja trybu **GRILLA/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** umożliwia połączenie mocy mikrofal z grillem lub/i funkcją termoobiegu, a także połączenie mocy mikrofal z termoobiegiem. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe, opiekanie przy pomocy grilla i/lub termoobieg. **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:

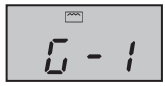
Naciśnij przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**.	Wyświetlacz	Mikrofale	Grill	Termoobieg
Dwa razy	C-1	•		•
Trzy razy	C-2	•	•	
Cztery razy	C-3		•	•
Pięć razy	C-4	•	•	•

• = dostępna

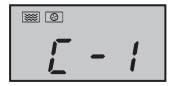
Przykład działania w trybie mikrofal z termoobiegiem:
Gotowanie przez 30 minut przy użyciu mikrofal i termoobiegu (C-1).

1. Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik G-1.

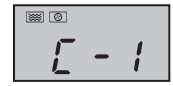
GRILL/TRYB KOMBINOWANY Z GRILLEM x1



2. Wybierz opcję C-1 naciskając jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM** lub przekręć pokrętło **WYBORU** do momentu wyświetlenia się pozycji C-1. Zaświecą się wskaźniki mikrofal i termoobiegu.



3. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić tryb gotowania.



4. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** wprowadź czas gotowania (30 minut).

5. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

UWAGI dotyczące trybów GRILLA i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:
- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- W przypadku opiekania żywności należy umieścić ją na niskim lub wysokim ruszcie lub w wysokim naczyniu na talerzu obrotowym.
- Przy pierwszym użyciu grilla 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.

TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

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

OSTRZEŻENIE:
Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna i elementy wyposażenia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać 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

Przykład 1: Gotowanie ze wstępnym podgrzaniem.
Żeby wstępnie podgrzać kuchenkę do 200° C, a następnie przygotowywać potrawę przez 25 minut w temperaturze 200°C.

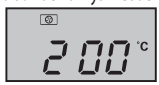
1. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.

TERMOOBIEG x1

2. Wprowadź żądaną temperaturę wstępnego podgrzewania naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (5 razy) lub pokrętłem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 200.

3. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić temperaturę.

4. Naciśnij jeszcze jeden raz przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby rozpocząć podgrzewanie. Po osiągnięciu wybranej temperatury zostanie dwukrotnie wyemitowany sygnał dźwiękowy, przypominający o konieczności umieszczenia potrawy w kuchence. Wartość bieżącej temperatury będzie pulsować na wyświetlaczu.



5. Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw czas gotowania (25 minut).

6. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie.
Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Wskaźnik termoobiegu będzie pulsował.

Przykład 2: Przygotowanie potrawy bez wstępnego podgrzewania kuchenki.
Gotowanie w temperaturze 230°C przed 20 minut.

1. Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.

TERMOOBIEG x1

2. Wprowadź żądaną temperaturę naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (8 razy) lub pokrętłem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 230.

3. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić temperaturę.

4. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw czas gotowania (20 minut).

5. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie.

TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM

Uwagi:

1. Nie można wprowadzić czasu gotowania zanim nie zostanie osiągnięta temperatura wstępnego podgrzewania. Następnie należy otworzyć drzwiczki kuchenki w celu wprowadzenia czasu.
2. 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 „0:00".
3. Podczas wstępnego podgrzewania talerz obrotowy powinien znajdować się w kuchence. 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.
4. Instrukcje dotyczące gotowania podane przez producentów potraw stanowią jedynie ogólne wytyczne, więc może być konieczne ich skorygowanie.
5. Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje przez pewien czas, żeby schłodzić elektryczne i mechaniczne części urządzenia.
6. 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, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów.

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

INNE UŻYTECZNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

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. Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje ręcznego gotowania 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 gotowania sekwencyjnego.

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, wykonaj następujące operacje:

- 1. Naciśnij dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/CZASU**, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu d-2.
- 2. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na „5:00" minut.
- 3. Naciśnij jeden raz przycisk **MOC MIKROFAL**.
- 4. Ustaw poziom mocy mikrofal naciskając jeszcze jeden raz przycisk **MOC MIKROFAL** dla uzyskania wartości P80 lub pokrętłem **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.
- 5. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ENTER**, żeby zatwierdzić ustawienie.
- 6. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na „5:00" minut.
- 7. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie.

INNE UŻYTECZNE FUNKCJE

2. FUNKCJA +30sec (bezpośredni start)

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

a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia procesu przy ustawionym poziomie mocy P100 trwającego 30 sekund za pomocą przycisku **START/+30sec./ENTER**. Gotowanie rozpocznie się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie czasu gotowania o 30 sekund.

b. Wydłużenie czasu gotowania

Czas gotowania można wydłużać w trybie gotowania ręcznego, grilla, pracy z termoobiegiem, trybu kombinowanego i podczas rozmrażania według czasu o wielokrotność 30 sekund naciskając przycisk **START/+30sec./ENTER** 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./ENTER**.

UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 95 minut.

3. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

a. Włączenie ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI:

W trybie czuwania przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **STOP/KASUJ**. Zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy informujący o przejściu w tryb aktywnego zabezpieczenia przed dziećmi. Zaświeci się również wskaźnik razem ze wskazaniem bieżącego czasu. Jeśli na wyświetlaczu czas nie był widoczny, wskazanie będzie miało następującą postać "0:00".

b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

W trybie czuwania przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **STOP/KASUJ**. Zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy informujący o wyłączeniu zabezpieczenia przed dziećmi.

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 można łatwo rozmrażać potrawy, takie jak wieprzowina, wołowina i kurczaki. 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 **ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI**.

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

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.
Na wyświetlaczu pojawi się:

2. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:

3. Naciśnij przycisk **START/ +30sec./ENTER**, żeby rozpocząć rozmrażanie. Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania, natomiast symbol "g" zgaśnie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)

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. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchenki.

PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA

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.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.
Na wyświetlaczu pojawi się:

2. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania:

3. Naciśnij przycisk **START/ +30sec./ENTER**, żeby rozpocząć rozmrażanie. Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania.

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Uwagi dotyczące ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU:

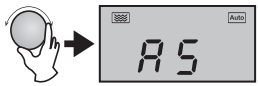
- Po zakończeniu gotowania zostanie 5 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00".
- Poziom mocy mikrofal jest zaprogramowany na P30 i nie można wybrać innego poziomu.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Programy **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronie PL-23). 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 A5).

1. Obróć pokrętło **WYBORU** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, żeby wybrać żądany program automatycznego gotowania.



2. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ ENTER**, żeby zatwierdzić ustawienie.

3. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:

4. Naciśnij przycisk **START/+30sec./ ENTER**, żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić obracając pokrętło **WYBORU**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość.
  Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wagi naczynia.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli programów **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** na stronie PL-23 należy korzystać z ręcznego trybu pracy.

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Program automatycznego gotowania	Wyświetlacz	Sposób gotowania	Waga/porcje/naczynia	Procedura:
Zamrożona pizza (Pizza przeznaczona do piekarnika → wstępnie upieczona)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (temp. pocz. -18°C) Niski ruszt	Usuń opakowanie i umieść pizzę bezpośrednio na niskim ruszcie. Nie jest konieczne odstawienie potrawy.
Ziemniaki w mundurkach	A2	100% mocy mikrofal	1, 2, 3 ziemniaki (w plasterkach) 1 ziemniak = ok. 230 g (temp. pocz. 20°C)	Wybierz ziemniaki mniej więcej jednakowej wielkości (o wadze ok. 230 g). Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach i umieść przy krawędzi talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę i przełóż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Mięso, (np. mięso bez kości)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 5°C)	Pokrój mięso na małe paski i umieść je w naczyniu żaroodpornym. Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką.
Ryba (W tym programie zalecane jest używanie wyłącznie filetów rybnych.)	A4	80% mocy mikrofal	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (temp. pocz. 20°C) Naczynie żaroodporne z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Ułóż jedną warstwę w naczyniu żaroodpornym. Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką.
Świeże warzywa, np. kalafior, marchewki, brokuły, koper włoski, pory, papryki, cukinie itp.	A5	100% mocy mikrofal	150 g, 350 g, 500 g (temp. pocz. 20°C) Naczynie z pokrywą	Pokrój lub posiekaj świeże warzywa na równe kawałki. Włóż świeże warzywa do odpowiedniego naczynia. Ustaw naczynie na talerzu obrotowym. Dodaj wymaganą ilość wody (1 łyżka stołowa na 100 g). Przykryj pokrywką. Zmieszaj po ugotowaniu i odstaw na około 2 minuty.
Napoje	A6	100% mocy mikrofal	1 (filiżanka) 240 ml 2 (filiżanki) 480 ml 3 (filiżanki) 720 ml (temp. pocz. 5°C)	Umieść filiżankę(i) na talerzu obrotowym i po podgrzaniu zamieszaj.
Makaron (suszony makaron, np. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% mocy mikrofal	Makaron Woda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (temp. pocz. wody: 20°C) duże i szerokie naczynie	Umieść makaron w naczyniu o odpowiednim rozmiarze i dodaj wody. Nie przykrywaj. Ustaw naczynie na środku talerza obrotowego. Po zagotowaniu dobrze zamieszaj i odstaw na ok. 2 minuty przed odcedzeniem.
Prażona kukurydza	A8	100% mocy mikrofal	0,05 kg, 0,1 kg	Umieść torebkę z prażoną kukurydzą bezpośrednio na talerzu obrotowym. (Patrz poniżej: „Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej")

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Program automatycznego gotowania	Wyświetlacz	Sposób gotowania	Waga/porcje/naczynia	Procedura:
Biszkopt* Składniki: 4 jajka 100 g mąki 110 g cukru, 10 g mąki kukurydzianej 60 g mleka 60 g oleju roślinnego	A9	Wstępne podgrzanie do 180°C	475 g (temp. pocz. 20°C) Tortownica (około 26 cm średnicy) Niski ruszt	Kuchenka nagrzeje się do temperatury 180°C. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, otwórz drzwiczki i ustaw ciasto na niskim ruszcie. Naciśnij przycisk **START/ +30sec./ENTER**, żeby rozpocząć pieczenie.
Pieczony kurczak	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. pocz. 20°C) Niski ruszt	W razie potrzeby przypraw solą, pieprzem i papryką. Nakłuj skórę kurczaka kilka razy. Umieść kurczaka piersią do góry na niskim ruszcie.

*** Przygotowanie biszkopta (A9):**

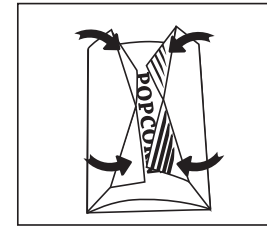
1. Rozdziel jajka na żółtka i białka.
2. Ucieraj żółtka, mleko i olej roślinny przy pomocy ręcznego miksera (z małą prędkością), dopóki nie staną się lekkie i puszyste.
3. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj.
4. W oddzielnym naczyniu ubij białka, cukier i mąkę kukurydzianą przy pomocy ręcznego miksera (z dużą prędkością) do uzyskania gęstej masy. Ostrożnie dodaj do ciasta.
5. Nałóż wymieszaną masę do natłuszczonej tortownicy i wygładź powierzchnię.
6. Po wstępnym podgrzaniu kuchenki umieść tortownicę na ruszcie.

Uwagi:

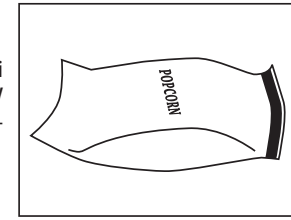
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej

1. Przy gotowaniu 0,1 kg prażonej kukurydzy wskazane jest zagięcie każdego narożnika torebki w trójkąt przed rozpoczęciem gotowania.
   Patrz rysunek po prawej stronie.



2. Jeśli torebka prażonej kukurydzy zwiększyła swoją objętość i nie obraca się prawidłowo, naciśnij jeden raz przycisk **STOP/ KASUJ**. Otwórz drzwiczki kuchenki i zmień położenie torebki, żeby zapewnić równomierne podgrzewanie.



PRZYDATNE NACZYNIA

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

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

OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA ŻADNEGO 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 CZYŚCIĆ 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 łuków elektrycznych. Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.
2. Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentylacyjnych 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 łuków 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
Mikrofale P100	30 minut
Grill/termoobieg/tryb kombinowany	Przerywane działanie, temperatura i czas są kontrolowane

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

Α. Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (ιδιωτική οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Προσοχή: Αν θέλετε να απορρίψετε αυτή τη συσκευή παρακαλώ μη χρησιμοποιείτε κανονικούς κάδους απορριμμάτων. Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός πρέπει να μεταχειρίζεται μεμονωμένα και σύμφωνα με τη νομοθεσία που απαιτεί κατάλληλη μεταχείριση, αποκατάσταση και ανακύκλωση χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

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

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

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

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

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

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

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

Β. Πληροφορίες απόρριψης για Επαγγελματικούς Χρήστες

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

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

Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή σας που θα σας πληροφορήσει για την ανάληψη του προϊόντος. Μπορεί να χρεωθείτε για τα έξοδα που θα προκύψουν από την ανάληψη και την ανακύκλωση. Μικρά προϊόντα (και μικρά ποσά) μπορούν να αναληφθούν από τοπικές υπηρεσίες περισυλλογής.

Για την Ισπανία: Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το καθιερωμένο σύστημα περισυλλογής ή τις τοπικές αρχές για την επιστροφή των χρησιμοποιημένων σας προϊόντων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ....1
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ....2
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ....2
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ....3
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ....4
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ....5-12
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ....13-14
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ....15
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ....15
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ....15
ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ....16
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ....16
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ....17
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI....17-19
ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ....19-20
ΑΛΛΕΣ ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ....20-21
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ....21-22
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ....22
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ....23-24
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ....25
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....26

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου:		**R-922STWE**
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος		: 230-240 V~, 50 Hz μονή φάση
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:		: 20 A
Απαιτούμενη εναλλασσόμενη ισχύς:	Μικροκύματα	: 1550 W
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα	: 1000 W
	Γκριλ οροφής (Υπέρυθρη)	: 1100 W
	Επαγωγική λειτουργία	: 2500 W
	Κατάσταση Off (απενεργοποίησης) (Κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας)	: λιγότερο από 1.0 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων		: 2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** χλστ.		: 519 x 315 x 510
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)*** χλστ.		: 351 x 249 x 361
Χωρητικότητα Φούρνου		: 32 λίτρα***
Περιστρεφόμενος δίσκος (γυαλί)		: ø 315 χιλ.
Βάρος		: περ. 18,5 κ.
Λάμπα φούρνου		: 25 W/230 V~

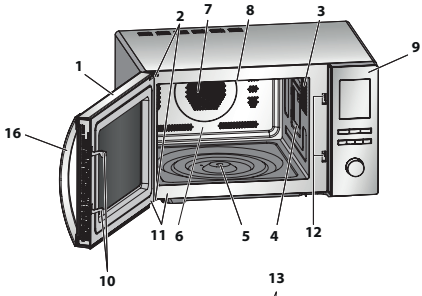
* Αυτό το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Προτύπου EN55011.
Σύμφωνα με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης Β.
Ομάδα 2 σημαίνει ότι ο εξοπλισμός παράγει ηθελημένα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για θερμική επεξεργασία τροφής.
Κλάση Β σημαίνει ότι ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος προς χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις.

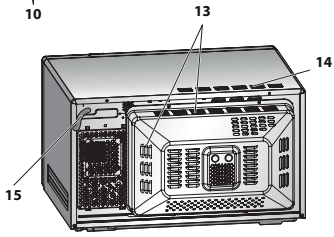
** Το βάθος δεν περιλαμβάνει το χερούλι ανοίγματος της πόρτας.

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

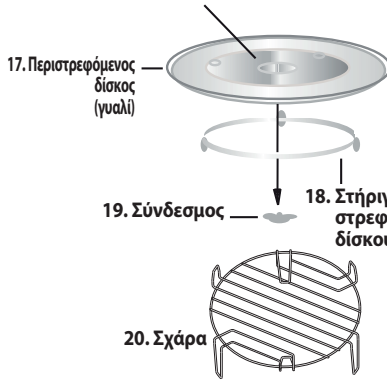
ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ





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 το πάνω μέρος)
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 σύνδεσμο στον άξονα κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το στήριγμα του περιστρεφόμενου δίσκου στο κέντρο του πατώματος του φούρνου έτσι ώστε να περιστρέφεται ελεύθερα γύρω από το σύνδεσμο. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στο στήριγμά του ώστε να στερεωθεί καλά στο σύνδεσμο.
- Για να αποφύγετε ζημιά στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα ή τα δοχεία σηκώνονται χωρίς να ακουμπούν στο χείλος του περιστρεφόμενου δίσκου, όταν τα απομακρύνετε από τον φούρνο.
- Για χρήση της σχάρας, ανατρέξτε στις ενότητες του γκριλ στη σελίδα GR-17-19.

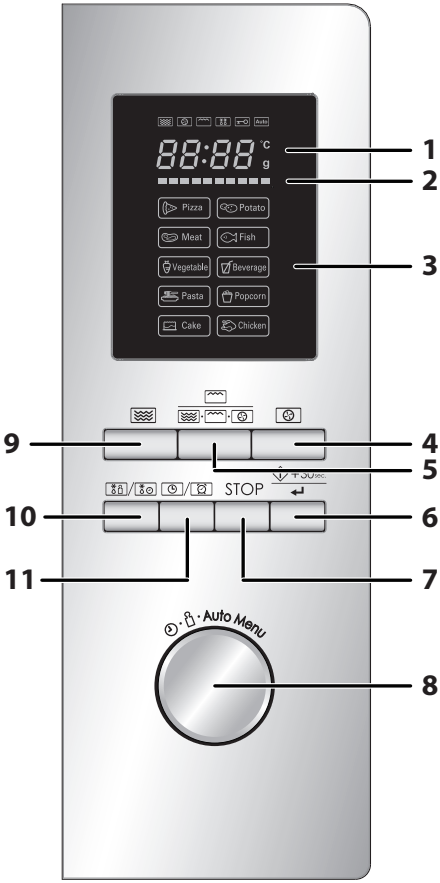
Μην ακουμπάτε ποτέ το γκριλ όταν είναι ζεστό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, παρακαλείστε 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 εύθραυστο. 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 στήριγμά του 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 αλλάζει 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.



1. **ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ και ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

   Ένδειξη **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ**

   Ένδειξη για **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

   Ένδειξη **ΓΚΡΙΛ**

   Ένδειξη **ΑΠΌΨΥΞΗς**

   Ένδειξη **ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ**

   Auto Ένδειξη **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ**

   °C Ένδειξη για **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**

   g Ένδειξη **ΒΑΡΟΥΣ**

2. Ένδειξη **ΠΡΟΟΔΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**
   Τα τμήματα ανάβουν προοδευτικά για να προβάλουν τη θερμοκρασία που έχει αναπτυχθεί στην **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ** λειτουργία. Κάθε τμήμα αντιπροσωπεύει 10°C του επιπέδου ρύθμισης θερμοκρασίας (Για παράδειγμα, το πρώτο υποδεικνύει 150°C και το τελευταίο 240°C). Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, ανάβει το συγκεκριμένο τμήμα, ενώ τα αντίστοιχα τμήματα στα αριστερά του ανάβουν ένα κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

3. **Επιλογές αυτόματων μενού:**
   Πίτσα
   Πατάτα
   Κρέας
   Ψάρι
   Λαχανικά
   Ποτό
   Ζυμαρικά
   Ποπ κορν
   Κέικ
   Κοτόπουλο

4. Κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**
5. Κουμπί **ΓΚΡΙΛ/ COMBI**
6. Κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ**
7. Κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ**
8. Στροφέας **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ**
   Περιστρέψτε για εισαγωγή του χρόνου μαγειρέματος, χρόνου, επιπέδου ισχύος, θερμοκρασίας, βάρους και επιλογής αυτόματου μενού

9. Κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.**
   Πιέστε το για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.
10. Κουμπί **ΑΠΟΨΥΞΗ με ΒΑΡΟΣ/με ΧΡΟΝΟ**
11. Κουμπί **ΡΟΛΟΪ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

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

10. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην προσαρμόζετε, 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.
11. Εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο. Αυτή η αλλαγή πρέπει να γίνει από ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.
12. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υγρά και άλλα φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία εφόσον είναι πιθανό να εκραγούν.
13. Η θέρμανση αναψυκτικών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη έκρηξη βρασμού, επομένως πρέπει να δίνεται προσοχή στο χειρισμό του δοχείου.
14. Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους. Τα βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια, ειδάλλως τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.
15. Τα σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ώστε να εξασφαλίζεται πως είναι κατάλληλα για χρήση με το φούρνο. Ανατρέξτε στη Σελίδα GR-25. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη και δοχεία κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων στις λειτουργίες μικροκυμάτων.
16. Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.
17. Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, η κοιλότητα του φούρνου, τα σκεύη, τα εξαρτήματα και ειδικά τα θερμαντικά στοιχεία του γκριλ θα ζεσταίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
18. Πρέπει να φροντίζετε ώστε να μην αγγίζετε αυτές τις περιοχές. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντα χοντρά γάντια φούρνου. Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιώνεστε πως αυτά δεν είναι ζεστά. Κατά τη θέρμανση φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρατηρείτε το φούρνο καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

19. Εάν δημιουργηθεί καπνός, σβήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και κρατήστε την πόρτα κλειστή ώστε να καταπνίξετε οποιεσδήποτε φλόγες.
20. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και απομακρύνετε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.
21. Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
22. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρούς μεταλλικούς ξύστες για τον καθαρισμού του γυαλιού στην πόρτα του φούρνου, εφόσον μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του τζαμιού.
23. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
24. Ανατρέξτε στις οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό για τα σφραγίσματα της πόρτας, τις κοιλότητες και τα γειτνιάζοντα μέρη στη σελίδα GR-26.
25. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλο εργασιακό περιβάλλον·
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής·
- αγροικίες·
- σε ξενώνες και παρόμοιο περιβάλλον.

26. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να δείχνετε προσοχή για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
27. Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή θερμαίνεται. Θα πρέπει να δείχνετε προσοχή για την αποφυγή επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο.
28. Τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να μένουν μακριά.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

1. **Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Επίπεδα ισχύος που είναι υπερβολικά υψηλά, ή χρόνοι μαγειρέματος εξαιρε-**

τικά μεγάλοι, μπορούν να υπερθερμάνουν τα φαγητά και να έχουν ως αποτέλεσμα πυρκαγιά.

2. Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ώστε η μονάδα να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.
3. Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230 V~, 50 Hz, με ασφάλεια γραμμής διανομής έντασης 20 A, ή αυτόματο διακόπτη έντασης 20 A.
4. Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνο αυτή τη συσκευή.
5. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα. Κοντά σε ένα συμβατικό φούρνο, για παράδειγμα.
6. Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία.
7. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.
8. Μετά τη χρήση, καθαρίστε το κάλυμμα του κυματοδηγού, το εσωτερικό του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμα κυλίνδρου. Αυτά πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπη. Το συσσωρευμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να ξεκινήσει να καπνίζει ή να πιάσει φωτιά.
9. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού.
10. Μην μπλοκάρετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
11. Αφαιρέστε όλα τα μεταλλικά σφραγίσματα, τα σύρματα, κτλ., από το φαγητό και από τις συσκευασίες φαγητού. Τα ηλεκτρικά τόξα που μπορεί να δημιουργηθούν σε μεταλλικές επιφάνειες, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.
12. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να θερμάνετε λάδια για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν ελέγχεται και το λάδι μπορεί να αρπάξει φωτιά.
13. Για να φτιάξετε ποπ-κορν, χρησιμοποιείτε μόνο ειδικούς παρασκευαστές μικροκυμάτων για ποπ-κορν.
14. Μην αποθηκεύετε φαγητό ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο.
15. Ελέγξτε τις ρυθμίσεις αφού ξεκινήσετε το φούρνο για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος λειτουργεί όπως επιθυμείτε.

16. Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μαγειρεύετε ή ξαναζεσταίνετε φαγητό με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, λουκάνικα, πίτες ή χριστουγεννιάτικη πουτίγκα.

17. Ανατρέξτε στις αντίστοιχες υποδείξεις στο εγχειρίδιο λειτουργίας.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού

1. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν έχει υποστεί βλάβη ή εάν δυσλειτουργεί. Ελέγξτε τα ακόλουθα πριν τη χρήση:
α) Την πόρτα· σιγουρευτείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένη και δεν είναι στραβωμένη.
β) Τα μάνταλα ασφαλείας και τους μεντεσέδες· ελέγξτε για να σιγουρευτείτε ότι δεν είναι σπασμένα ή χαλαρά.
γ) Τα σφραγίσματα τις πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης· βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί βλάβη.
δ) Το εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στην πόρτα· βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν βαθουλώματα.
ε) Το καλώδιο παροχής ρεύματος και το βύσμα· βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί βλάβη.

2. Μη λειτουργείτε το φούρνο με ανοιχτή την πόρτα ή μην αλλάζετε τα μάνταλα ασφαλείας της πόρτας με οποιονδήποτε τρόπο.

3. Μη λειτουργείτε το φούρνο όταν υπάρχει κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στα μάνταλα και τις επιφάνειες σφράγισης.

4. Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής. Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα 'Καθαρισμός και Συντήρηση '' στη σελίδα GR-26.

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 χύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφάλειας της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση δι-

αρροής 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 μπιμπερό, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο όταν αυτό θερμανθεί, και στην πρόκληση εγκαυμάτων.
   Για να αποφύγετε ξαφνική έκρηξη αναβράζοντος υγρού και πιθανό ζεμάτισμα:
   1. Μην χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
   2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζέσταμα/ξαναζέσταμα.
   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, ειδάλλως μπορεί να εκραγούν.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων

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

Για να αποφύγετε κακή χρήση από παιδιά

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΙΤ

Δεν διατίθεται ενσωματωμένο κιτ για αυτό το φούρνο.

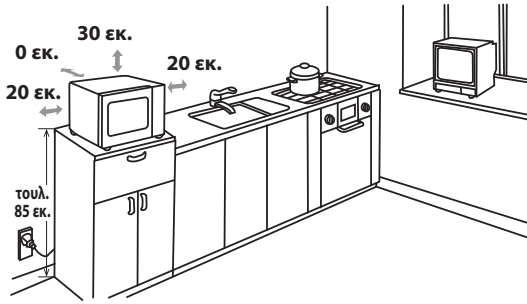
Ο φούρνος αυτός έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο πάνω σε πάγκο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό της κοιλότητας του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που βρίσκεται στην επιφάνεια του καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων. Ελέγξτε για τυχόν σημάδια φθοράς του φούρνου.

2. Τοποθετήστε το φούρνο πάνω σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια που αντέχει το βάρος του φούρνου και επιπλέον το βαρύτερο αντικείμενο που είναι πιθανό να θερμανθεί μέσα στο φούρνο. Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.

3. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια με επαρκή ελεύθερο χώρο για τις οπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να καλύπτεται από τοίχο.
   - Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στο φούρνο και οποιουσδήποτε γειτονικούς τοίχους.
   - 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, υδρατμοί ή υψηλά επίπεδα υγρασίας (για παράδειγμα, κοντά σε ή πάνω από συμβατικό φούρνο) ή κοντά σε υλικά που αναφλέγονται (για παράδειγμα, κουρτίνες).
Μην φράσσετε ή εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού..
Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το φούρνο.

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

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 ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητα ρολογιού 24 ωρών.

1. Πατήστε το κουμπί **ΡΟΛΟΪ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** μία φορά. Τα ψηφία της ώρας θα αναβοσβήνουν και θα ανάψει η ένδειξη του ρολογιού.
2. Γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί η σωστή ώρα, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι στο εύρος 0-23.
3. Πατήστε το κουμπί **ΡΟΛΟΪ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**, θα αναβοσβήσουν τα ψηφία για τα λεπτά.
4. Ρυθμίστε τα λεπτά. Περιστρέψτε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστούν τα σωστά λεπτά, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-59.
5. Πατήστε το κουμπί **ΡΟΛΟΪ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** για να ξεκινήσει το ρολόι. Θα αναβοσβήσει στην οθόνη το εικονίδιο ":" της ψηφιακής ώρας και θα σβήσει η ένδειξη του ρολογιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, όταν το μαγείρεμα ολοκληρώνεται, η οθόνη θα εμφανίζει τη σωστή ώρα της ημέρας. Εάν το ρολόι δεν έχει οριστεί, η οθόνη θα δείχνει "0:00".
- Για να ελέγξετε την ώρα κατά τη διάρκεια μιας διεργασίας μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **ΡΟΛΟΪ/ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα για 2-3 δευτερόλεπτα. Η διεργασία μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Αν πατηθεί το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** κατά τη διάρκεια ρύθμισης του ρολογιού, 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. Το ίδιο θα συμβεί και στην ώρα της μέρας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονόμετρου κουζίνας σε περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνεται μαγείρεμα με μικροκύματα, για παράδειγμα για να χρονομετρήσετε το βράσιμο αβγών σε συμβατικό μάτι ή για να παρακολουθείτε το χρόνο αναμονής για μαγειρεμένο/αποψυχόμενο φαγητό.

Παράδειγμα:
Για να θέσετε το χρονόμετρο στα 5 λεπτά.

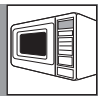
1. Πατήστε το κουμπί **ΡΟΛΟΙ/ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** δύο φορές.
2. Γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** για να επιλέξετε το χρόνο.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΙΡΙΣΗ** για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο.
4. Ελέγξτε την οθόνη. (Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.)

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο 0:00, θα ακουστεί ένας ήχος 5 φορές και στη συνέχεια η οθόνη LED θα εμφανίσει την ώρα.

Μπορείτε να εισαγάγετε οποιονδήποτε χρόνο έως 95 λεπτά. Για να ακυρώσετε το **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** κατά τη διάρκεια μιας αντίστροφης μέτρησης, απλώς πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ**.

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

ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ



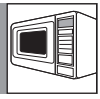
Επίπεδο ισχύος	Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.**	Προβολή (Ποσοστό)
ΥΨΗΛΟ	x1	P100 (100%)
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	x2	P80 (80%)
ΜΕΣΑΙΟ	x3	P50 (50%)
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	x4	P30 (30%)
ΧΑΜΗΛΟ	x5	P10 (10%)

- Ο φούρνος σας έχει 5 επίπεδα ενέργειας, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος για το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.** ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη το επιθυμητό επίπεδο. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση, εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου.
- Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.**, θα εμφανιστεί το τρέχον 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 = 1000 W) χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή αναθέρμανση π.χ. για φαγητά κατσαρόλας, ζεστά ποτά, λαχανικά κ.τ.λ.
P80 - (ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ έξοδος = 800 W) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερβιρισμένα σε πιάτο, όπως επίσης για ευαίσθητα φαγητά όπως μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα χωρίς να ψήνεται υπερβολικά στις πλευρές.
P50 - (ΜΕΣΑΙΑ έξοδος = 500 W) για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς τρόπους, π.χ. πιάτα βοδινού, προτείνεται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας για να βεβαιωθείτε πως το κρέας θα είναι μαλακό.
P30 - (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 300 W) για να αποψύξετε, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας, για να βεβαιωθείτε πως το φαγητό θα αποψυχθεί ομοιόμορφα. Αυτή η ρύθμιση είναι επίσης ιδανική για σιγοβρασμένο ρύζι, μακαρόνια, ντάμπλινγκ και μαγείρεμα κρέμας αβγού.
P10 - (ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 100 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:
Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και το απαιτούμενο τελικό αποτέλεσμα, είτε τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο και στη συνέχεια τοποθετήστε το δοχείο στον περιστρεφόμενο δίσκο, ή εναλλακτικά τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** αφού επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος.
Αφού οριστεί το πρόγραμμα μαγειρέματος και εάν δεν πιεστεί το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** εντός 5 λεπτών, ακυρώνεται η ρύθμιση.
Αν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** πρέπει να πατηθεί για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Ακούγεται ένας ήχος μία φορά κατά το πάτημα του κουμπιού. Αν δεν πατηθεί καλά, δεν θα ακουστεί ήχος.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** 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, πιέζοντας το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** δύο φορές.
4. Για να θέσετε και να ακυρώσετε το παιδικό κλείδωμα (ανατρέξτε στη σελίδα GR-21).

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 95 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 αλουμινόφυλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:
Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων 80%.

1. Εισαγάγετε το επίπεδο ισχύος πατώντας το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.** δύο φορές για P80 ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** για να ορίσετε την ισχύ μικροκυμάτων στην τιμή P80.

ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ. x2 ή

2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση του επιλεγμένου επιπέδου ισχύος.

Στην οθόνη θα ανάψει επίσης η ένδειξη μικροκυμάτων.

3. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ**.

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης. (Στην οθόνη ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όταν ξεκινά ο φούρνος, ανάβει η λυχνία του και γυρίζει ο περιστρεφόμενος δίσκος είτε κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού είτε αντίφορα. 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./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ**.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/η απόψυξη, εμφανίζεται ξανά στην οθόνη η ώρα, εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι.
- Εάν θέλετε να ξέρετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ**. Θα εμφανιστεί το τρέχον επίπεδο ισχύος για 2-3 δευτερόλεπτα.

ΣΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Κλείνετε την πόρτα μετά το μαγείρεμα/την 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** .

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

ΓΚΡΙΛ/COMBI. x1

2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση του τρόπου μαγειρέματος.

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

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** μία ακόμα φορά για να αρχίσει το γκριλ. (Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου γκριλ.)

Σημείωση:
Στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος με γκριλ θα ακουστεί ένας ήχος δύο φορές για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά ώστε να ροδίσει ομοιόμορφα. Προσέχετε ότι ο φούρνος δε σταματά αυτόματα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο γκριλ.
Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να συνεχίσει το μαγείρεμα με γκριλ.

2. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ GRILL/COMBI
Η δυνατότητα **ΓΚΡΙΛ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ COMBI** επιτρέπει το συνδυασμό ισχύος μικροκυμάτων με γκριλ ή/και επαγωγική λειτουργία καθώς και το συνδυασμό γκριλ και επαγωγικής λειτουργίας. Το **ΓΚΡΙΛ/COMBI** σημαίνει μαγείρεμα με ισχύ μικροκυμάτων, ισχύ γκριλ ή/και επαγωγική ισχύ εναλλάξ. Το συνδυαστικό μαγείρεμα μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και παρέχει τραγανό, ροδοψημένο αποτέλεσμα προσφέροντάς σας την ευκολία του γρήγορου μαγειρέματος με παραδοσιακή εμφάνιση που ανοίγει την όρεξη.

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

Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ/COMBI**	Οθόνη	Μικροκύματα	Γκριλ	Επαγωγική λειτουργία
δύο φορές	C-1	•		•
3 φορές	C-2	•	•	
4 φορές	C-3		•	•
5 φορές	C-4	•	•	•

• = 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** μία φορά. Θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη G-1.

ΓΚΡΙΛ/COMBI. x1

2. Επιλέξτε C-1 πατώντας το κουμπί **ΓΚΡΙΛ/COMBI** μία ακόμη φορά ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη C-1. Επίσης ανάβουν οι ενδείξεις μικροκυμάτων και επαγωγικής λειτουργίας.

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση του τρόπου μαγειρέματος.

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

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

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για το ΓΚΡΙΛ και το ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI:
- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Για να ροδίσετε το φαγητό, τοποθετήστε το είστε στη χαμηλή είτε στην ψηλή σχάρα ή σε ένα βαθύ δοχείο 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 και στη συνέχεια σε επαγωγική λειτουργία στους 240°C.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ανοίξτε ένα παράθυρο προκειμένου να διαφεύγει ο καπνός και η μυρωδιές.

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.

ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

Παράδειγμα 1: Για να μαγειρέψετε με προθέρμανση
Έστω πως θέλετε να προθερμάνετε στους 200°C και να μαγειρέψτε για 25 λεπτά στους 200°C.

1. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** μία φορά και στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη της θερμοκρασίας ενώ θα ανάψει η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ x1

2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (πέντε ακόμη φορές) ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 200.

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση της θερμοκρασίας.

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** 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/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
Η αντίστροφη μέτρηση του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος αρχίζει στην οθόνη. Η ένδειξη επαγωγικής λειτουργίας αναβοσβήνει.

Παράδειγμα 2: Για να μαγειρέψετε χωρίς προθέρμανση
Για 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 αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας, ενώ εμφανίζεται η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ x1

2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (οκτώ ακόμα φορές) ή γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 230.

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση της θερμοκρασίας.

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

5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Σημειώσεις:

1. Δεν μπορείτε να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος ώσπου να αναπτυχθεί η θερμοκρασία προθέρμανσης. Όταν ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η πόρτα πρέπει να ανοίξει για να εισαχθεί ο χρόνος 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 ή μυρωδιά καμένου την 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 240ºC.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ανοίξτε ένα παράθυρο προκειμένου να διαφεύγει ο καπνός και η μυρωδιές.

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

Με τη λειτουργία αυτή εκτελείται γρήγορη απόψυξη τροφής ενώ επιτρέπεται να επιλέξετε ένα κατάλληλο διάστημα απόψυξης ανάλογα με τον τύπο φαγητού. Παρακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης αυτής της λειτουργίας. Το εύρος χρόνου είναι 0:05 – 95:00. Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας έως 2 διαφορετικά στάδια τα οποία μπορεί να περιλαμβάνουν χρόνο μη αυτόματου μαγειρέματος με λειτουργία απόψυξης με χρόνο καθώς και απόψυξης με βάρος. Αφού ολοκληρώσετε τον προγραμματισμό, δεν απαιτείτε να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος, καθώς ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα στο επόμενο στάδιο. Το ηχητικό σήμα ακούγεται μία φορά μετά το τέλος του πρώτου σταδίου. Εάν το ένα επιλεγμένο στάδιο αφορά σε απόψυξη, αυτό θα πρέπει να είναι το πρώτο στάδιο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** 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 P80 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 d-2.
- 2. Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "5:00" λεπτά.
- 3. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.** μία φορά.
- 4. Εισαγάγετε το επίπεδο ισχύος πατώντας το κουμπί **ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚ.** 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./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση της ρύθμισης.
- 6. Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "7:00" λεπτά.
- 7. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΑΛΛΕΣ ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ +30δευτ. (Άμεση έναρξη)

Το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** σας επιτρέπει να εκτελέσετε την ακόλουθη λειτουργία:

α. Άμεση έναρξη

Μπορείτε να αρχίσετε απευθείας το μαγείρεμα σε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων P100 για 30 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ**. Η διαδικασία μαγειρέματος θα αρχίσει αμέσως και κάθε φορά που πατάτε το κουμπί αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος 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./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της απόψυξης με βάρος και κατά τη λειτουργία του αυτόματου μενού, ή κατά την πραγματοποίησης μιας ακολουθίας λειτουργιών μαγειρέματος, ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να προσαυξηθεί πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ**.

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

3. ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ

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

α) Για να ρυθμίσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας μακρόσυρτος ήχος επισημαίνοντας τη μετάβαση σε κατάσταση παιδικού κλειδώματος και η ένδειξη θα ανάψει μαζί με την τρέχουσα ώρα. Αν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη "0:00".

β) Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα μακρόσυρτο "μπιπ" επισημαίνοντας πως αποδεσμεύτηκε το κλείδωμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

1. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

Ο φούρνος μικροκύματος διαθέτει ήδη προγράμματα χρόνου και επιπέδων ισχύος ώστε να αποψύχονται εύκολα φαγητά όπως χοιρινό, μοσχάρι και κοτόπουλο. Το εύρος του βάρους για τη λειτουργία αυτή είναι 100 γρ. - 2000 γρ. με βήματα των 100 γρ. 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 εναλλακτικά σε σχάρα απόψυξης του φούρνου μικροκυμάτων στον περιστρεφόμενο δίσκο.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ με ΧΡΟΝΟ/ΒΑΡΟΣ** μία φορά. Η οθόνη εμφανίζει:

2. Εισαγάγετε το επιθυμητό βάρος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη:

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να αρχίσει η απόψυξη. Οι ενδείξεις μικροκυμάτων και απόψυξης ανάβουν και εξαφανίζεται η ένδειξη "g". (Στην οθόνη εμφανίζεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης).

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, προστατέψτε μικρές περιοχές κρέατος ή πουλερικού με μικρά επίπεδα κομμάτια αλουμινόχαρτου. Αυτό θα εμποδίσει αυτές τις περιοχές από το να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Διασφαλίστε πως το αλουμινόχαρτο δεν ακουμπάει τους τοίχους του φούρνου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

2. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει 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 φαγητού για 10 λεπτά.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ με ΧΡΟΝΟ/ΒΑΡΟΣ** δύο φορές.
Η οθόνη εμφανίζει:

2. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος περιστρέφοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη:

3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να αρχίσει η απόψυξη. Θα ανάψουν οι ενδείξεις μικροκυμάτων και απόψυξης.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα φαγητά αποψύχονται από τους -18°C.

Σημειώσεις για την ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ:

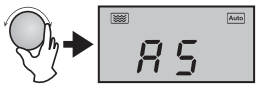
- Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ακούγεται 5 φορές ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι. Εάν το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί, η οθόνη εμφανίζει μόνο την ένδειξη "0:00" όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων είναι P30 και δεν μπορεί να αλλάξει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ

Τα προγράμματα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** υπολογίζουν αυτόματα τη σωστή λειτουργία και το σωστό χρόνο μαγειρέματος των φαγητών (λεπτομέρειες στη σελίδα GR-23). 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 (A5).

1. Γυρίστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο μενού.



2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για επιβεβαίωση της ρύθμισης.

3. Εισαγάγετε το επιθυμητό βάρος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη:

4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +30δευτ./ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να αρχίσει το μαγείρεμα. (Στην οθόνη θα εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης)

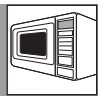
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το βάρος ή η ποσότητα του φαγητού μπορεί να εισαχθεί περιστρέφονται το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/η επιθυμητή ποσότητα.
  Εισαγάγετε το βάρος του φαγητού μόνο. Μην περιλάβετε το βάρος του δοχείου.
- Για βάρη φαγητού μεγαλύτερα ή μικρότερα από το βάρος/την ποσότητα που παρέχεται στον πίνακα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** στη σελίδα GR-23, να πραγματοποιείτε το μαγείρεμα με μη αυτόματη λειτουργία.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ

Αυτόματο Μενού	Οθόνη	Μέθοδος μαγειρέματος	Βάρος/μερίδα/σκεύη	Διαδικασία
Καταψυγμένη Πίτσα (Προψημένη Πίτσα Έτοιμη για Φούρνο ✍)	A1	C-4	200 γρ., 300 γρ., 400 γρ. (αρχική θερμ. -18°C) Χαμηλή σχάρα	Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε απευθείας στη χαμηλή σχάρα. Δεν απαιτείται χρόνος αναμονής.
Πατάτα με φλούδα	A2	100% Μικροκύματα	1, 2, 3 πατάτες (κομμάτια) 1 πατάτα = περ. 230γρ. (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 κόκαλα π.χ.)	A3	C-2	150 γρ., 300 γρ., 450 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5°C)	Κόψτε το κρέας σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε το σε πυρίμαχο σκεύος. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο.
Ψάρι (Συνιστάται μόνο φιλέτο ψαριού για αυτό το πρόγραμμα)	A 4	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.
Φρέσκα λαχανικά π.χ. κουνουπίδι, καρότα, μπρόκολο, μάραθο, πράσα, πιπεριές, κολοκυθάκια κτλ.	A5	100% Μικροκύματα	150 γρ., 350 γρ., 500 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) Μπολ και καπάκι	Κόψτε, ψιλοκόψτε 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 κουταλιά του γλυκού ανά 100 γρ.). Καλύψτε με ένα καπάκι. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα και αφήστε το να κρυώσει για περ. 2 λεπτά.
Ποτό	A6	100% Μικροκύματα	1 (φλιτζάνι) 240 ml 2 (φλιτζάνια) 480 ml 3 (φλιτζάνια) 720 ml (αρχική θερμ. 5°C)	Τοποθετήστε το(α) φλυτζάνι(α) στον περιστρεφόμενο δίσκο και ανακατέψτε μετά το ζέσταμα.
Ζυμαρικά (ξηρά ζυμαρικά π.χ. φουσίλι, φαρφάλες, ριγκατόνι)	A7	80% Μικροκύματα	Ζυμαρικά Νερό 50 γρ. 450 ml 100 γρ. 800 ml 150 γρ. 1200 ml (αρχική θερμ. νερού: 20°C) μεγάλο, πλατύ μπολ	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά σε μπολ κατάλληλου 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.
Ποπ κορν	A8	100% Μικροκύματα	0,05 κ., 0,1 κ.	Τοποθετήστε το σακουλάκι του ποπ κορν απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. (Ανατρέξτε στην παρακάτω σημείωση: 'Σημαντική Πληροφορία σχετικά με τη Λειτουργία Μικροκυμάτων για Ποπ Κορν')

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ



Αυτόματο Μενού	Οθόνη	Μέθοδος μαγειρέματος	Βάρος/μερίδα/σκεύη	Διαδικασία
Μαλακό κέικ* Συστατικά: 4 αυγά 100 γρ. αλεύρι 110 γρ. ζάχαρη 10 γρ. άνθος αραβοσίτου 60 γρ. γάλα 60 γρ. φυτικό λάδι	A9	Προθερμάνετε στους 180°C	475 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) Φόρμα με έλασμα (διάμετρο περίπου 26 εκ.) Χαμηλή σχάρα	Ο φούρνος θα προθερμανθεί στους 180° C. Όταν φτάσει σε αυτή τη θερμοκρασία, ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το κέικ στο εσωτερικό, στη χαμηλή σχάρα. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+30δευτ./ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ** για να αρχίσει το ψήσιμο.
Ψητό Κοτόπουλο	A10	C-4	500 γρ., 750 γρ., 1000 γρ., 1200 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) Χαμηλή σχάρα	Εάν θέλετε, καρυκεύστε 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 (A9):**

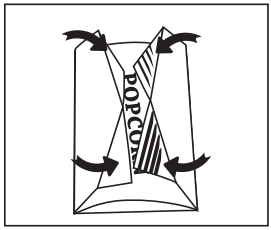
1. Διαχωρίστε τα αυγά.
2. Χτυπήστε τους κρόκους των αβγών, το γάλα και το φυτικό λάδι με ένα μίξερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ώσπου να γίνει αφράτο και ανάλαφρο.
3. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε καλά.
4. Σε ξεχωριστό σκεύος, χτυπήστε τα ασπράδια, τη ζάχαρη και το άνθος αραβοσίτου με ένα μίξερ χειρός (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 με έλασμα και εξομαλύνετε την επιφάνειά του.
6. Αφού προθερμάνετε το φούρνο, τοποθετήστε τη φόρμα με έλασμα στη σχάρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

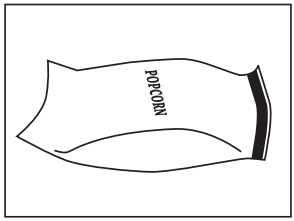
- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα που θα έχετε όταν χρησιμοποιείτε το αυτόματο μαγείρεμα θα εξαρτώνται από παραμέτρους όπως το σχήμα και το μέγεθος της τροφής και τις προσωπικές προτιμήσεις όσον αφορά τα μαγειρικά αποτελέσματα. Εάν δεν είστε ευχαριστημένοι με το αποτέλεσμα του προγράμματος, παρακαλούμε ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος ώστε να ταιριάζει με τις απαιτήσεις σας.

Σημαντική Πληροφορία σχετικά με τη Λειτουργία Μικροκυμάτων για Ποπ Κορν:

1. Αφού επιλέξετε 0,1 κ. ποπ κορν, συνιστάται να διπλώσετε προς τα κάτω ένα τρίγωνο σε κάθε γωνία του πακέτου πριν από το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην εικόνα στα δεξιά.



2. Εάν/όταν φουσκώσει το σακουλάκι του ποπ κορν και δεν μπορεί πλέον να περιστραφεί, πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ** μία φορά και ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να προσαρμόσετε τη θέση του πακέτου ώστε να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο ψήσιμο.

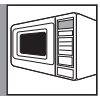


ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

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/παραλληλόγραμμα, μιας και η τροφή στις γωνίες τείνει να παραμεγειρεύεται. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ποικιλία σκευών μαγειρικής όπως αναφέρεται παρακάτω.

Μαγειρικά σκεύη	**Ασφάλεια στα Μικροκύματα**	**Γκριλ**	**Επαγωγική λειτουργία**	**Συνδυασμένο Μαγείρεμα**	**Σχόλια**
Φύλλο αλουμινίου Αλουμινένια δοχεία	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να προστατέψουν το φαγητό από την υπερθέρμανση. Κρατάτε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τους τοίχους του φούρνου, μιας και μπορεί να συμβεί ηλεκτρικό τόξο. Συσκευασίες αλουμινόχαρτου δεν προτείνονται εκτός και εάν αυτό προδιαγράφεται από τον κατασκευαστή π.χ. Microfoil ®, να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πιάτα ψησίματος	✔	✘	✘	✘	Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε του χρόνους 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.
Υαλικά π.χ. Pyrex ®	✔	✔	✔	✔	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μέταλλο	✘	✔	✔	✘	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστερίνη π.χ. συσκευασίες φαστ-φουντ	✔	✘	✔	✔ / ✘	Πρέπει να δίνετε προσοχή μιας και μερικά δοχεία μπορεί να στραβώσουν, λιώσουν ή αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες.
Μεμβράνη	✔	✘	✘	✘	Δεν πρέπει να ακουμπά το φαγητό και πρέπει να είναι τρυπημένο ώστε να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει.
Σακούλες Ψύξης/ Ψησίματος	✔	✘	✔ / ✘	✘	Πρέπει να τρυπιέται για να 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 παρακολουθείτε 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.



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 ξεπλύνατε το σαπούνι με υγρό πανί και πως στεγνώσατε το εξωτερικό με μια πετσέτα.

Χειρισμοί 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, σκουπίζετε μαλακά τον πίνακα ελέγχου ώσπου να καθαρίσει. Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε χημικό ή αποξεστικό καθαριστικό.

Εσωτερικό του φούρνου

1. Για τον καθαρισμό, απομακρύνετε 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 επαγωγική λειτουργία και το γκριλ. Η τροφή ή το λίπος που απομένει ενδέχεται να προκαλέσει καπνό ή κακή μυρωδιά.
5. Το φαγητό θα απελευθερώνει ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και θα προκαλέσει συγκέντρωση υδρατμών μέσα στο φούρνο και την πόρτα. Είναι σημαντικό να στεγνώνετε το φούρνο. Η συσσώρευση υγρασία θα προκαλέσει σχηματισμό σκουριάς στο εσωτερικό του φούρνου.

ΕΙΔΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ για το ΚΑΛΥΜΜΑ ΚΥΜΑΤΟΔΗΓΟΥ:

Κρατάτε το κάλυμμα του κυματοδηγού συνέχεια καθαρό. Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι κατασκευασμένο από εύθραυστο υλικό και πρέπει να καθαρίζεται με φροντίδα (ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες καθαρισμού).

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 ζέστα-μα, θα πρέπει να πλένονται σε ήπιο υγρό καθαριστικό διάλυμα και να στεγνώνουν. Είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο.

ΕΙΔΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ για το ΣΤΗΡΙΓΜΑ του ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕ-ΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ:

Μετά το μαγείρεμα, καθαρίζετε πάντα το στήριγμα του περι-στρεφόμενου δίσκου, ειδικά γύρω από τους κυλίνδρους. Πρέπει να μην έχουν λεκέδες φαγητού λίπος. Οι συσσώρευση 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 επιφάνειας, 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 300 ml 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 P100	30 λεπτά
Λειτουργία μαγειρέματος Γκριλ/ Επαγωγική/ Combi	Διακοπτόμενη λειτουργία, ελεγχόμενη θερμοκρασία και διάρκεια

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

Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji
Pozor: če želite odvreči to napravo, je ne odložite v običajen koš za smeti!
Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljene električne in elektronske 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

INFORMACIJE O USTREZNEM ODLAGANJU....1
VSEBINA....2
SPECIFIKACIJE....2
PEČICA IN PRIPOMOČKI....3
NADZORNA PLOŠČA....4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA....5-12
NAMESTITEV....13-14
PRED UPORABO....15
NASTAVLJANJE URE....15
FUNKCIJA KUHINJSKEGA ČASOVNIKA....15
NIVOJI MOČI MIKROVALOV....16
ROČNA UPORABA....16
KUHANJE Z MIKROVALOVI....17
PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE....17-19
KUHANJE S KONVEKCIJO....19-20
DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE....20-21
ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE....21-22
AVTO MENI....22
AVTO MENI TABELA....23-24
PRIMERNA OPREMA PEČICE....25
NEGA IN ČIŠČENJE....26

SPECIFIKACIJE

Ime modela:		**R-922STWE**
Napajanje z izmeničnim tokom		: 230-240 V~, 50 Hz enofazni
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo		: 20 A
Potrebno napajanje:	Mikrovalovi	: 1550 W
Izhodna moč:	Mikrovalovi	: 1000 W
	Zgornji žar (infrardeči)	: 1100 W
	Konvekcija	: 2500 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		: 519 x 315 x 510
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)*** mm		: 351 x 249 x 361
Prostornina pečice		: 32 litrov ***
Vrtljivi krožnik (steklen)		: ø 315 mm
Teža		: pribl. 18,5 kg
Lučka pečice		: 25 W/230 V~

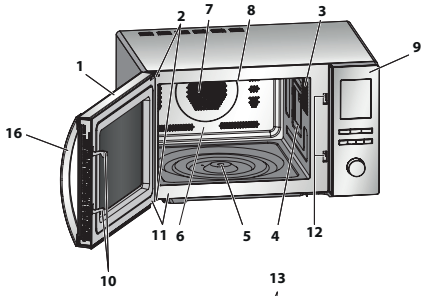
* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.
V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.
Skupina 2 pomeni, da naprava namensko proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.
Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvih.

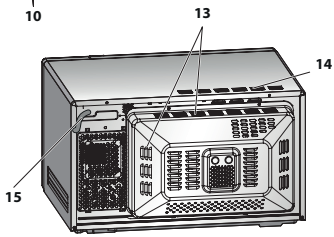
** Mera po globini ne vključuje ročice za odpiranje vrat.

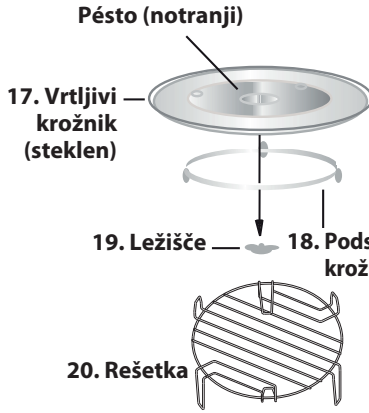
*** Notranja prostornina je izračunana z izmero največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, na voljo za hrano, je manjša.

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

PEČICA IN PRIPOMOČKI







PEČICA

1. Vrata
2. Vratni tečaji
3. Lučka pečice
4. Pokrov magnetrona (NE ODSTRANJUJTE)
5. Ležišče
6. Prostor za kuhanje
7. Konvekcijski ventilator (pokrit)
8. Grelni element žara (pod stropom 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, posode pri odstranjevanju dvignite nad rob.
- Za uporabo rešetke si oglejte razdelke, ki opisujejo uporabo žara na straneh SI-17-19.

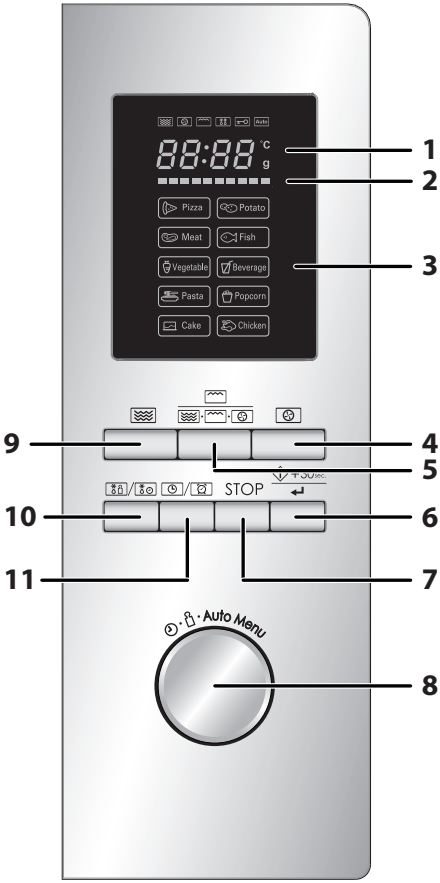
Nikoli se ne dotikajte vroče rešetke.

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

OPOMBE:

- Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne poškodujete.
- 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 povzroč 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 in lahko poškoduje pečico.
- Vso hrano in posode s hrano vedno postavite 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.



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**
2. Indikator **TEMPERATURNIH SPREMEMB**
   Segmenti so postopoma osvetljeni glede na prikaz dosežene temperature v načinu KONVEKCIJE. Vsak segment predstavlja 10 °C nastavljenega nivoja temperature (prvi npr. prikazuje 150 °C in zadnji 240 ° C). Ko nastavite temperaturo, je ustrezen segment osvetljen, medtem ko so segmenti na levo osvetljeni posamično med postopkom predhodnega segrevanja.
3. **Avto meni možnosti**
   Pica
   Krompir
   Meso
   Ribe
   Zelenjave
   Pijača
   Testenine
   Pokovka
   Sladice
   Piščanec
4. Gumb **KONVEKCIJA**
5. Gumb za nastavljanje **ŽAR KOMBINIRANO**
6. Gumb **START/+30sec./ENTER**
7. Gumb **ZAUSTAVITEV/POČISTI**
8. Gumb za **VNOS**
   Obrnite za vnos časa kuhanja, časa, nivoja moči, temperature, teže in izbire avto menija

9. Gumb **MOČ MIKROVALOV**
   Pritisnite za izbiro nivoja moči mikrovalov.
10. Gumb **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ ČAS**
11. Gumb **URA/KUHINJSKI ČASOVNIK**

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI

1. Ta pečica je namenjena samo uporabi na pultu in ni namenjena vgradnji. Zato je ne nameščajte v omarico.
2. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85 cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
3. Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 30 cm prostora.
4. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci se z napravo ne smejo igrati in je ne smejo vzdrževati, razen če to počno pod nadzorom.
5. Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
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 ŽAR/KOMBINIRANO in CONV.(°C) (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 rumenjak in beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.

15. Preverite kuhinjske pripomočke in se prepričajte, da so primerni za uporabo v pečici. Glejte stran SI-25. Uporabljajte le posodo in pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

16. Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

17. Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje, pripomočki in zlasti grelni elementi žara zelo segrejejo.

18. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuharske rokavice. Pred čiščenjem naj se površine ohladijo. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.

19. Če opazite dim, pečico izklopite ter pustite vrata zaprta, da se ogenj zaduši.

20. Pečico redno čistite in poskrbite, da se na površinah ne bodo kopičili ostanki živil.
21. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na 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, ki se lahko zaradi tega tudi razbije.
23. Ne uporabljajte čistilnika na paro.
24. Glejte navodila za čiščenje tesnil vrat, prostora za kuhanje in pripadajočih delov na strani SI-26.
25. Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:
- kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
- hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
- kmečke hiše,
- prostori za spanje in zajtrkovanje.

26. **OPOZORILO:** Med uporabo se naprava in njeni dosegljivi deli lahko zelo segrejejo. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, naj ob napravi ne bodo prisotni brez nadzora.
27. Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih površin v pečici.
28. Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.

Da se izognete 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. Potrebno je električno napajanje izmeničnega toka 230 V, 50 Hz z najmanj 20 A varovalko na napajalnem kablu ali 20 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 konvekcijske pečice.
6. Mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
7. Pečice ne shranjujte niti ne uporabljate zunaj.
8. Po uporabi očistite pokrov magnetrona, prostor za kuhanje, vrtljivi krožnik in nosilec. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.
9. V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
10. Prezračevalnih odprtin ne zakrivajte.
11. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd. 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 prepričate, da pečica obratuje, tako kot želite.
16. Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer klobase v testu, pite ali božični puding.
17. Glejte ustrezne napotke v navodilih za uporabo.

Da se izognete tveganjem za poškodbe

1. **OPOZORILO:**
   Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:
   a) Vrata; prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
   b) Tečaji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odviti.
   c) Tesnila vrat in tesnilne površine; prepričajte se, da niso poškodovane.
   d) V prostoru za kuhanje ali na vratih; prepričajte se, da ni vdrtin.
   e) Napajalni kabel in vtič; prepričajte se, da nista poškodovana.
2. Ne uporabljajte pečice pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zatičev vrat.
3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
4. Ne dovolite, da se na vratnem tesnilu in ob njem začne kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane. Sledite navodilom poglavja “Nega in čiščenje” na strani SI-26.
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 odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če pride do razlitja, nemudoma izklopite pečico in izvlecite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
3. Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

4. Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
5. Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
6. Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.

Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

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

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

   Da 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 se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Za izogibanje opeklinam, 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 opeklin.

Da preprečite napačno uporabe pečice 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. Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.
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 iskrenje. Uporabljajte le vrteči krožnik in podstavek krožnika, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Pečice nikoli ne uporabljate brez nameščenega vrtljivega krožnika.
4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

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.

VGRAJENI KOMPLET

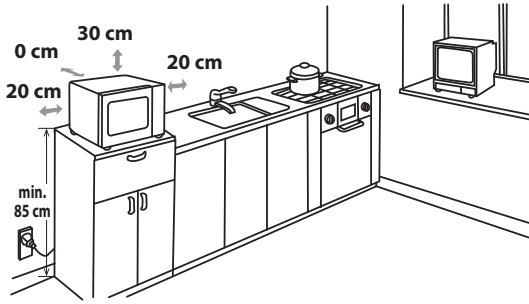
Za to pečico ni na voljo nobenega vgrajenega kompleta.
Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu.

NAMESTITEV

1. Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.

2. Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki je dovolj močna za težo pečice in najtežje živilo, ki ga boste v njej kuhali. Pečice ne postavljajte v omarico.

3. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
- Med pečico in steno je potrebno pustiti vsaj 20 cm prostora.
- Nad pečico pustite najmanj 30 cm prostora.
- Ne odstranite nog iz spodnjega dela pečice.
- Če so dovod zraka in/ali izhodne odprtine blokirane, lahko pride do poškodb pečice.
- Pečico postavite čim dlje od radijskih naprav in televizorjev. Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v delovanju vašega radia ali televizorja.



4. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 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.

ELEKTRIČNI PRIKLOP

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

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 nastavitev ure glejte spodaj.

NASTAVLJANJE URE

Vaša pečica ima 24-urni način prikazovanja časa.

1. Pritisnite gumb **URA/KUHINJSKI ČASOVNIK**. Prikaz ur bo utripal in indikator ure bo osvetljen.
2. Gumb za vnos zavrtite, dokler ni prikazana želena ura. Čas naj bo med 0-23.
3. Pritisnite gumb **URA/KUHINJSKI ČASOVNIK**, prikaz minut bo utripal.
4. Nastavite minute. Zavrtite gumb za **VNOS** do želenega prikaza minut, ki naj bo med 0-59.
5. Pritisnite gumb **URA/KUHINJSKI ČASOVNIK** za zagon ure. Na zaslonu bo utripala ikona “:” digitalne ure in indikator ure bo izginil.

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 **URA/KUHINJSKI ČASOVNIK** in prikazovalnik LED bo prikazal čas za 2-3 sekunde. To ne vpliva na kuhanje.
- Če je med nastavljanjem ure pritisnjena tipka **ZAUSTAVITEV/POČISTI**, se bo pečica vrnila na prejšnjo nastavitev.
- 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 bosta tudi nastavitvi dneva in ure.

FUNKCIJA KUHINJSKEGA ČASOVNIKA

Kuhinjski časovnik lahko uporabljate za merjenje časa, če ne uporabljate kuhanja z mikrovalovi, na primer če kuhate jajca na običajni kuhalni plošči ali za spremljanje časa kuhanja/odtajevanja hrane.

Primer:
Za nastavitev časovnika za 5 minut.

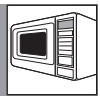
1. Dvakrat pritisnite gumb **URA/ KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Za izbiro časa zavrtite gumb za **VNOS.**
3. Za začetek delovanja časovnika pritisnite tipko **START/+30sec./ ENTER.**
4. Preverite zaslon. (Prikazovalnik bo začel odštevati čas kuhanja.)

Ko napoči čas časovnika 0:00, se bo 5-krat oglasil zvočni signal in LED zaslon bo prikazal čas.

Lahko vnesete čas do 95 minut. Če želite preklicati **KUHINJSKI ČASOVNIK** med odštevanjem, enostavno pritisnite tipko **ZAUSTAVITEV/POČISTI**.

OPOMBA: Funkcije **KUHINJSKEGA ČASOVNIKA** ne morete uporabiti med kuhanjem.

NIVOJI MOČI MIKROVALOV



Nivo moči	Pritisnite tipko **MOČ MIKROVALOV**	Prikaz (odstotek)
VISOKO	x1	P100 (100%)
SREDNJE VISOKO	x2	P80 (80%)
SREDNJE	x3	P50 (50%)
SREDNJE NIZKO (ODTAJEVANJE)	x4	P30 (30%)
NIZKO	x5	P10 (10%)

- Vaša pečica ima 5 nivojev moči, kot je prikazano.
- Če želite spremeniti nivo moči kuhanja pritisnite gumb **MOČ MIKROVALOV** ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler zaslon ne prikaže želenega nivoja. Za potrditev pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER**, nato vnesite čas kuhanja in pritisnite gumb **START/+30sec./ENTER** za vklop pečice.
- Če želite preveriti nivo moči med kuhanjem, pritisnite gumb **MOČ 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 = 1000 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.
P80 - (SREDNJE VISOKA jakost = 800 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 = 500 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.
P30 - (SREDNJE NIZKA jakost = 300 W). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavitev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.
P10 - (NIZKA jakost = 100 W) za nežno odtajevanje, npr. kremnih rezin ali finega peciva.

ROČNA UPORABA

Odpiranje vrat:
Vrata odprete tako, da povlečete ročaj proti sebi.

Zagon pečice:
Glede na vrsto hrane in želene rezultate hrano postavite v primerno posodo in nato na vrtljivi krožnik oz. lahko hrano postavite neposredno na vrtljivi krožnik. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/+30sec./ENTER** po tem, ko ste izbrali želen način kuhanja.
Če je bil program kuhanja nastavljen in gumb **START/+30sec./ENTER** ni bil pritisnjen v 5 minutah, bo nastavitev preklicana.
Gumb **START/+30sec./ENTER** 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 **ZAUSTAVITEV/POČISTI** uporabite za:
1. Brisanje napake pri programiranju.
2. Začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. Za preklic programa med kuhanjem, dvakrat pritisnite tipko **ZAUSTAVITEV/POČISTI**.
4. Za nastavitev in preklic varnostnega zaklepanja (glej stran SI-21).

KUHANJE Z MIKROVALOVI

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

Čas delovanja (kuhanja in odtajevanja) vaše pečice lahko traja od 5 sekund do 95 minut. Kot je prikazano v tabeli, so posamezne enote odvisne od skupnega časa kuhanja (odtajevanja).

Čas kuhanja	**Enota povečevanja**
0-1 minute	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 minut in 30 sekund pri 80 % moči mikrovalov.

1. Vnesite nivo moči mikrovalov, tako, da dvakrat pritisnete tipko **MOČ MIKROVALOV** za P80 ali obrnite gumb za vnos za izbiro moči mikrovalov na P80.

MOČ MIKROVALOV x2 ali

2. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za potrditev izbranega nivoja moči.

Istočasno bo na zaslonu osvetljen indikator mikrovalov.

3. Vnesite želeni čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**.

4. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odštevalo na zaslonu).

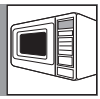
OPOMBA:
- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri. Če med kuhanjem/odtajevanjem odprete vrata pečice, da bi premešali ali obrnili živilo, se bo čas na prikazovalniku samodejno zaustavil. Čas kuhanja/odtajevanja se po zaprtju vrat in pritisku tipke **START/+30sec./ ENTER** spet začne odštevati.
- Ko se čas kuhanja/odtajevanja izteče, na zaslonu bosta prikazana ura in dan, če ste ju predhodno nastavili.
- Če med kuhanjem želite preveriti, kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite gumb **MOČ 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

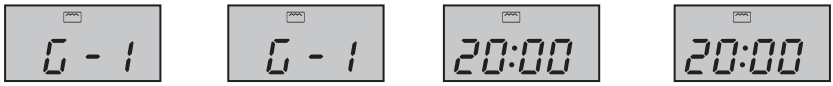
Žar na zgornjem delu pečice ima le eno nastavitev moči delovanja. Deluje skupaj z vrtljivim krožnikom in z enakomernim vrtenjem omogoča porjavitev jedi. Uporabno za manjša živila, kot so šunka, prekajena slanina in čajno pecivo. Živila lahko postavite neposredno na mrežico ali v toplotno odporno posodo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



Primer:
Za pečenje z žarom za 20 minut uporabite tipko **ŽAR KOMBINIRANO**.

1. Pritisnite gumb **ŽAR KOMBINIRANO**. G-1 in indikator žara bosta osvetljena na zaslonu.
2. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za potrditev nastavitve.
3. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa delovanja žara (20 minut).
4. Pritisnite gumb **START/ +30sec./ENTER** za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odštevał na zaslonu).

ŽAR KOMBINIRANO x1



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.
Na polovici priprave obrnite hrano, zatem zaprite vrata pečice in pritisnite gumb **START/+30sec./ CONFIRM** za nadaljevanje pečenja z žarom.

SLOVENŠČINA

2. ŽAR/KOMBINIRANO KUHANJE

Funkcija **ŽAR/KOMBINIRANO KUHANJE** omogoča kombinacijo moči mikrovalov z žarom in/ali konvekcije ter kombinacije žara in konvekcije. **ŽAR 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 **ŽAR KOMBINIRANO**.	Zaslon	Mikrovalovi	Žar	Konvekcija
2x	C-1	•		•
3x	C-2	•	•	
4x	C-3		•	•
5x	C-4	•	•	•

• = na voljo

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

1. Pritisnite gumb **ŽAR KOMBINIRANO**. G-1 in indikator žara bosta osvetljena na zaslonu.
2. Izberite C-1, tako da enkrat pritisnete gumb **ŽAR KOMBINIRANO** ali obrnete gumb za vnos,dokler ni na zaslonu prikazano C-1. Na zaslonu bosta obenem osvetljena indikatorja mikrovalov in konvekcije.
3. Pritisnite gumb **START/ +30sec./ ENTER** za potrditev nastavitve.
4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa kuhanja (30 minut).
5. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odštevał na zaslonu).

ŽAR KOMBINIRANO x1

OPOMBE za ŽAR in KOMBINIRANO KUHANJE:

- Žara ne rabite predhodno segrevati.
- 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 normalno in ne pomeni, da je pečica pokvarjena. Da se tej težavi izognete, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom in nato s konvekcijo pri 240 °C.

PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE

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

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

KUHANJE S KONVEKCIJO

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

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 **KONVEKCIJA**. Na zaslonu bosta začela utripati indikator temperature in osvetljen bo indikator konvekcije.

KONVEKCIJA x1

2. Vnesite želeno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **KONVEKCIJA** (5-krat) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano 200.

3. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za potrditev nastavitve.

4. Ponovno pritisnite gumb **START/+30sec./ENTER** 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/+30sec./ ENTER** za pričetek kuhanja. Zaslon bo začel odštevati čas delovanja kuhanja. Indikator konvekcije bo utripal.

Primer 2: Za kuhanje brez predhodnega segrevanja
Za kuhanje 20 minut pri 230 °C.

1. Odprite vrata, vstavite hrano v pečico ter vrata zaprite. Enkrat pritisnite gumb **KONVEKCIJA.** Na zaslonu bo začel utripati indikator temperature, osvetljen bo indikator konvekcije.

KONVEKCIJA x1

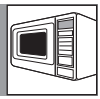
2. Vnesite želeno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **KONVEKCIJA** (še 8-krat) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano 230.

3. Pritisnite gumb **START/ +30sec./ ENTER** za potrditev nastavitve.

4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa kuhanja (20 minut).

5. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za pričetek kuhanja.

KUHANJE S KONVEKCIJO



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. Konvekcijski 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 konvekcijskim kuhanjem boste lahko slišali, kako se ventilator hlajenja vklaplja in izklaplja, kar je povsem normalno 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 se izognete tej težavi, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom in nato s konvekcijo pri 240 ºC.

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

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
S to funkcijo lahko hitro odmrznete hrano in pri tem lahko izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o tej funkciji. Časovni razpon je 0:05 – 95:00. Ta funkcija omogoča kuhanje z 2 različnima stopnjama, ki lahko vključujeta ročno nastavitev časa in načina kuhanja in/ali časovno odtajevanje ter funkcijo odtajevanja glede na težo. Ko enkrat programirate funkcijo, ne rabite 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 za 5 minut odtajevati hrano in nato kuhati z močjo mikrovalov P80 za 7 minut, je postopek sledeč:

- 1. Dvakrat pritisnite tipko **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČAS**, na LED zaslonu se bo prikazal napis d-2.
- 2. Vnesite čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje “5:00” minut.
- 3. Pritisnite tipko **MOČ MIKROVALOV**.
- 4. Vnesite nivo moči mikrovalov, tako, da znova pritisnete tipko **MOČ MIKROVALOV** za P80 ali obrnite gumb za **VNOS** za izbiro moči mikrovalov na P80.
- 5. Pritisnite gumb **START/+30sec./ENTER** za potrditev nastavitve.
- 6. Vnesite čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje “7:00” minut.
- 7. Pritisnite gumb **START/+30sec./ENTER** za pričetek kuhanja.

DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE

2. FUNKCIJA +30sec (neposredni začetek)

Z gumbom **START/+30sec./ENTER** lahko upravljate sledečo funkcijo:

a. Neposredni začetek

S pritiskom gumba **START/+30sec./ENTER** lahko takoj pričnete s kuhanjem za 30 sekund na P100. 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/+30sec./ENTER** 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. Med odtajevanjem glede na težo in funkcijo avto menija in sekvenčnega kuhanja kuhanja s pritiskom gumba **START/+30sec./ENTER** ni mogoče podaljšati.

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

3. VARNOSTNO ZAKLEPANJE:

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

a. Za nastavitev VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

V načinu pripravljenosti pritisnite gumb **ZAUSTAVITEV/POČISTI** za 3 sekunde. Z dolgim piskom bo naprava vstopila v varnostni način in indikator bo osvetljen skupaj s trenutnim časom: Če ura ni nastavljena, bo na zaslonu prikazano "0:00".

b. Za preklic VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

V načinu pripravljenosti pritisnite gumb **ZAUSTAVITEV/POČISTI** za 3 sekunde. Z dolgim piskom bo varnostni način preklican.

ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE

1. ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO

Mikrovalovna pečica je predprogramirana na časovnik 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 odtajevanje 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/ČAS**. Na zaslonu je prikazano:

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

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

Odtaliti je mogoče zamrznjena živila s temperaturo, ki ni nižja 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.

ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE

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/ČAS**. Na zaslonu je prikazano:

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

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

Odtaliti je mogoče zamrznjena živila s temperaturo, ki ni nižja od -18 °C.

Opombe za ČASOVNO ODTAJEVANJE:

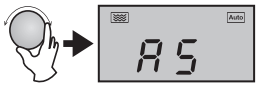
- Po kuhanju se bo petkrat oglasil zvočni signal in LED zaslon bo, če je bila ura nastavljena, prikazal čas dneva. V nasprotnem, bo zaslon po končanem kuhanju prikazal le "0:00".
- Prednastavitev nivoja moči mikrovalov je P30 in se je ne da spremeniti.

AVTO MENI

AVTO MENI tipke samodejno ugotovijo ustrezen način priprave jedi in kuhanja hrane (podrobnosti na strani SI-23). Sledite spodnjemu primeru, če želite izvedeti, kako uporabljati to funkcijo.

Primer: Za kuhanje 350 g korenja z uporabo funkcije **AVTO MENI** za svežo zelenjavo (A5).

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



2. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za potrditev nastavitve.

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

4. Pritisnite gumb **START/+30sec./ ENTER** za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu)

OPOMBE:

- Težo ali količino hrane lahko vnesete z obračanjem gumba za **VNOS,** dokler ni prikazana želena teža/količina.
  Vpišite le težo živila. Zraven ne prištevajte teže posode.
- Za večja/težja živila, kot je navedeno v tabelah **AVTO MENI** na strani SI-23, uporabite ročne programe.

SLOVENŠČINA

AVTO MENI TABELA

Avto meni	Zaslon	Način kuhanja	Teža/porcija/ posode	Postopek
Zamrznjena pica (pica → primerna za mikrovalovne pečice)	A1	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.
Neolupljen krompir	A2	100 % mikro	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 (npr. meso brez kosti)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (začetna temp. 5 °C)	Narežite meso na trakce in jih postavite v plitvo posodo. Uporabite folijo za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
Ribe (Za ta program je priporočena samo uporaba ribjih filejev)	A4	80 % mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (začetna temp 20 °C) Pekač za kolače in folija za mikrovalovne pečice ali primeren pokrov	Enakomerno porazdelite po pekaču, prekrijte ga s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom.
Sveža zelenjava, npr. cvetača, korenje, brokoli, navadni komarček, por, paprika, bučke ipd.	A5	100 % mikro	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.
Pijača	A6	100 % mikro	1 (skodelica) 240 ml 2 (skodelici) 480 ml 3 (skodelice) 720 ml (Začetna temp. 5 °C)	Čašo/e postavite na vrtljivi krožnik in po segrevanju premešajte.
Testenine (sušene testenine, npr. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80 % mikro	Testenine Voda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1.200 ml (začetna temp. vode: 20 °C) velika 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.
Pokovka	A8	100 % mikro	0,05 kg, 0,1 kg	Vrečko s pokovko postavite neposredno na vrtljivi krožnik (Prosimo, da si ogledate spodnjo opombo: 'Pomembna informacija o funkciji pokovke')

Avto meni	Zaslon	Način kuhanja	Teža/porcija/ posode	Postopek
Biskvit* Sestavine: 4 jajca 100 g moke 110 g sladkorja 10 g koruzne moke 60 g mleka 60 g rastlinskega olja	A9	Predgretje na 180 °C	475 g (začetna temp. 20 °C) Okrogli pekač (premer pribl. 26 cm) Spodnja mrežica	Pečica se bo predhodno segrela na 180 °C. Ko pečica doseže temperaturo, odprite vrata in pecivo postavite na spodnjo notranjo mrežico. Pritisnite gumb **START/ +30sec./ENTER** za pričetek peke.
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 (A9):**

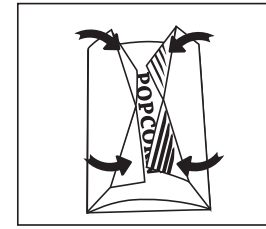
1. Razbijte jajca.
2. Umešajte jajčne rumenjake, mleko in rastlinsko olje z ročnim mešalnikom (počasi), dokler mešanica ne postane tekoča in zrahljana.
3. Dodajte moko in dobro zmešajte.
4. V ločeni posodi z ročnim mešalnikom stepite beljak, sladkor in koruzno moko (hitro), tako da je zmes trda. Previdno zložite v biskvitno zmes.
5. Mešanico z žlico umešajte v z maščobo podmazan pekač in zgladite.
6. Po predhodnem segrevanju pekač postavite na rešetko.

Opombe:

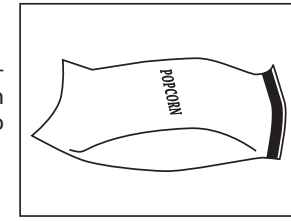
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati kuhanja pri avtomatskem kuhanju so odvisni od spremenljivk, kot so oblika in velikost posode, velikost živila in vaših zahtev glede kuhanja. Če niste zadovoljni z rezultatom kuhanja, si program nastavite po želji.

Pomembna informacija o funkciji pokovke:

1. Pri izbiri 0,1 kg pokovke je priporočljivo, da vsak rob vrečke pred pripravo jedi (navzdol) zvijete v trikotnik.
   Glej sliko na desni.



2. Če/ko se vrečka pokovke razširi in se ne obrača normalno, pritisnite tipko **ZAUSTAVITEV/POČISTI**, odprite vrata pečice in prilagodite položaj vrečke ter s tem zagotovite enakomerno pripravo.

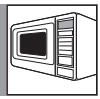


PRIMERNA OPREMA PEČICE

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	Razlaga
Aluminijasta folija Posode iz folije	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Dele živil lahko pred pregrevanjem zavarujete z aluminijasto folijo. Slednja naj bo med kuhanjem vsaj 2 cm oddaljena od sten pečice, sicer lahko pride do iskrenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil ®, vsekakor sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitev	✔	✘	✘	✘	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 iskrenja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✔	✘	✔	✔ / ✘	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Folija	✔	✘	✘	✘	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✔	✘	✔ / ✘	✘	Potrebno jih je prebosti, da para lahko uide. Uporabljajte folije, ki so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljate plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskrenje.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✔	✘	✘	✘	Za vpijanje vlage uporabite postopek segrevanja. Pazite, zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Pletene in lesene posode	✔	✘	✘	✘	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi.
Reciklirani papir in časopis	✘	✘	✘	✘	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskrenje, 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.



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

Zunanjost pečice
Zunanjost 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
1. Po vsaki uporabi, ko je notranjost pečice še topla, jo 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 iskrenje. Ne odstranjujte varovalnega pokrova.
2. Prepričajte se, da milnica ali voda ne bosta zašli v odprtine na stenah pečice, kar lahko poškoduje pečico.
3. 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 pregrevajo, lahko pride do iskrenja, 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, ki se lahko tudi razbije.

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 P100	30 minut
Žar/konvekcija/kombiniran način kuhanja	Izmenično delovanje, nadzor temperature in časa

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

A. Informace pro uživatele ohledně likvidace (domácnosti)

1. V Evropské unii
Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nevyhoďte ho do běžného odpadkového koše!
S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními se musí zacházet zvlášť a v souladu s legislativou, která vyžaduje správné ošetření, opětné zužitkování a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení.
Po implementaci členskými státy mohou soukromé domácnosti v státech EU bezplatně* odevzdat svá použitá elektrická a elektronická zařízení na příslušná sběrná místa.
V některých krajinách* někteří maloprodejci přijmou bezplatně váš starý produkt, pokud si zakoupíte podobný nový produkt.
*) Pro další podrobnosti kontaktujte prosím své místní orgány.
Pokud má vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení baterie nebo akumulátory, tyto předem zvlášť zlikvidujte v souladu s místními požadavky.
Správnou likvidací vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad přejde potřebným ošetřením, opětným zužitkováním a recyklací, a tím se předejde potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a zdraví člověka, k čemu by v opačném případě mohlo dojít z důvodu nesprávné manipulace s odpadem.
2. V jiných zemích mimo EU
Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.
Pro Švýcarsko: Použitá elektrická nebo elektronická zařízení se dají bezplatně vrátit obchodníkovi, a to i v případě, že nezakoupíte nový produkt. Další sběrná místa jsou uvedena na webové stránce www.swico.ch nebo www.sens.ch.

B. Informace o likvidaci - pro obchodní uživatele

1. V Evropské unii
Pokud se produkt používá na obchodní účely a chcete ho zlikvidovat:
Kontaktujte prosím svého prodejce SHARP, který vám podá informace o navrácení produktu.Může dojít k tomu, že vám budou účtovány poplatky vycházející z navrácení a recyklace produktu. Malé produkty (a malá množství) mohou být přijaty vašimi místními sběrnými místy.
Pro Španělsko: Kontaktujte prosím zřízený sběrný systém nebo vaše místní orgány pro vrácení vašich použitých produktů.
2. V jiných zemích mimo EU
Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.

OBSAH

INFORMACE OHLEDNĚ SPRÁVNÉ LIKVIDACE....1
OBSAH....2
TECHNICKÉ ÚDAJE....2
TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ....3
OVLÁDACÍ PANEL....4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....5-12
INSTALACE....13-14
PŘED POUŽITÍM....15
NASTAVENÍ HODIN....15
FUNKCE KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE....15
HLADINA MIKROVLNNÉHO VÝKONU....16
NÁVOD K OBSLUZE....16
MIKROVLNNÉ VAŘENÍ....17
GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ....17-19
KONVEKČNÍ VAŘENÍ....19-20
DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE....20-21
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU....21-22
FUNKCE AUTOMATICKÉ MENU....22
SCHÉMA AUTO MENU....23-24
VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY....25
PÉČE A ČIŠTĚNÍ....26

TECHNICKÉ ÚDAJE

Název modelu:		**R-922STWE**
Střídavé napětí		: 230-240 V~, 50 Hz jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení		: 20 A
Potřebné střídavé napětí:	Mikrovlny	: 1550 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	: 1000 W
	Horní gril (infračervené záření)	: 1100 W
	Konvekce	: 2500 W
	Režim vypnutí (Režim úspory energie)	: méně než 1,0 W
Mikrovlnná frekvence		: 2450 MHz*
Vnější rozměry (š) x (v) x (h)** mm		: 519 x 315 x 510
Rozměry vnitřního prostoru (š) x (v) x (h)*** mm		: 351 x 249 x 361
Objem trouby		: 32 litrů***
Otočný talíř (skleněný)		: ø 315 mm
Hmotnost		: přibl. 18,5 kg
Žárovka trouby		: 25 W/230 V~

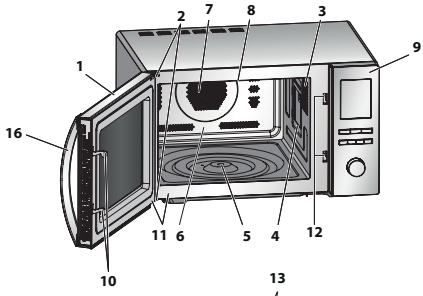
* Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.
V souladu s touto směrnicí je tento produkt klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vyrábí radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.
Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné pro použití v domácím prostředí.

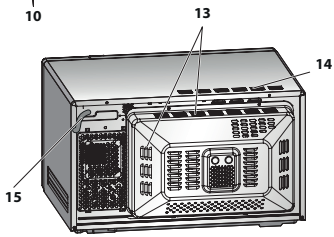
** Hloubka nezahrnuje kliku k otvírání dvířek.

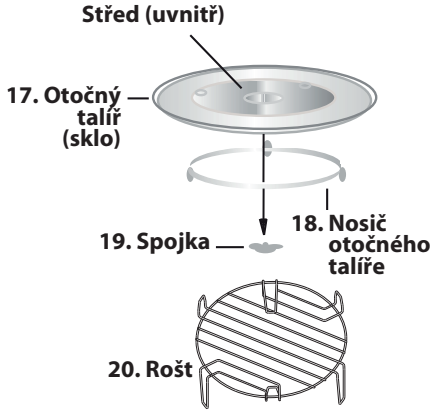
*** Vnitřní kapacita je vypočtena odměřením maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečná kapacita pro uložení jídla je menší.

JAKO SOUČÁST POLITIKY NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ SI VYHRAZUJEME PRÁVO ÚPRAVY DESIGNU A TECHNICKÝCH ÚDAJŮ BEZ OHLÁŠENÍ.

TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ







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 trouby)
9. Ovládací panel
10. Západky dveří
11. Těsnění dveří a těsnicí povrchy
12. Bezpečnostní západky dveří
13. Ventilační 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

- Vložte spojku na nástavec otočného talíře a potom umístěte podpěru otočného talíře doprostřed dna trouby, aby se mohla okolo nástavce volně otáčet. Umístěte otočný talíř na podpěru otočného talíře, tak, aby na ní držel pevně.
- 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 straně CZ-17-19.

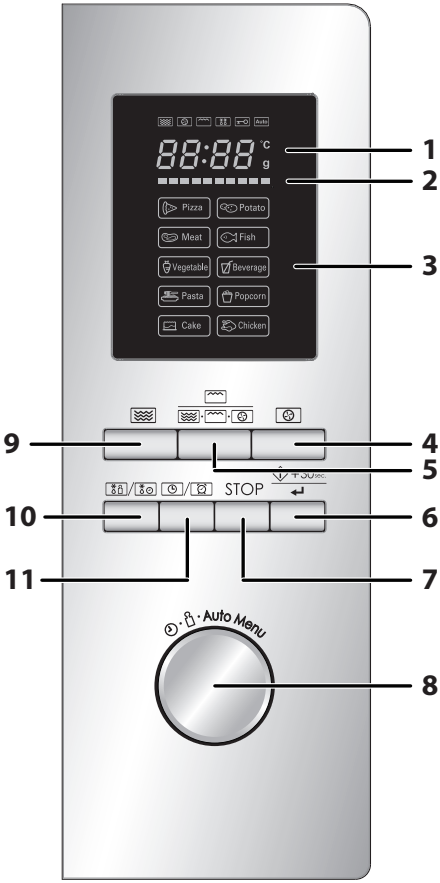
Nedotýkejte se grilu, když je horký.

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 důkladně 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 umisťují 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 nádobí stanou velmi horkými. Abyste předešli popálení, vždy používejte hrubé kuchyňské rukavice.



1. **DIGITÁLNÍ DISPLEJ A KONTROLKY**
   - Kontrolka **MIKROVLN**
   - Kontrolka **KONVEKCE**
   - Kontrolka **GRIL**
   - Kontrolka **ROZMRAZOVÁNÍ**
   - Kontrolka **DĚTSKÝ ZÁMEK**
   - Kontrolka **AUTO MENU**
   - °C Ukazatel **TEPLOTY**
   - g Kontrolka **HMOTNOST**
2. **Kontrolka TEPLOTA**
   Segmenty se postupně rozsvěcují a ukazují teplotu dosaženo v režimu KONVEKCE. Každý segment představuje 10°C z nastavené úrovně teploty (např. první značí 150°C a poslední 240°C). Když nastavíte teplotu, odpovídající segment se rozsvítí, zatímco příslušné segmenty po pravé nebo levé straně se rozsvěcují nebo zhasínají.
3. **Nastavení funkce auto menu:**
   Pizza
   Brambory
   Maso
   Ryba
   Zelenina
   Nápoj
   Těstoviny
   Pražená kukuřice
   Koláč
   Kuře
4. Tlačítko **KONVEKCE**
5. Tlačítko **GRIL/ KOMBINOVANÉ VAŘENÍ**
6. Tlačítko **START/+30 sek./ENTER**
7. Tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**
8. Otočný **VOLIČ**
   Otáčením nastavíte čas vaření, denní čas, úroveň výkonu, teplotu, hmotnost a zvolíte auto menu

9. Tlačítko **MIKROVLNNÝ VÝKON**: Stiskněte pro volbu úrovně mikrovlnného výkonu.
10. Tlačítko **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ČASU**
11. Tlačítko **HODINY/KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ**

ČESKY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

1. Tato trouba je navržena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není navržena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.
2. Dveře trouby se mohou stát během její činnosti horkými. Uložte nebo namontujte troubu tak, aby její 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. Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let.
5. Zařízení a jeho kabel uchovejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
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 KONV.(°C), měly by děti troubu používat pouze pod dohledem rodičů, protože generuje 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 neupravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo

opravu, kterých 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 náchylné na explozi.

13. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné vaření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.

14. Nevařte vejce v skořápkách. Celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu. Pokud chcete vařit nebo ohřívat vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce natvrdo před ohříváním v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.

15. Kuchyňské nádobí by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz str. CZ-25. Používejte pouze mikrovlnně odolné nádoby a nádobí v mikrovlnných režimech.

16. Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádobky s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.

17. Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby, nádobí, příslušenství a zejména topná tělesa grilu velmi zahřejí.

18. Je třeba dávat pozor a těchto míst se nedotýkat. Abyste zabránili popáleninám, používejte vždy kuchyňské chňapky. Před čištěním se ujistěte, že tato místa nejsou horká. Když ohříváte jídlo v plastových nebo papírových nádobách, dohlédněte na troubu kvůli riziku vznícení.

19. Pokud si všimnete kouře, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dveře uzavřené, abyste potlačili případné plameny.

20. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte všechny zbytky jídla.

21. Pokud nebudete udržovat troubu čistotou, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít 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 roztříštění skla.

23. Nepoužívejte parní čističe.

24. Viz pokyny pro čištění těsnění dvířek, prostoru trouby a přilehlých částí na straně CZ-26.

25. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných zařízeních, např.:
- kuchyňky zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
- klienty v hotelech, motelech a ostatních obytných prostorech;
- farmách;
- v penzionech typu bed and breakfast.

26. VAROVÁÍNÍ: Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Je třeba se vyhnout dotknutí topných prvků. Děti mladší 8 let nesmí zařízení používat bez neustálého dohledu dospělé osoby.

27. Spotřebič se během používání zahřívá. Je třeba dbát, aby se zabránilo dotyku topných těles uvnitř trouby.

28. Přístupné části se mohou během použití zahřát. Vaše děti by měly být udržovány mimo dosah.

Aby se předešlo nebezpečí požáru.

1. **Mikrovlnná trouba by neměla být ponechána během činnosti bez dozoru. Příliš vysoké stupně výkonu nebo příliš dlouhé doby vaření mohou vést k přehřátí jídla a jeho následnému vznícení.**
2. Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se

trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.

3. Střídavý přívod elektrické energie musí být 230 V~, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 20 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 20 A.
4. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.
5. Neumisťujte troubu do míst, kde se tvoří teplo. Například do blízkosti klasické trouby.
6. Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat.
7. Neukládejte ani nepoužívejte troubu ve vnějším prostředí.
8. Po použití vyčistěte kryt vlnovodu, prostor trouby, otočný talíř a nosič otočného talíře. Je nutné, aby tyto zůstali suché a bez zbytků mastnoty. Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.
9. Do blízkosti trouby nebo ventilačních otvorů neumísťujte hořlavé materiály.
10. Neblokujte ventilační otvory.
11. Z jídla a jeho obalu odstraňte všechny kovové uzávěry, drátěné součásti atd. Vytvoření elektrického oblouku na kovových površích může způsobit požár.
12. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu na ohřev oleje pro fritování. Teplota se nedá kontrolovat a olej může vzplanout.
13. Na výrobu pražené kukuřice používejte pouze speciální mikrovlnné zařízení na výrobu pražené kukuřice.
14. Uvnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci.
15. Po spuštění trouby zkontrolujte nastavení, abyste se ujistili, že trouba pracuje v požadovaném režimu.
16. Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dávat mimořádný pozor u vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, například masa zapečeného v těstíčku, koláčů nebo vánočního pudinku.
17. Viz příslušné rady v návodu k obsluze.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Aby se předešlo 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 těsnicí povrchy; ujistěte se, že nejsou poškozena.
   d) Vnitřek prostoru trouby nebo prostoru dveří; ujistěte se, že tam nejsou žádné promáčkliny.
   e) Elektrický kabel a zástrčka; ujistěte se, že nedošlo k poškození.
2. Nepoužívejte troubu, když jsou dveře otevřeny, ani nijak nepřestavujte bezpečnostní západky na dveřích.
3. Nepoužívejte troubu, když je něco mezi těsněním dveří a těsnicími povrchy.
4. Nedovolte, aby se mastnota a nečistoty usadili na těsnění dvířek a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Dbejte pokynů pro "Péči a čištění" na straně CZ-26.
5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opařeních týkajících se mikrovlnných trub.

Aby se předešlo možnosti elektrického šoku

1. Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.
2. Nikdy nenalévejte nebo nevkládejte nic do otvorů zámků dveří nebo do ventilačních otvorů. V případě rozlití troubu okamžitě vypněte a odpojte a zavolejte autorizovaného servisního agenta SHARP.

3. Nevkládejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
4. Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.
5. Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.
6. Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampa selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu agentovi SHARP.

Aby se předešlo možnosti exploze a náhlého vaření:

1. Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Těsnění a víčka před použitím odstraňte. Uzavřené nádoby mohou explodovat z důvodu nahromaděného tlaku dokonce i po tom, co byla trouba vypnuta.
2. Při mikrovlnném zpracování tekutin buďte opatrní. Použijte nádobu se širokým hrdlem, aby mohly bubliny unikat.
   Nikdy neohřívejte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek vzkypění obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popáleniny.
   Aby se předešlo náhlému vzkypění vřelé tekutiny a možným popáleninám:
   1. Neohřívejte nadměrně dlouhou dobu.
   2. Před ohřevem nebo přihřátím tekutinu zamíchejte.
   3. Během přihřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádobí (ne kovové).
   4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.
3. Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Aby se předešlo možnosti popálenin

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 před podáváním zkontrolujte teplotu jídla a promíchejte ho a věnujte speciální pozornost teplotě potravin a nápojů, které dáváte dětem nebo starším osobám. Teplota nádoby není pravdivým ukazatelem teploty potravin nebo nápojů; vždy zkontrolujte teplotu potravin.
4. Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti, abyste předešli popálení unikající párou a horkem.
5. Po ohřátí nakrájejte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení.

Aby se předešlo zneužití dětmi

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

Další upozornění

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

Aby se podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

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

POZNÁMKA:

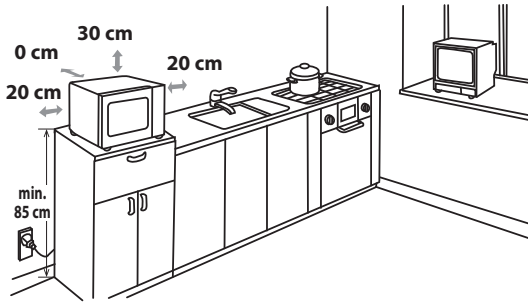
Nejste-li si jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se, prosím, s oprávněným kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nemohou přijmout jakoukoliv odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob vyplývající z nedodržení správného postupu při zapojování do elektrického proudu. Na stěnách trouby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

VESTAVĚNÁ SOUPRAVA

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

INSTALACE

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



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

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

VÝSTRAHA: Neumisťujte troubu do míst, kde je generováno teplo a vysoká vlhkost (např. do blízkosti klasické trouby nebo nad ni) nebo blízko od hořlavých materiálů (např. záclon).
Neblokujte ani neucpávejte ventilační otvory.
Na troubu nedávejte žádné předměty.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

PŘED POUŽITÍM

Připojte troubu k elektrické síti. Na troubě se zobrazuje: “0:00” a rozezní se jeden akustický signál. Tento model má funkci hodin spotřeba energie trouby v pohotovostním režimu je nižší než 1,0 W. Postup nastavení hodin je uveden níže.

NASTAVENÍ HODIN

Trouba má 24hodinový režim hodin.

1. Jednou stiskněte tlačítko **HODINY/KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ**. Číslo hodin se rozbliká a kontrolka hodin se rozsvítí.
2. Otáčejte kolečkem dokud se nezobrazí správná hodina, zadaný čas musí být v rozmezí 0-23.
3. Stiskněte tlačítko **HODINY/KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ**, rozbliká se číslo minut.
4. Nastavte minuty. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se nezobrazí správný počet minut. Vstupní čas je v rozmezí 0-59.
5. Pro spuštění hodin stiskněte tlačítko **HODINY/KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ**. Na displeji bude blikat piktogram digitálního času “:” a kontrolka hodin zmizí.

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 **HODINY/KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ** a na LED displeji se na 2-3 sekundy zobrazí denní čas. Proces vaření tím nebude ovlivněn.
- V procesu nastavení hodin se stiskne tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT** a 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 vynulován.

FUNKCE KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE

Můžete využít funkce kuchyňské minutky, a to v případě, kdy vaření v mikrovlnné troubě nezahrnuje např. čas na uvaření vajíček, nebo chcete-li sledovat ubíhající čas vaření/rozmrazování.

Příklad:
Nastavení časovače na 5 minut.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ/ HODINY**.
2. Otočte otočným **VOLIČEM** a zvolte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START/ +30 sek./ENTER** pro spuštění časovače.
4. Zkontrolujte displej.
   (Na displeji se odpočítává nastavený čas vaření.)

Když se časovač dostane na pozici 0:00, 5x se ozve zvukový signál a LED zobrazí čas.

Můžete zadat libovolný čas až do 95 minut. Na zrušení **KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE** během odpočítávání prostě stiskněte tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**.

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

HLADINA MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Stupeň výkonu	Stiskněte tlačítko **MIKROVLNNÝ VÝKON**	Zobrazení (procenta)
VYSOKÝ	x1	P100 (100%)
STŘEDNĚ VYSOKÝ	x2	P80 (80%)
STŘEDNÍ	x3	P50 (50%)
STŘEDNĚ NÍZKÝ (ROZ-MRAZOVÁNÍ)	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 **MIKROVLNNÝ VÝKON** nebo otáčejte kolečkem **VOLBA** dokud se na displeji nezobrazí požadovaný stupeň. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ ENTER**, nastavte čas vaření a poté troubu spusťte stisknutím tlačítka **START/+30 sek./ENTER**.
- Pro kontrolu stupně výkonu během vaření stiskněte tlačítko **MIKROVLNNÝ VÝKON** a na 2-3 sekundy se zobrazí aktuální stupeň výkonu. Trouba pokračuje v odpočítávání času i přesto, že je na displeji zobrazen stupeň výkonu.

Obecně platí následující doporučení:

P100 - (VYSOKÝ výkon = 1000 W) pro rychlou tepelnou úpravu nebo ohřev, např. pro husté polívky, teplé nápoje, zeleninu a pod.
P80 - (STŘEDNĚ VYSOKÝ výkon = 800 W) pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotové jídla, také pro citlivé pokrmy, jako například koláče z třeného těsta. S tímto nižším nastavením se pokrmy vaří rovnoměrně bez toho, aby se na okrajích převařily.
P50 - (STŘEDNÍ výkon = 500 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 = 300 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 zapečeného vaječného pudingu.
P10 - (NÍZKÝ výkon = 100 W) pro šetrné rozmrazování, např. krémového dortu nebo sladkého pečiva.

NÁVOD K OBSLUZE

Otevření dvířek:
Dvířka trouby otevřete pomocí držadla pro otevírání dveří.

Spuštění trouby:
V závislosti na typu jídla a požadovaném výsledku buď pokrm vložte do vhodné nádoby nebo na otočný talíř nebo ho dejte přímo na otočný talíř. Zavřete dvířka a po výběru požadovaného režimu vaření stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ENTER**.
Je-li nastaven program vaření a není stisknuto tlačítko **START/+30 sek./ENTER** do 5 minut, bude nastavení zrušeno.
Tlačítko **START/+30sek./ENTER** musí být stisknuto, aby bylo možné pokračovat ve vaření pokud dojde během vaření k otevření dvířek. Při stisknutí tlačítka se jednou ozve zvukový signál, v případě nedostatečného stisknutí se žádný signál neozve.

Tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT** použijte:
1. Pro vymazání chyby během programování.
2. Pro dočasné zastavení trouby během její činnosti.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte dvakrát tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**.
4. Pro nastavení a zrušení dětského zámku (viz strana CZ-21).

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 95 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 úrovně mikrovlnného výkonu 100P až 10P (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 odstát.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

Příklad:
Pro vaření po dobu 2 minut a 30 vteřin na mikrovlnném výkonu P80 (80%).

1. Stisknutím tlačítka **MIKROVLNNÝ VÝKON** zadejte P80 nebo otočte otočným **VOLIČEM** a vyberte mikrovlnný výkon P80.

VÝKON x2 nebo

2. Pro potvrzení vybraného výkonu stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ ENTER**.

Ve stejném okamžiku se na displeji rozsvítí kontrolka.

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

4. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek./ ENTER** spustíte vaření. (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./ENTER**, 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 **MIKROVLNNÝ VÝKON**. 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

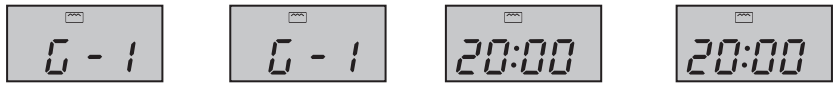
1. POUZE GRILOVÁNÍ

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./ENTER**.
3. Pro nastavení času grilování použijte otočný **VOLIČ** (20 minut).
4. Stiskněte ještě jednou tlačítko **START/+30 sek./ ENTER** a spusťte grilování. (Na displeji se začne odpočítávat nastavený čas grilování.)

GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ x1



Poznámka:

V polovině času grilování dvakrát zazní zvukový signál, který Vám připomene, že je čas obrátit jídlo, aby došlo k rovnoměrnému opečení. Dávejte pozor, neboť trouba se během grilování automaticky nezastaví. Jídlo obraťte, zavřete dvířka a potom stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ENTER** a pokračujte v grilování.

ČESKY

2. GRIL/ KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Funkce **GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** umožňuje kombinaci mikrovlnného ohřevu s grilem a/nebo konvekcí, stejně jako kombinaci grilu a konvekce. **GRIL/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	•		•
třikrát	C-2	•	•	
čtyřikrát	C-3		•	•
pětkrát	C-4	•	•	•

• = dostupné

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

1. Jednou stiskněte tlačítko **GRILL/ KOMBINOVANÉ VAŘENÍ**. Na displeji se rozsvítí nápis G-1.
2. Stiskněte tlačítko **GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** ještě jednou nebo otočný **VOLIČ**, dokud se nezobrazí C-1. Ve stejnou chvíli se rozsvítí kontrolka mikrovln a konvekce.
3. Pro potvrzení režimu vaření stiskněte tlačítko **START/ +30sek./ ENTER**.
4. Pro nastavení času vaření použijte otočný **VOLIČ** (30 minut).
5. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek./ ENTER** spustíte vaření. (Na displeji se začne odpočítávat nastavený čas vaření.)

GRIL/KOMBINOVANÉ VAŘENÍ x1

POZNÁMKY pro GRIL a KOMBINOVANÉ VAŘENÍ:

- Není nutné předehřívat gril.
- Při opékání umístěte jídlo buď do vyšší nebo spodní části nádoby na otočném talíři.
- Při prvním použití grilu se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spálenině. 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 a potom při konvekci při teplotě 240°C.

GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

DŮLEŽITÉ: Během použití vyvětrejte kouř nebo vůni otevřeným oknem.

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

KONVEKČNÍ VAŘENÍ

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

Stiskněte 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

Příklad 1: Vaření s předehřátím
Předehřátí trouby na 200°C a vaření při teplotě 200°C po dobu 25 minut.

1. Stiskněte jednou tlačítko **KONVEKCE** a na displeji se rozbliká kontrolka teploty a kontrolka konvekce se rozsvítí.

KONVEKCE x1

2. Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (5x) zvolte požadovanou teplotu nebo otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí 200.

3. Pro potvrzení teploty stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ENTER**.

4. Stiskněte ještě jednou tlačítko **START/+30 sek./ENTER** a spusťte 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.

5. Otevřete dvířka, umístěte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Pro nastavení času vaření (25 minut) použijte otočný **VOLIČ**.

6. Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ENTER**. Na displeji se bude odpočítávat naprogramovaný čas. Kontrolka konvekce se rozbliká.

Příklad 2: Vaření bez předehřátí
Vaření při 230°C po dobu 20 minut.

1. Otevřete dvířka, umístěte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Stiskněte jednou tlačítko **KONVEKCE**. Na displeji se rozbliká kontrolka a rozsvítí se kontrolka konvekce.

KONVEKCE x1

2. Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (8x) zadejte požadovanou teplotu nebo otáčejte tlačítkem **VOLIČ** dokud se na displeji nezobrazí 230.

3. Pro potvrzení teploty stiskněte tlačítko **START/ +30 sek./ ENTER**.

4. Pro nastavení času vaření použijte otočný **VOLIČ** (20 minut).

5. Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/ +30 sek./ENTER**.

KONVEKČNÍ VAŘENÍ

Poznámky:

1. Délku vaření nelze zadat dokud neskončí předehřívání. Když teplota dosáhne požadované hodnoty, dveře musí zůstat otevřené, aby bylo možné zadat délku vaření.
2. Konvekční ohřívač 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".
3. Při předehřívání musí být otočný talíř v troubě. Během předehřívání a konvekčního vaření uslyšíte, jak se zapíná a vypíná chladící větrák. To je úplně normální a na vaření to nebude mít vliv.
4. Pokyny výrobců potravin jsou pouze orientační, takže je třeba upravit časy vaření
5. Po skončení vaření bude chladící větrák po krátký čas dále pracovat, aby snížil teplotu elektrických a mechanických částí.
6. Při prvním použití konvekce se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spáleništi. Je to normální a neznamená to, že trouba není v pořádku. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití troubu vyhřívejte bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril a poté s použitím konvekce při teplotě 240°C.

DŮLEŽITÉ: Během použití vyvětrejte kouř nebo vůni otevřeným oknem.

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

DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

1. POSTUPNÝ OHŘEV

Tato funkce potraviny rychle rozmrazuje a umožňuje vám zvolit vhodný čas rozmrazování, podle typu potravin. Pro informace, jak obsluhovat tuto funkci sledujte příklad níže. Rozmezí času je 0:05-95:00. 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 jednou zvukový signál. Je-li jednou z fází rozmrazování, musí to být první fáze.

Poznámka: MENU AUTO nelze nastavit jako jednu ze sekvencí

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

- 1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ČASU** a na displeji LED se zobrazí d-2.
- 2. Čas rozmrazování zadejte otáčením otočným **VOLIČEM** dokud se nezobrazí "5:00" minut.
- 3. Jednou stiskněte tlačítko **MIKROVLNNÝ VÝKON**.
- 4. Úroveň výkonu zadejte jedním stisknutím tlačítka **MIKROVLNNÝ VÝKON** a nastavte ho na P80 nebo otočením otočným **VOLIČEM** nastavte úroveň mikrovlnného výkonu na P80.
- 5. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ENTER**.
- 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./ENTER**.

DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

2. +30sec FUNKCE (přímý start)

Tlačítko **START/+30 sek./ENTER** Vám umožní použít následující funkci:

a. Přímý start

Vaření při mikrovlnném výkonu P100 můžete nastavit na 30 sekund stisknutím tlačítka **START/ +30 sek./ ENTER**. Proces vaření začne okamžitě a při každém stisknutí tlačítka se doba vaření zvýší 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./ENTER** 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./ENTER**.

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

3. DĚTSKÝ ZÁMEK:

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

a. Nastavení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

V pohotovostním režimu stiskněte na 3 sekundy tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**. Ozve se dlouhé pípnutí označující stav dětského zámku a rozsvítí se kontrolka společně s aktuálním časem. Pokud se hodiny nezobrazí, na displeji se zobrazí "0:00".

b. Zrušení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT** na 3 sekundy. Ozve se dlouhé "pípnutí" označující uvolnění zámku.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

1. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Mikrovlnná trouba je předprogramovaná časovačem a úrovněmi výkonu tak, aby se potraviny, např. vepřové, hovězí a kuřecí maso snadno rozmrazily. Hmotnostní rozsah je 100 g – 2000 g v krocích po 100 g. Podrobnosti k použití těchto funkcí naleznete níže.

Příklad: Rozmrazení masa s hmotností 1,2 kg pomocí režimu **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI**. Umístěte maso do koláčové formy nebo na rozmrazovací rošt v mikrovlnní troubě nebo na otočný talíř.

1. Vyberte požadované menu jedním stiskem tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ČASU**. Na displeji se zobrazí:

2. Otáčením otočným **VOLIČEM** nastavte požadovanou hmotnost, dokud se na displeji neobjeví:

3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/ +30 sek./ENTER**. 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 nižší než 200 g umístěte ke hraně otočného talíře a neumisťujte 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, chraňte malé kusy masa nebo drůbeže tenkými plochými kousky hliníkové fólie. Tím zabráníte ohřátí částí během rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkala stěn trouby.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

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 – 95:00.

Příklad: Rozmrazování jídla po dobu 10 minut.

1. Vyberte požadované menu dvěma stisknutími tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ČASU**.
Na displeji se zobrazí:

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

3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/ +30 sek./ENTER**. Rozsvítí se kontrolky mikrovln a rozmrazování.

Zmražené jídlo je rozmrazováno z teploty -18°C.

Poznámky k ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU:

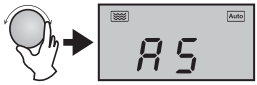
- Po vaření se pětkrát rozezní akustický signál a je-li nastaven, na LED displeji se zobrazí denní čas. Pokud hodiny nejsou nastaveny, zobrazí se po dokončení vaření "0:00".
- Předem nastavený stupeň mikrovlnného výkonu je P30 a nelze jej měnit.

FUNKCE AUTOMATICKÉ MENU

Programy **AUTO MENU** automaticky nastaví správný režim vaření a vaření pokrmů (podrobnosti jsou uvedeny na straně CZ-23). Podrobnosti o obsluze této funkce jsou uvedeny v příkladu níže.

Příklad: Ohřev 350 g mrkve s použitím funkce **AUTO MENU** pro čerstvou zeleninu (A5).

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



2. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ ENTER**.

3. Otáčením otočným **VOLIČEM** nastavte požadovanou hmotnost, dokud se na displeji neobjeví:

4. Stisknutím tlačítka **START/+30 sek./ ENTER** 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-23, použijte vaření s ručním nastavením.

SCHÉMA AUTO MENU

Auto Menu	Displej	Metoda ohřevu	Hmotnost/porce/ nádobí	Postup
Zmražená pica (předpečená pizza)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (původní tepl. -18°C) Nízký rošt	Odstraňte obal a umístěte přímo na nízký rošt. Není potřeba nechat odstát.
Brambory ve slupce	A2	100% mikrovlny	1, 2, 3 brambory (kusy) 1 brambora = cca 230 g (výchozí tepl. 20°C)	Používejte 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 nechejte odstát 3 - 5 minut.
Maso (maso bez kostí)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (výchozí tepl. 5°C)	Maso nakrájejte na malé proužky a vložte do nádoby. Použijte víko vhodné do mikrovlnné trouby.
Ryba (Pro tento program se doporučuje použít pouze rybí filet)	A4	80% mikrovlny	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (výchozí tepl. 20°C) Zapékací mísa a perforovaná fólie pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop.	Uložte v jedné vrstvě na zapékací mísu. Použijte perforovanou fólii pro mikrovlnné trouby nebo vhodný příklop.
Čerstvá zelenina, např. květák, mrkev, brokolice, fenykl, pórek, paprika, cukety atd.	A5	100% mikrovlny	150 g, 350 g, 500 g (výchozí tepl. 20°C) Mísa s příklopem	Čerstvou zeleninu nakrájejte, nasekejte nebo nařezejte na stejně velké kousky. Umístěte zeleninu do vhodné nádoby. Položte nádobu na otočný talíř. Přidejte požadované množství vody (1 lžíce na 100 g). Přikryjte příklopem. Po uvaření promíchejte a nechte asi 2 minuty odstát.
Nápoj	A6	100% mikrovlny	1 (šálek) 240 ml 2 (šálky) 480 ml 3 (šálky) 720 ml (výchozí tepl. 5ºC)	Dejte šálek/šálky na otočný talíř a po zahřátí zamíchejte.
Těstoviny (sušené těstoviny, např. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% mikrovlny	Těstoviny Voda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (výchozí tepl. vody: 20°C) Velká široká miska	Vložte těstoviny do přiměřeně velké mísy a přidejte vodu. Nezakrývejte. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Po ohřátí dobře promíchejte a před slitím nechte 2 minuty odstát.
Pražená kukuřice	A8	100% mikrovlny	0,05 kg, 0,1 kg	Umístěte sáček s kukuřicí k pražení přímo na otočný talíř (Viz poznámka níže: 'Důležité informace k funkci mikrovlnná příprava pražené kukuřice')

Auto Menu	Displej	Metoda ohřevu	Hmotnost/porce/ nádobí	Postup
Koláč ze třeného těsta* Přísady: 4 vajíčka 100 g mouky 110 g cukru 10 g kukuřičného škrobu 60 g mléka 60 g rostlinného oleje	A9	Předehřátí na 180°C	475 g (výchozí tepl. 20°C) Vymažte troubu (průměr asi 26 cm) Nízký rošt	Trouba bude předehřáta na 180°C. Po dosažení teploty otevřete dvířka a umístěte koláč dovnitř na nízký rošt. Stiskněte tlačítko **START/+30 sek./ ENTER**.
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.

ČESKY

*** Příprava koláče ze třeného těsta (A9):**

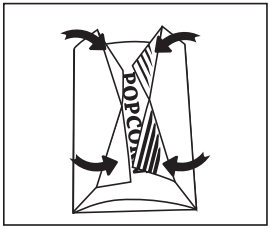
1. Rozdělte vajíčka.
2. Promíchejte žloutky, mléko a rostlinný olej ručním šlehačem (pomalu) dokud nebudou nadýchané.
3. Přidejte mouku a dobře promíchejte.
4. V oddělené nádobě rozšlehejte ručním šlehačem vaječný bílek a cukrem a kukuřičným škrobem (při vysoké rychlosti), až ztuhne. Opatrně přidejte do směsi na koláč.
5. Směs přemístěte lžící do vymaštěné formy na dort a vyhlaďte povrch.
6. Po předehřátí trouby umístěte formu na rošt.

Poznámky:

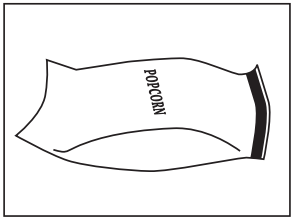
- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.
- Při použití automatického ohřevu závisí výsledky na odchylkách, jako například tvaru a velikosti jídla a preferencích ohledně výsledku vaření. Pokud nejste spokojený/á s naprogramovaným výsledkem, nastavte dobu vaření tak, aby vyhovovala vašim požadavkům.

Důležité informace o funkci mikrovlnné přípravy pražené kukuřice:

1. Při volbě 0,1 kg pražené kukuřice se doporučuje, abyste před tepelnou přípravu zahnuli do trojúhelníčku každý roh sáčku. Viz obrázek vpravo.



2. Pokud se sáček s praženou kukuřicí roztáhne a již se neotáčí správně, stiskněte jedenkrát tlačítko **ZASTAVIT/SMAZAT**, otevřete dvířka a upravte polohu sáčku, aby byla zajištěna rovnoměrná tepelná příprava.



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

Varné nádobí	Bezpečné	Gril	Konvekce	Kombinovaný ohřev	Poznámky
Hliníková fólie Nádoby s fólií	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Malé kousky aluminiové fólie mohou být použity jako ochrana jídla proti přehřátí. Fólie by měla být minimálně 2 cm od stěny trouby, aby nedošlo k jiskření. Použití fóliových vaniček se nedoporučuje, není-li to uvedeno výrobcem, např. Microfoil ®, držte se pečlivě pokynů.
Zapékací nádobí	✔	✘	✘	✘	Vždy postupujte podle pokynů výrobce Nepřekračujte určené časy ohřevu. Buďte velmi opatrní, protože toto nádobí 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 nádobí, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Plast/polystyren např. obaly z fast foodu	✔	✘	✔	✔ / ✘	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádoby se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Potravinářská fólie	✔	✘	✘	✘	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikat pára.
Sáčky na mražení/pečení	✔	✘	✔ / ✘	✘	Musí být perforovány, aby mohla unikat pára. Ujistěte se, že jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nebo kovové vazby, protože se mohou roztavit nebo vzplanout v důsledku 'jiskření kovu'.
Papír - talířky, pohárky a kuchyňský papír.	✔	✘	✘	✘	Používejte pouze k ohřívání nebo absorpci vlhkost. Je třeba dávat pozor, protože přehřátí může způsobit vznik požáru.
Slaměné a dřevěné nádoby	✔	✘	✘	✘	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru.
Recyklovaný papír a noviny	✘	✘	✘	✘	Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.
Rošt	✔	✔	✔	✔	Kovový 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.

POZOR: NA ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÉ MIKROVLNNÉ 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.
ČISTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA – Udržujte troubu čistou, u ní může dojít k zhoršení stavu povrchu. To pak následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou 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 deaktivovali ovladače. Použijte pouze hadřík navlhčen ve vodě a jemně utírejte ovládací panel, dokud není čistý. Nepoužívejte příliš moc vody. Nepoužívejte žádný chemický ani abrazivní čistič.

Vnitřní prostor trouby
1. Setřete všechny cákance a skvrny po rozlití jemným vlhkým hadříkem nebo houbou po každém použití, když je trouba ještě teplá. Na větší skvrny po rozlití použijte jemný saponát a přetřete několikrát vlhkým hadříkem, dokud nejsou odstraněny všechny zbytky. Nahromaděné stříkance se mohou přehřát a začít doutnat nebo se vznítit a způsobit vznik elektrického 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 rozstříkléhо 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 čištěn opatrně (postupujte dle pokynů pro čištění uvedených níže).
Přílišné promáčení může vést k narušení krytu vlnovodu. Kryt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelného 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 přehřívat 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 čističe nebo ostré drátěnky na čištění skla dveří trouby, protože mohou poškrábat povrch, co může mít za následek roztříštění skla.

POZNÁMKA: Nepoužívejte parní čistič.

ČESKY

Typy pro čištění - Pro snadnější čištění vaší trouby:
Do misky vložte půlku citronu, přidejte 300 ml (1/2 pinty) 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 topné těleso grilu.

Režim vaření	**Standardní čas**
Mikrovlny P100	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 domácností)

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 prispejete 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

INFORMÁCIE O SPRÁVNEJ LIKVIDÁCII....1
OBSAH....2
TECHNICKÉ ÚDAJE....2
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO....3
OVLÁDACÍ PANEL....4
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....5 – 12
INŠTALÁCIA....13 – 14
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY....15
NASTAVENIE HODÍN....15
FUNKCIA KUCHYNSKÝ ČASOVAČ....15
STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU....16
MANUÁLNA OBSLUHA....16
VARENIE S MIKROVLNNOU RÚROU....17
VARENIE S GRILOM / KOMBINOVANÉ VARENIE....17 – 19
KONVEKČNÉ VARENIE....19 – 20
INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE....20 – 21
ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM....21 – 22
FUNKCIA AUTOMATICKÝCH MENU....22
TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU....23 – 24
VHODNÝ RIAD....25
ÚDRŽBA A ČISTENIE....26

TECHNICKÉ ÚDAJE

SLOVENSKY

Názov modelu:		**R-922STWE**
Sieťové napätie		: 230 – 240 V~, 50 Hz jednofázový prúd
Poistka/istič		: 20 A
Príkon:	Mikrovlnná rúra	: 1550 W
Výkon:	Mikrovlnná rúra	: 1000 W
	Horný gril (infračervený)	: 1100 W
	Horúci vzduch	: 2500 W
	Režim Vyp. (režim šetrenia energie)	: menej ako 1,0 W
Mikrovlnná frekvencia		: 2450 MHz*
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H)** mm		: 519 x 315 x 510
Rozmery vnútorného priestoru (Š) X (V) x (H)*** mm		: 351 x 249 x 361
Objem vnútorného priestoru		: 32 litrov***
Otočný tanier (sklenený)		: ø 315 mm
Hmotnosť		: pribl. 18,5 kg
Žiarovka v rúre		: 25 W/230 V~

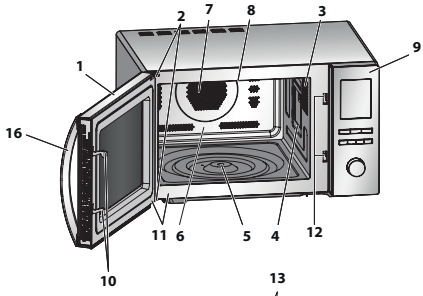
* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.
Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.
Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín.
Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach.

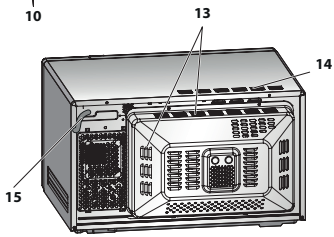
** Do hĺbky sa nepočíta držadlo dvierok.

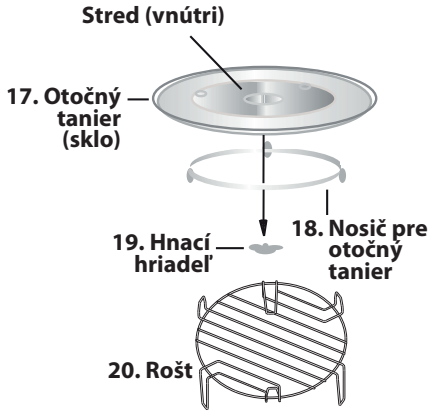
*** Vnútorný priestor sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky. Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.

TECHNICKÉ ÚDAJE MÔŽU BYŤ KEDYKOĽVEK ZMENENÉ BEZ UVEDENIA DÔVODOV, ABY MOHOL BYŤ ZOHĽADŇOVANÝ TECHNICKÝ POKROK.

RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO







RÚRA

1. Dvierka zariadenia
2. Závesy dvierok
3. Žiarovka v rúre
4. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
5. Hnací hriadeľ
6. Vnútorný priestor
7. Konvekčný vetrák (prikrytý)
8. Ohrevné teleso grilu (pod stropom)
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 hnací hriadeľ do hriadeľa motora otočného taniera a potom položte nosič pre otočný tanier do stredu dna rúry tak, aby sa mohol voľne otáčať okolo hnacieho hriadeľa. 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 strane SK-17 – 19.

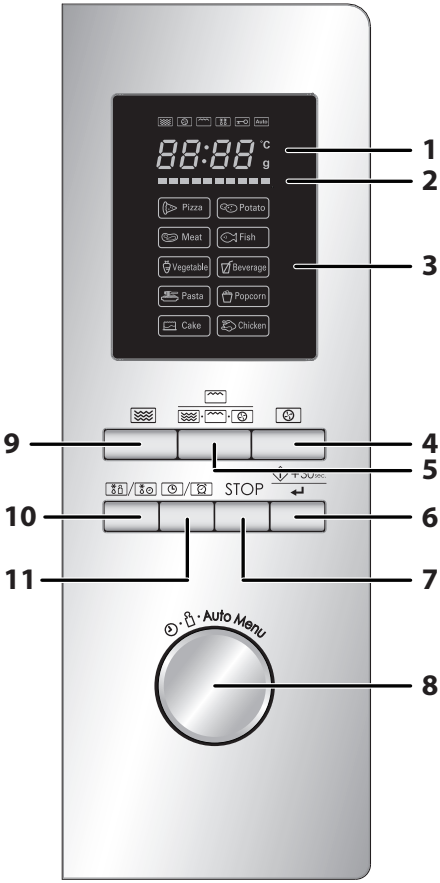
Nikdy sa nedotýkajte grilu, keď je horúci.

POZNÁMKA: Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte predajcovi, príp. zákazníckemu 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 nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.



1. **DIGITÁLNY DISPLEJ a INDIKÁTORY**
   - Indikátor **MIKROVLNNÁ RÚRA**
   - Indikátor **HORÚCI VZDUCH**
   - Indikátor **GRIL**
   - Indikátor **ROZMRAZOVANIA**
   - Indikátor **DETSKÝ ZÁMOK**
   - Auto Indikátor **AUTOMATICKÉ MENU**
   - °C Indikátor **TEPLOTA**
   - g Indikátor **HMOTNOSŤ**
2. Indikátor **TEPLOTNÝ POSTUP**
   Segmenty sa postupne rozsvietia na zobrazenie teploty dosiahnutej v režime HORÚCI VZDUCH. Každý segment predstavuje 10 °C nastavenej úrovne teploty (napríklad prvý predstavuje 150 °C a posledný 240 °C). Keď nastavíte teplotu, rozsvieti sa príslušný segment, zatiaľ čo sa počas procesu predhriatia postupne rozsvietia príslušné segmenty vľavo od neho.
3. **Možnosti automatického menu:**
   Pizza
   Zemiak
   Mäso
   Ryba
   Zelenina
   Nápoj
   Cestoviny
   Pukance
   Koláč
   Kura
4. Tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**
5. Tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**
6. Tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**
7. Tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ**
8. Volič **ZADANIA**
   Otočte na zadanie doby varenia, času, úrovne výkonu, teploty, hmotnosti a výberu automatického menu

9. Tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON**:
   Stlačením vyberte stupeň mikrovlnného výkonu.
10. Tlačidlo **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**
11. Tlačidlo **HODINY/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**

SLOVENSKY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE SI ICH

1. Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky. Mikrovlnnú rúru 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. Toto zariadenie smú používať deti s vekom aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov a dohľad.
5. Udržujte zariadenie a jeho kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.
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 a HORÚCI VZDUCH (°C), môžu deti rúru používať kvôli vytváranej 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:** Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
13. Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.
14. Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu explodovať dokonca až po ohreve. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby neexplodovali. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.
15. Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Pozrite si stranu SK-25. 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 grilu veľmi zahrievajú.
18. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli týchto oblastí. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie. Pred čistením sa uistite, že nie sú horúce. Keď pri ohreve pokrmov používate plastové alebo papierové nádoby, nenechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.

19. Ak spozorujete dym, je nutné vypnúť zariadenie alebo vytiahnuť sieťovú zástrčku a ponechať zatvorené dvierka, aby sa uhasili prípadné plamene.
20. Rúru čistite v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál.
21. Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.
22. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškriabať a spôsobiť jeho rozbitie.
23. Nepoužívajte naparovačku.
24. Pozrite si pokyny týkajúce sa čistenia tesnení dvierok, vnútorných priestorov a susedných dielov na strane SK-26.
25. Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobných miestach, napríklad:
- kuchyňa pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
- farmách;
- zariadeniach typu nocovania s raňajkami.

26. VÝSTRAHA: Zariadenie a príslušenstvo sa počas používania zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli zahriatych prvkov. Deti do 8 rokov by nemali byť v dosahu, pokiaľ na ne niekto nedohliada.
27. Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
28. Niektoré časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.

Na vyvarovanie sa požiaru.

1. **Mikrovlnná rúra by nemala byť počas prevádzky ponechaná bez dohľadu. Príliš vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**

2. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť 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 20 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 20 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 neprekrývajte.
11. Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtiky 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.
13. Na výrobu pukancov by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balené pukance.
14. V rúre neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.
15. Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že 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 vianočný puding.
17. Pozrite si príslušné rady v návode na používanie.

Na vyvarovanie sa zranení

1. **VÝSTRAHA:**
   Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo ak nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:
   a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
   b) Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené ani uvoľnené.
   c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
   d) Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie (napr. jamky).
   e) Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.
2. Rúru neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok.
3. Rúru nikdy neprevádzkujte, keď sa medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nachádzajú nejaké predmety.
4. Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a susedných dieloch. Čistite mikrovlnnú rúru v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál. Dodržujte pokyny v kapitole „Údržba a čistenie“ na strane SK-26.
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 vetracích otvorov a nikdy do týchto otvorov nezasúvajte žiadne predmety. Keď dôjde k vyliatiu tekutín, musíte rúru ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznícky servis SHARP.

3. Nikdy neklaďte 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 elektrospotrebičov alebo autorizovaný zákaznícky 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 unikať vznikajúce bubliny.
   Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože by obsah mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.
   Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhleho prekypenia (tzv. utajeného varu):
   1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy.
   2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
   3. Odporúča sa vložiť počas ohrievania do nádoby sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (žiadny kov).
   4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd 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 unikať para.

Na vyvarovanie sa popálenín

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

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

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

Iné upozornenia

1. 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 samoohrievacích materiálov musí byť medzi tento riad a otočný tanier umiestnená teplovzdorná izolácia (napr. porcelánový tanier). Tým sa zabráni poškodeniu otočného taniera a nosiča pre otočný tanier vplyvom nadmerného zahriatia. Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.
3. Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu. Používajte len otočný tanier a nosič otočného taniera, ktoré sú určené pre túto rúru. Nespúšťajte rúru bez otočného taniera.
4. Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

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 mikrovĺn alebo inej chybnej funkcie

ZABUDOVANÁ SÚPRAVA

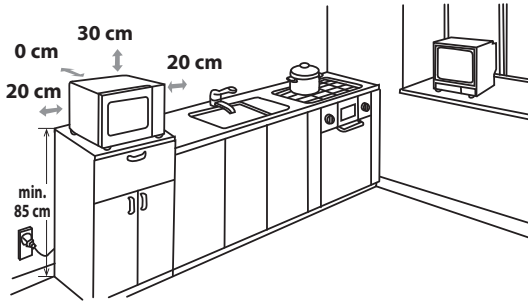
Pre túto rúru nie je k dispozícii žiadna zabudovaná súprava.
Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky.

INŠTALÁCIA

1. Z vnútorného priestoru rúry vyberte všetky obalové materiály a odstráňte všetky ochranné fólie nachádzajúce sa na povrchu kabinetu mikrovlnnej rúry. Pozorne skontrolujte rúru, či nemá známky poškodenia.

2. Mikrovlnnú rúru nainštalujte na bezpečnú rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.

3. Vyberte rovnú plochu, ktorá poskytuje dostatok otvoreného priestoru pre prívod vzduchu a/alebo odvod vzduchu. Zadný povrch zariadenia musí byť umiestnený proti stene.
- Medzi rúrou a ľubovoľnou susednou stenou je potrebný minimálny priestor 20 cm.
- Nad rúrou nechajte priestor aspoň 30 cm.
- Zo spodnej časti rúry neodstraňujte nožičky.
- Zablokovaním otvorov prívodu a/alebo odvodu vzduchu môžete poškodiť rúru.
- Umiestnite rúru čo najďalej od rádií a televízorov. Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie rádiového alebo televízneho príjmu.



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

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

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

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

Na vašej rúre je 24-hodinový režim hodín.

1. Stlačte raz tlačidlo **HODINY/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**. Začne blikať počet hodín a rozsvieti sa indikátor hodín.
2. Otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa nezobrazí správna hodina (vstup by mal byť v rozmedzí 0-23).
3. Stlačte tlačidlo **HODINY/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, začne blikať počet minút.
4. Nastavte minúty. Otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa nezobrazí správny počet minút. Vkladaný čas musí byť od 0 do 59.
5. Na spustenie hodín stlačte tlačidlo **HODINY/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**. Na displeji bude blikať ikona „:“ digitálneho času a indikátor času zmizne.

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 **HODINY/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a na LED sa na 2 – 3 sekundy zobrazí čas dňa. Tým sa neovplyvní varenie.
- Ak pri nastavovaní hodín stlačíte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ**, 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.

FUNKCIA KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

Časovač môžete napríklad použiť na načasovanie vtedy, keď v programe nie je zahrnuté varenie s mikrovlnnou rúrou, alebo na načasovanie varených vajec varených na konvenčnom variči alebo na sledovanie doby odstátia vareného/rozmrazeného jedla.

Príklad:
Načasovanie časovača na 5 minút

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **HODINY/ KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Otočte voličom **ZADANIA** a vyberte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na spustenie časovača.
4. Skontrolujte displej.
   (Na displeji sa odpočítava nastavený naprogramovaný čas.)

Po dosiahnutí koncového času časovača (0:00) 5-krát zaznie zvukový signál a na LED displeji sa potom zobrazí čas dňa.

Môžete zadať ľubovoľný čas do 95 minút. Na zrušenie **KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA** počas odpočítavania jednoducho stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ**.

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

STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Stupeň výkonu	Stlačte tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON**	Displej (v percentách)
VYSOKÝ	x1	P100 (100%)
STREDNE VYSOKÝ	x2	P80 (80%)
STREDNÝ	x3	P50 (50%)
STREDNE NÍZKY (ROZMRAZOVANIE)	x4	P30 (30%)
NIŽŠÍ	x5	P10 (10%)

- Vaša rúra má 5 stupňov výkonu.
- Na zmenu stupňa výkonu varenia stlačte tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON** alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazuje požadovaný stupeň. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na potvrdenie, zadajte dobu varenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie rúry.
- Na kontrolu stupňa výkonu počas varenia stlačte tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON**, 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 = 1000 W) pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.
P80 – (STREDNE VYSOKÝ výkon = 800 W) pre dlhšiu tepelnú úpravu kompaktnejších pokrmov, ako sú pečené mäso, fašírka a hotové jedlá, tiež pre citlivé pokrmy, ako napríklad koláče z treného cesta. S týmto nižším nastavením sa pokrmy varia rovnomerne bez toho, aby sa na okrajoch prevarili.
P50 – (STREDNÝ výkon = 500 W) tento stupeň výkonu sa odporúča pre kompaktnejšie pokrmy, ktoré pri obvyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.
P30 – (STREDNE NÍZKY výkon = 300 W) Zvoľte tento stupeň pre rozmrazovanie, aby sa pokrmy rozmrazovali rovnomerne. Tento stupeň je tiež veľmi vhodný na varenie ryže, cestovín, knedlí a opekaného vaječného pudingu.
P10 – (NÍZKY výkon = 100 W) Na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.

MANUÁLNA OBSLUHA

Otvorenie dvierok:
Na otvorenie dvierok rúry potiahnite za držadlo na otvorenie dvierok.

Spustenie rúry:
V závislosti od typu jedla a požadovaných výsledkov dajte jedlo na vhodnú nádobu, potom položte nádobu na otočný tanier, alebo dajte jedlo priamo na otočný tanier. Po výbere požadovaného režimu varenia zatvorte dvierka a 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 **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** použite na:
1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiacej prevádzky.
3. Zrušenie programu počas varenia (stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** dvakrát).
4. Na nastavenie a zrušenie detského zámku (pozrite si stranu SK-21).

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 95 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 P100 po P10 (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 minúty a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom 80 %.

1. Zadajte stupeň výkonu 2-násobným stlačením tlačidla **MIKROVLNNÝ VÝKON** pre voľbu P80 alebo otočte voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu P80.

MIKROVLNNÝ VÝKON x2

alebo

2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na potvrdenie vybraného stupňa výkonu.

Súčasne sa na displeji rozsvieti indikátor mikrovĺn.

3. Zadajte požadovanú dobu prípravy otočením voliča **ZADANIA**.

4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie časovača. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas naprogramovaného varenia.)

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 otvoria 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**.
- Ak sú hodiny nastavené, po dokončení varenia/rozmrazovania sa na displeji zobrazí správny čas.
- Ak chcete počas prevádzky skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON**. Aktuálny stupeň výkonu sa zobrazí po dobu 2 – 3 sekúnd.

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

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.

VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE

Príklad:
Grilovanie po dobu 20 minút pomocou tlačidla **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**.

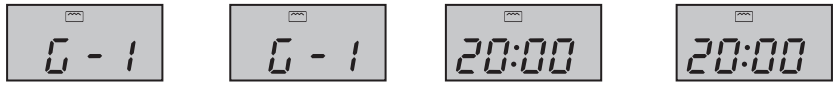
1. Stlačte raz tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE.** Na displeji sa rozsvieti nápis G-1 a indikátor grilu.

2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na potvrdenie režimu varenia.

3. Pomocou voliča **ZADANIA** vložte dobu grilovania (20 minút).

4. Stlačte ešte raz tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie grilovania. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas grilovania.)

GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE x1



Poznámka:

V polovici času grilovania zaznie dvakrát zvukový signál. Ten vám pripomenie, že máte otočiť jedlo, aby sa zaistilo rovnomerné prepečenie. Pamätajte si, že sa rúra počas grilovania automaticky nezastaví.
Pretočte jedlo v polovici varenia zatvorte dvierka a na pokračovanie v grilovaní stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**.

2. VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE
Funkcia **VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE** umožňuje kombináciu mikrovlnného výkonu s grilom a/alebo horúcim vzduchom, ako aj kombináciu grilu a horúceho vzduchu. **GRIL/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 rýchlej prípravy s tradičným chutným vzhľadom.

Sú 4 možnosti kombinácie, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku:

Stlačte tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**	Displej	Mikrovlnná rúra	Gril	Horúci vzduch
dvakrát	C-1	•		•
3-krát	C-2	•	•	
4-krát	C-3		•	•
5-krát	C-4	•	•	•

• = dostupné

Príklad pre mikrovlnnú rúru a horúci vzduch:
Varenie po dobu 30 minút s použitím kombinácie mikrovlnných vĺn a horúceho vzduchu (C-1).

1. Stlačte raz tlačidlo **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**. Na displeji sa rozsvieti nápis G-1.

2. Vyberte voľbu C-1 jedným stlačením tlačidla **GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE** alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis C-1. Súčasne sa rozsvietia indikátory mikrovlnného výkonu a horúceho vzduchu.

3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na potvrdenie režimu varenia.

4. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (30 minút).

5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie varenia. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas naprogramovaného varenia.)

GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE x1

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 hlbokej 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 a potom pomocou horúceho vzduchu pri 240 °C.

SLOVENSKY

VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE

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

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

KONVEKČNÉ VARENIE

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

Príklad 1: Varenie s predhriatím
Na predhriatie rúry na 200 °C a varenie po dobu 25 minút pri teplote 200 °C.

1. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH.** Na displeji začne blikať indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.

HORÚCI VZDUCH x1

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** na potvrdenie teploty.

4. Stlačte znova tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** 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 dvierka, dajte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (25 minút).

6. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na spustenie varenia. Na displeji sa odpočítava naprogramovaný čas varenia. Bude blikať indikátor horúceho vzduchu.

Príklad 2: Varenie bez predhriatia
Ak chcete variť pri teplote 230 °C po dobu 20 minút.

1. Otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**. Na displeji bude blikať indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.

HORÚCI VZDUCH x1

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** na potvrdenie teploty.

4. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (20 minút).

5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na spustenie varenia.

KONVEKČNÉ VARENIE

Poznámky:
1. Dobu varenia nemôžete zadať, kým sa nedosiahne teplota predhriatia. Keď sa dosiahne požadovaná teplota v rúre, na zadanie doby varenia treba otvoriť dvierka.
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 doby 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.

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

⚠ **VÝSTRAHA:**
Počas prevádzky sa dvierka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj príslušenstvo veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

1. SEKVENČNÁ TEPELNÁ ÚPRAVA
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 obsluhe týchto funkcií. Rozsah času je 0:05 – 95:00. Táto funkcia vám umožňuje variť pomocou 2 rôznych postupov. Môžete použiť manuálne varenie 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 d-2.
- 2. Zadajte dobu rozmrazovania otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „5:00" minút.
- 3. Stlačte raz tlačidlo **MIKROVLNNÝ VÝKON**.
- 4. Zadajte stupeň výkonu opätovným stlačením tlačidla **MIKROVLNNÝ VÝKON p**re voľbu P80 alebo otočte voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu P80.
- 5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na potvrdenie nastavenia.
- 6. Zadajte dobu varenia otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „7:00" minút.
- 7. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie varenia.

INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

2. FUNKCIA +30 s (Priame spustenie)

Pomocou tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** môžete ovládať nasledujúcu funkciu:

a. Priame spustenie

Stlačením tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** 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**. Počas rozmrazenia podľa hmotnosti, funkcie automatického menu a sekvenčnej tepelnej úpravy sa doba prípravy nedá predĺžiť stlačením tlačidla **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ**.

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

3. DETSKÝ ZÁMOK:

Túto funkciu použite na zabránenie prevádzky rúry deťmi bez dohľadu.

a. Nastavenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** po dobu 3 sekúnd. Budete počuť dlhé pípnutie označujúce vstup do režimu detského zámku a rozsvieti sa indikátor spolu s aktuálnym časom hodín. Ak neboli nastavené hodiny, zobrazí sa tento stav displeja. Ak hodiny nie sú nastavené, na displeji sa zobrazí len „0:00".

b. Zrušenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** po dobu 3 sekúnd. Budete počuť dlhé pípnutie označujúce výstup z režimu detského zámku.

ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

1. ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI

Mikrovlnná rúra je predprogramovaná s časačom a úrovňami 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 obsluhe 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**.
Na displeji sa zobrazí:

2. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:

3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** 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 kúskami alobalu. Tak zabránite zohriatiu oblastí počas rozmrazovania. Uistite sa, či sa alobal nedotýka stien rúry.

ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

2. ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

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 obsluhe 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**.
Na displeji sa zobrazí:

2. Zadajte požadovanú dobu varenia otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:

3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** 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.

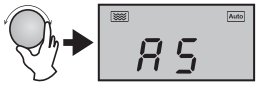
SLOVENSKY

FUNKCIA AUTOMATICKÝCH MENU

Programy **AUTOMATICKÉHO MENU** automaticky spracujú správny režim varenia a prípravy jedla (podrobnosti sú na strane SK-23). Podrobnosti o obsluhe tejto funkcie nájdete v nižšie uvedenom príklade.

Príklad: Varenie 350 g mrkvy pomocou funkcie **AUTOMATICKÉHO MENU** pre čerstvú zeleninu (A5).

1. Otočte voličom **ZADANIA** v smere hodinových ručičiek a vyberte požadované automatické menu.



2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** na potvrdenie nastavenia.

3. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:

4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/ POTVRDIŤ** 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. Nezahŕňajte hmotnosť nádoby.
- Ak jedlo váži viac alebo menej ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke **AUTOMATICKÉHO MENU** na strane SK-23, varte ho manuálne.

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU

Automatické menu	Displej	Metóda varenia	Hmotnosť/porcia/ riad	Postup
Mrazená pizza (Predpečená pizza → vhodná do rúry)	A1	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 odstátia.
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 prepichnite a umiestnite smerom k okraju otočného taniera. V polovici doby prípravy ich pretočte a preusporiadajte. Pred stolovaním nechajte 3 – 5 minút odstáť.
Mäso (napr. mäso bez kostí)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (počiatočná teplota 5 °C)	Narežte mäso na malé pásiky a dajte ich na tanier. Prekryte vetraným priľnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom.
Ryba (Pre tento program sa odporúča iba rybie filé)	A4	80 % mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (počiatočná teplota 20 °C) Tanier a vetraný priľnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko	Dajte jednu vrstvu na tanier. Prekryte vetraným priľnavým filmom do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom.
Čerstvá zelenina, napríklad karfiol, mrkva, brokolica, fenikel, pór, paprika, cukiny a pod.	A5	100 % mikro	150 g, 350 g, 500 g (počiatočná teplota 20 °C) Nádoba s pokrievkou	Nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Dajte čerstvú zeleninu do vhodnej nádoby. Umiestnite na otočný tanier. Pridajte požadované množstvo vody (1 lyž. na 100 g). Prikryte vekom. Po varení premiešajte a nechajte jedlo asi 2 minúty postáť.
Nápoj	A6	100 % mikro	1 (šálka) 240 ml 2 (šálky) 480 ml 3 (šálky) 720 ml (počiatočná teplota 5 °C)	Umiestnite šálku(-y) na otočný tanier a po zohriatí premiešajte.
Cestoviny (sušené cestoviny, napríklad fussili, farfalle, rigatoni)	A7	80 % mikro	Cestoviny Voda 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. Neprikrývajte. Dajte nádobu do stredu otočného taniera. Po uvarení dobre premiešajte a nechajte pred precedením 2 minúty odstáť.
Pukance	A8	100 % mikro	0,05 kg, 0,1 kg	Položte vrecko s pukancami priamo na otočný tanier (Pozrite si poznámku uvedenú pod: Dôležité informácie o funkcii Pukance v mikrovlnnej rúre)

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU

Automatické menu	Displej	Metóda varenia	Hmotnosť/porcia/ riad	Postup
Koláč z treného cesta* Prísady: 4 vajcia 100 g múky 110 g cukru, 10 g kukuričného škrobu 60 g mlieka 60 g rastlinného oleja	A9	Predhrejte na 180 °C	475 g (počiatočná teplota 20 °C) Forma s pružinou (s priemerom asi 26 cm) Nízky rošt	Rúra sa predhreje na 180 °C. Po dosiahnutí teploty otvorte dvierka a dajte koláč dovnútra na nízky rošt. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30 s/POTVRDIŤ** na spustenie pečenia.
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 kuraťa. Dajte kura prsiami nahor na nízky rošt.

*** Príprava koláča z treného cesta (A9):**

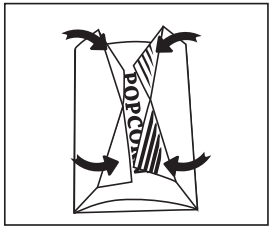
1. Oddeľte vajcia.
2. Pomocou ručného mixéra vymiešajte do krému žĺtok, mlieko a zeleninu (na nízkej rýchlosti), kým zmes nebude ľahká a nadýchaná.
3. Pridajte múku a dobre premiešajte mixérom.
4. V samostatnej nádobe zmiešajte pomocou ručného mixéra vajcové bielky, cukor a kukuričný škrob (na vysokej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

Poznámky:

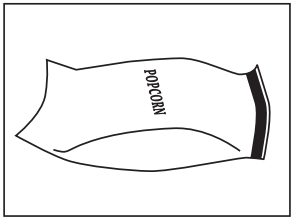
- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.
- Pri použití automatického varenia závisia výsledky od odchýlok, ako napríklad tvaru a veľkosti jedla a preferencií ohľadom výsledku varenia. Ak nie ste spokojný/á s naprogramovaným výsledkom, nastavte dobu varenia tak, aby vyhovovala vašim požiadavkám.

Dôležité informácie o funkcii Pukance v mikrovlnnej rúre:

1. Pri výbere 0,1 kg pukancov sa odporúča, aby ste pred varením prehli trojuholník v každom rohu vrecka.
   Pozrite si obrázok vpravo.



2. Ak je vrecko s pukancami príliš veľké a poriadne sa neotáča, stlačte raz tlačidlo **ZASTAVIŤ//VYMAZAŤ**, otvorte dvierka rúry a upravte polohu vrecka, aby ste zaistili rovnomernú prípravu.



SLOVENSKY

VHODNÝ RIAD

Na uvarenie/rozmrazenie pokrmu v mikrovlnnej rúre musí byť umožnený prienik mikrovĺn cez nádobu až do pokrmu. Preto je dôležité vybrať vhodný riad.
Uprednostňujte kruhovitý/oválny riad pred štvorcovitým/obdĺžnikovitým 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 sklenéného 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.
Priľnavý film	✔	✘	✘	✘	Nemal by sa dotýkať jedla a musíte ho prepichnúť, aby mohla unikať para.
Vrecúška do mrazničky/na pečenie	✔	✘	✔ / ✘	✘	Musíte ich prepichnúť, aby mohla unikať 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.

UPOZORNENIE: NA ČISTENIE SA NESMÚ V ŽIADNOM PRÍPADE POUŽÍVAŤ BEŽNÉ ČISTIČE NA RÚRY, PARNÉ ČISTIČE, ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY, OSTRÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY S OBSAHOM 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 ODSTRAŇUJTE 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.

Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvierka, aby sa ovládací 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.

Vnútorný priestor zariadenia

1. Očistite po každom použití ešte teplé zariadenie mäkkou, navlhčenou handričkou alebo špongiou, aby sa odstránili všetky zvyšky. Pri silnom znečistení použite 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.
2. 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 vytreli. Nahromadenie kondenzácie môže viesť k tvorbe hrdze vnútri rúry.

ŠPECIÁLNA POZNÁMKA pre OCHRANU PROTI POSTRIEKANIU VLNVODU: 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 mastnotu. Nahromadené zvyšky alebo mastnota 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 poškriabať a spôsobiť jeho rozbitie.

POZNÁMKA: Nepoužívajte naparovačku.

Tip ohľadom čistenia – na jednoduchšie čistenie vašej rúry:

Vložte do misy polovicu citróna, pridajte 300 ml (1/2 pinty) 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 P100	30 minút
Režim varenia s grilom/horúcim vzduchom/kombinovaným varením	Prerušovaná operácia, ovládaná teplotou a časom

Figyelem: A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató lakossági felhasználók részére (magán háztartások)

1. Az Európai Unióban
Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!
A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.
A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*.
Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.
*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.
Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.
A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson. Ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségügyi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnának.
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

HULLADÉK-ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ....1
TARTALOMJEGYZÉK....2
MŰSZAKI JELLEMZŐK....2
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK....3
VEZÉRLŐLAP....4
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK....5-12
ÜZEMBE HELYEZÉS....13-14
HASZNÁLAT ELŐTT....15
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA....15
KONYHAI IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ....15
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK....16
MANUÁLIS MŰKÖDTETÉS....16
FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL....17
GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS....17-19
LÉGKEVERÉSES SÜTÉS....19-20
TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK....20-21
SÚLY ÉS IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS....21-22
AUTOMATIKUS MENÜ FUNKCIÓ....22
AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT....23-24
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK....25
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS....26

MŰSZAKI JELLEMZŐK

MAGYAR

Típus neve:		**R-922STWE**
Váltóáramú hálózati feszültség:		: 230-240 V~, 50 Hz egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:		: 20 A
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	Mikrohullám:	: 1550 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám:	: 1000 W
	Felső grill (infravörös)	: 1100 W
	Légkeverés	: 2500 W
	Kikapcsolt mód (Energiatakarékos mód)	: kevesebb, mint 1,0 W
Mikrohullámú frekvencia		: 2450 MHz*
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé)** (mm):		: 519 x 315 x 510
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)*** (mm):		: 351 x 249 x 361
A sütő űrtartalma		: 32 liter***
Forgótányér (üveg)		: ø 315 mm
Tömeg:		: kb. 18,5 kg
Sütőtér lámpája		25 W/230 V~

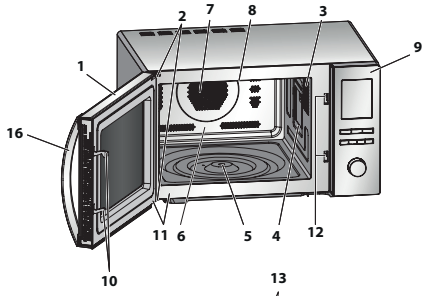
* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.
E megfelelőség alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.
A 2. Csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.
A B. Osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.

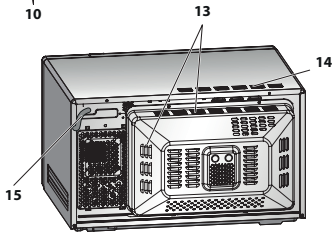
** Az ajtónyitó fogantyú nincs hozzászámítva a készülék mélységéhez.

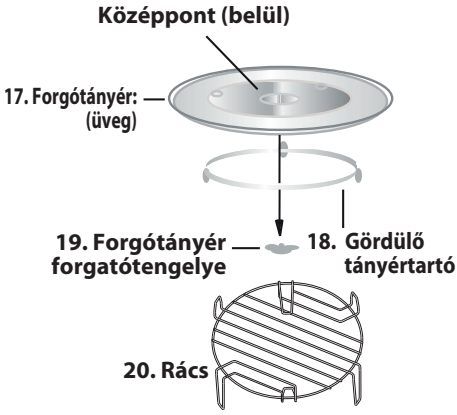
*** A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.

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

SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK







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. Rácsos fűtőelem (mennyezet alatti)
9. Vezérlőlap
10. Ajtó reteszek
11. Ajtótömítések 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

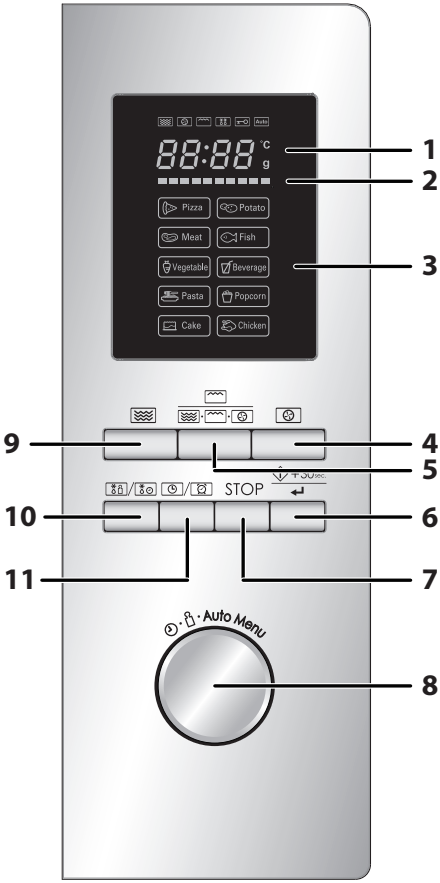
- Helyezze az összekapcsolót a forgótányér motorjának tengelyére, majd tegye a tányértartót a sütő aljának közepére, hogy szabadon foroghasson az összekapcsoló körül. Ezután helyezze a forgótányért a tányértartóra, így az biztosan illeszkedik a tengelyre.
- A forgótányér megrongálódásának megelőzése érdekében mindig győződjön meg róla, hogy az edényeket és a tálakat a sütőből való kiemelés közben a forgótányér peremének szintje fölé emelte.
- A rács használatához olvassa el a grillezésről szóló részt a HU-17-19. 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 alkatrész és a típus megnevezését.

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 fűtőszálat. 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 ételt 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.



1. **DIGITÁLIS KIJELZŐ és JELZÉSEK**
   - **MIKROHULLÁM** jelzés
   - **LÉGKEVERÉS** kijelző
   - **GRILL** kijelző
   - **KIOLVASZTÁS** jelzés
   - **GYEREKZÁR** kijelző
   - Auto **AUTOMATIKUS MENÜ** kijelző
   - °C **HŐMÉRSÉKLET** kijelző
   - g **TÖMEG** jelzés
2. **HŐMÉRSÉKLET ÁLLAPOT** kijelző
   Az egyes szakaszok fokozatosan kezdenek világítani, a LÉGKEVERÉSES módban elért hőmérsékletet jelezve. Minden egyes szakasz 10°C-os hőmérséklet szintet jelképez. (Például az első 150°C-ot, az utolsó 240°C-ot). Amikor beállítja a hőmérsékletet, a megfelelő szakasz világít, miközben a balra található egyes szegmensek fokozatosan gyulladnak ki az előmelegítési folyamat során.
3. **Automatikus Menü opciók:**
   Pizza
   Burgonya
   Hús
   Hal
   Zöldség
   Ital
   Tészta
   Popcorn
   Sütemény
   Csirke
4. **LÉGKEVERÉS** gomb
5. **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS** gomb
6. **START/+30mp./BEVITEL** gomb
7. **STOP/TÖRLÉS** gomb
8. **BEVITELI** tárcsa
   Forgassa el a sütési idő, pontos idő, teljesítményszint, hőmérséklet, tömeg megadásához, illetve az automatikus idő kiválasztásához.

9. **MIKRO.TELJESÍTMÉNY** gomb:
   Nyomja meg a mikrohullámú teljesítményszint kiválasztásához.
10. **IDŐZÍTETT/SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** gomb
11. **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gomb

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

1. A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton 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 szabad helyet.
4. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet vagy az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani! A tisztítást és a felhasználói karbantartást felügyelet nélkül nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek.
5. A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.
6. **VIGYÁZAT:** Csak olyan esetben engedélyezze gyermekeknek a sütő felügyelet nélküli használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie velük a helytelen használatban rejlő veszélyeket.
7. **VIGYÁZAT:** Amikor a készüléket GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS vagy LÉGKEVERÉSES (°C) üzemmódban működtetik, akkor gyerekek a hőképződés miatt csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
8. **VIGYÁZAT:** Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. A fiatal gyermekeket ne engedje a sütő közelébe.
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 mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár.

11. Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni. A cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize végezheti el.

12. VIGYÁZAT: A robbanásszerű felforrás miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.

13. A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni 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 robbanásszerűen szétdurranhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében szúrja át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.

15. Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Részletekért lásd a HU-25. oldalt. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon a mikrohullámú üzemmódban.

16. Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket.

17. Az ajtó, a külső ház, a sütőtér, a tányérok és a tartozékok, illetve a grill fűtőegység elemei működés közben nagyon felmelegedhetnek.

18. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Az égések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt. A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy nem forrók-e. Az élelmiszer műanyag vagy papír tárolóedényben történő melegítése során a gyulladásveszély miatt ügyeljen a sütő hőmérsékletére.

19. Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy elaludjon az esetlegesen keletkező láng.

20. Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat.
21. Ügyeljen a sütő tisztán tartására. Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát és balesetet okozhat.
22. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Felkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez vezethet.
23. Gőzborotva nem használható.
24. Az ajtó tömítésének, a sütőtérnek és a kapcsolódó részeknek a tisztításával kapcsolatban lásd a HU-26. oldalt.
25. A készüléket háztartási és ahhoz hasonló környezetben történő használatra tervezték, például:
- Üzletek, irodák, más munkahelyi környezetek személyzeti teakonyhája;
- hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által történő használat;
- farmok;
- panzió típusú szálláshelyek.

26. VIGYÁZAT: A készülék és egyes részei felmelegedhetnek használat közben! Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Nyolc évnél fiatalabb gyermekeket folyamatos felügyelet nélkül ne engedjen a készülék közelébe.
27. Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében található, a melegítésért felelős alkatrészeket.
28. Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Fiatal gyermekeket ne engedjen a sütő közelébe.

Tűzveszély megelőzése

1. **A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül. Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat.**

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, 20 amperes elosztó biztosítékkal, vagy 20 amperes elosztó áramköri megszakítóval.
4. Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek.
5. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe.
6. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom vagy ahol nedvesség gyűlhet össze.
7. Ne tárolja vagy használja a sütőt szabadtéren, épületen kívül.
8. Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezét, a sütőteret, a forgótányért és a tartógörgőt. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
9. Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.
10. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
11. Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.
12. Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat.
13. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.
14. Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében.
15. A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.
16. Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése érdekében.
17. További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülés kockázatának elkerülése

1. **FIGYELMEZTETÉS:**
   Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:
   a) Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggörbülve.
   b) A pántokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva.
   c) Az ajtótömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
   d) A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások.
   e) A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
2. Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszein.
3. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.
4. Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtótömítéseken és a kapcsolódó alkatrészeken. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítson el minden ételmaradékot. Tartsa be a "Karbantartás és tisztítás" rész utasításait (ld. HU-26. oldalon).
5. Szívritmusszabályzóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

1. Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani.
2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a hivatalos SHARP szakszervizt.

3. Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.
4. Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelógjon.
5. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.
6. Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt.

Robbanásszerű szétdurranás 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 szétdurranhatnak.
2. Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben. A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon.
Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma szétrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.
A forrásban lévő folyadék hirtelen felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:
1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt.
2. Melegítés és újramelegítés előtt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

3. Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szúrja át főzés előtt, különben szétdurranhatnak.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Égési sérülések kockázatának elkerülése

1. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi 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 tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét. Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.**
4. A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon.
5. A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sütött ételeket szeletelje fel.

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

1. Ne támaszkodjon vagy hajoljon rá a sütő ajtajára.
2. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

További figyelmeztetések

1. Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása.
2. Tilos a sütőt működés közben áthelyezni.
3. A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére, főzésére használható. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a lehetséges sérülések elkerülése

1. Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt, kivéve ha azt javasolja a kezelési útmutató. Ellenkező esetben a sütő károsodhat.
2. Ha pirítóedényt vagy melegedő anyagú edényt használ, a forgótányér és a tartógörgő hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése érdekében mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat, például porcelántányért. Az edényekhez adott leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni.
3. Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata. Ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet. Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni. Csak a sütőhöz készült forgótányért és tartógörgőt használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.
4. Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ha nem tudja, hogyan csatlakoztassa a sütőt, akkor kérje ki egy szakképzett villanyszerelő tanácsát. Sem a gyártó, sem a márkakereskedés nem vállal felelősséget a sütő károsodásáért vagy a személyes sérülésekért, ha azt a megfelelő elektromos bekötési eljárások megszegése okozza. A sütő falán, az ajtó tömítésein vagy ezek közelében alkalmanként vízgőz vagy vízcseppek keletkezhetnek. Ez normális jelenség, és nem a mikrohullám szivárgásának vagy meghibásodásnak a jelei.

BEÉPÍTŐ KÉSZLET

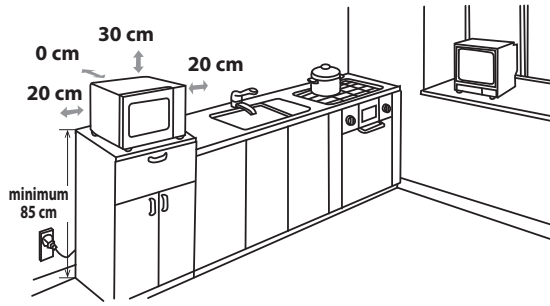
Nem kapható beépítő készlet a sütőhöz.
Ezt a sütőt konyhapulton történő használatra tervezték.

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről. Ellenőrizze, hogy található a sütőn bármilyen sérülés jele.

2. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.

3. Válasszon egy olyan vízszintes felületet, amelynél elég hely van a szellőzőnyílások körül. A készülék hátsó felületének falra kell néznie.
- Legalább 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. Használat közben a sütő ajtaja felmelegedhet. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat.

5. Dugja be ütközésig a sütő 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.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- Vigyázzon rá, hogy az elektromos tápkábelt vagy a csatlakozót ne érje víz.
- Dugja be teljesen a csatlakozót az elektromos aljzatba.
- Ne csatlakoztasson más készülékeket ugyanahhoz az aljzathoz elosztó adapter használatával.
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, ki kell cserélni. Balesetek elkerülése érdekében a cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize, vagy egy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el.
- A csatlakozó elektromos aljzatból történő kihúzásakor mindig a csatlakozót fogja és ne a kábelt! Ha a kábelnél fogva húzza ki, az elektromos kábel vagy a csatlakozó belseje megsérülhet.
- Ha sütője csatlakozója (angol) újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típussal, akkor megfelelően távolítsa el a csatlakozót a tápkábelről (ne vágja le).
- Ha sütője csatlakozója (angol) nem-újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típussal, akkor vágja le a csatlakozót.

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

Sütője 24 órás óra móddal rendelkezik.

1. Nyomja meg egyszer az **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot. Az óra érték elkezd villogni és az óra kijelző elkezd világítani.
2. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg meg nem jelenik a pontos óra érték. A megadott értéknek 0 – 23 között kell lennie.
3. Nyomja meg az **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot, a perc számjegy elkezd villogni.
4. Állítsa be a perc értéket. Addig forgassa a **BEVITELI** tárcsát, amíg meg nem jelenik a pontos perc érték. A megadott értéknek 0 – 59 között kell lennie.
5. Nyomja meg az **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot az óra elindításához. A digitális idő ":" ikonja elkezd villogni a kijelzőn és az az óra kijelzés eltűnik.

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.
- Sütés közben a pontos idő megtekintéséhez nyomja meg az **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot, majd a LED kijelzőn 2 - 3 másodpercre megjelenik a pontos idő. Ez nincs hatással a főzés folyamatára.
- Ha az óra beállítása közben megnyomja a **STOP/TÖRLÉS** gombot, akkor a sütő visszatér az előző beállításra.
- Áramszünetet követően a kijelzőn "0:00" jelzés villog. Ha főzés közben történik áramszünet, a program törlődik. A pontos idő is törlődik.

KONYHAI IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Használhatja a konyhai időzítőt olyankor is, amikor nem használja a mikrohullámú sütés funkciót. Például a hagyományos tűzhelyen történő főtt tojás készítése közben vagy a megfőzött/kiolvasztott étel állási idejének méréséhez.

Példa:
Az időzítő beállítása 5 percre.

1. Nyomja meg kétszer az **ÓRA/KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot.
2. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát a kívánt idő kiválasztásához.
3. Nyomja meg a **START/+30mp./ BEVITEL** gombot az időzítő elindításához.
4. Ellenőrizze a kijelzőt.
   (A kijelző visszaszámol a beprogramozott idő alatt.)

Ha az időzítő 0:00-hoz ér, a készülék öt hangjelzést ad és a LED kijelző a pontos időt mutatja.

Maximum 95 perces időtartamot adhat meg. Visszaszámlálás közben a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** törléséhez egyszerűen nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot.

MEGJEGYZÉS: A **KONYHAI IDŐZÍTŐ** funkció nem használható a készülékkel történő főzés közben.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Teljesítmény-szint	Nyomja meg a **MIKRO. TELJESÍTMÉNY** 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.
- A főzés teljesítményszintjének megváltoztatásához nyomja meg a **MIKRO. TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, vagy forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt szint. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a beállítás megerősítéséhez, adja meg a főzési időt, majd nyomja meg **a START/+30mp./BEVITEL** gombot a sütő elindításához.
- A teljesítményszint sütés közbeni ellenőrzéséhez nyomja meg a **MIKRO. TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, és az aktuális teljesítményszint 2 – 3 másodpercre megjelenik. A sütő eközben tovább számol visszafelé, bár a kijelzőn a teljesítményszint látható.

Általában a következők érvényesek:

P100 - (MAGAS teljesítmény = 1000 W) gyors főzéshez és melegítéshez, pl. római tálban főzött ételekhez, forró italokhoz, zöldségekhez használható.
P80 - (NAGY teljesítmény = 800 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 = 500 W) hagyományos sütés esetén sok időt igénylő sűrű ételekhez, mint például a marharostályos. Ezt a beállítást a hús puhaságának biztosítása érdekében javasolt használni.
P30 - (KÖZEPES ALACSONY teljesítmény = 300 W) Kiolvasztáshoz válassza ki ez a beállítást, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás ideális rizs, tészta és gombócok párolásához, valamint tojássodó készítéséhez.
P10 - (ALACSONY teljesítmény = 100 W) Kíméletes kiolvasztáshoz, pl. krémes tortákhoz vagy süteményekhez.

MAGYAR

MANUÁLIS MŰKÖDTETÉS

Az ajtó nyitása:
A sütő ajtajának kinyitásához húzza meg az ajtónyitó fogantyút.

A sütő elindítása:
Az étel típusától és a kívánt eredménytől függően, helyezze az ételt egy megfelelő edényben a forgótányérra vagy helyezze az ételt közvetlenül a forgótányérra. Csukja be az ajtót és nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a kívánt főzési üzemmód kiválasztása után.
Ha megadta a főzési programot és a **START/+30mp./BEVITEL** gombot 5 percig nem nyomja meg, a beállítás törlődik.
Ha főzés közben kinyitották a sütő ajtaját, a főzés folytatásához meg kell nyomni a **START/+30mp./BEVITEL** gombot. Ha helyesen nyomja meg a gombot, hangjelzést hallhat.

Használja a **STOP/TÖRLÉS** gombot:
1. Programozás közben a hibás bevitel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Sütés közben a program törléséhez, nyomja meg kétszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot.
4. A gyermekzár beállításához és törléséhez (lásd a HU-21. oldalt).

FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL

A sütőt legfeljebb 95 percre (95:00) lehet beprogramozni.

A főzés (kiolvasztás) idejének beviteli egysége 5 másodperc és 95 perc között van. Ez a főzésnek (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 főzéshez vagy kiolvasztáshoz (lásd a lenti példát).
- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés közben.
- Főzés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:
Sütés 2 perc 30 másodpercig 80%-os mikrohullámú teljesítményen.

1. Adja meg a teljesítményszintet a **MIKRO. TELJESÍTMÉNY** gomb kétszeri megnyomásával a P80 teljesítményhez, vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát a P80 teljesítményszintre.

MIKRO.TELJESÍTMÉNY x2

2. Nyomja meg a **START/+30mp./ BEVITEL** gombot a kiválasztott teljesítményszint megerősítéséhez.

Ezzel egy időben a mikrohullám kijelző világítani kezd a kijelzőn.

3. Adja meg a kívánt főzési időt a **BEVITELI tárcsa** elforgatásával.

4. Nyomja meg az **START/+30mp./ BEVITEL** gombot az időzítő elindításához. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a beállított főzési időt.)

MEGJEGYZÉS:

- A sütő elindulásakor a sütő lámpája elkezd világítani és a forgótányér elkezd forogni az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba. Ha az ajtót kinyitják főzés vagy kiolvasztás közben az étel megkeveréséhez vagy megfordításához, akkor a főzési idő automatikusan megáll a kijelzőn. A főzési vagy kiolvasztási idő automatikusan újra elkezd visszafelé számolni, ha az ajtót becsukják, és megnyomják a **START/+30 mp./BEVITEL** gombot.
- A sütés vagy kiolvasztás végével a pontos idő újra megjelenik a kijelzőn, ha az órát beállították.
- Ha meg akarja nézni sütés közben a teljesítményszintet, akkor nyomja meg a **MIKRO.TELJESÍTMÉNY** gombot. Az aktuális teljesítményszint 2-3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

FONTOS:

- Csukja be az ajtót a főzés vagy kiolvasztás után. Vegye figyelembe, hogy a világítás 10 percig 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 FŐZÉS** gombot.

1. Nyomja meg egyszer a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS** gombot. A G-1 és a grill jelzése bekapcsol a kijelzőn.

GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS x1

2. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzési mód megerősítéséhez.

3. A grillezési idő megadásához (20 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.

4. Nyomja meg még egyszer a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a grillezés elindításához. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a beállított grillezési időt.)

Megjegyzés:

A grillezési idő felének letelte után a készülék két hangjelzést ad, ami az ételnek az egyenletes pirítás érdekében történő megfordítására figyelmeztet. Ne felejtse el, hogy grillezés közben a sütő nem áll meg automatikusan.
Félidőben fordítsa meg az ételt, csukja be az ajtót és nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a grillezés folytatásához.

2. GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS

A KOMBINÁLT FŐZÉS funkció lehetővé teszi a mikrohullám és a grillezés vagy légkeveréses sütés kombinációját, illetve a grillezés és légkeveréses sütés kombinációját. A **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT** FŐZÉS azt jelenti, hogy a főzés mikrohullámmal, illetve felváltva grillezéssel vagy légkeveréses sütéssel történik. A kombinált főzés lecsökkenti a főzés idejét, és ropogós, megpirult ételeket eredményez; a gyors főzés kényelmét biztosítja a megszokott, ínycsiklandóan kinéző ételekkel.

A kombinált sütésre a lenti táblázatban látható 4 lehetőség van:

Nyomja meg a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS** gombot.	Kijelző	Mikrohullám	Grill	Légkeverés
kétszer	C-1	•		•
háromszor	C-2	•	•	
négyszer	C-3		•	•
ötször	C-4	•	•	•

• = elérhető

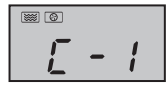
MAGYAR

Példa a Mikrohullámra és Légkeverésre:
30 percig történő sütés a mikrohullám és légkeverés kombinációjának használatával (C-1).

1. Nyomja meg egyszer a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS** gombot. A G-1 jelzés bekapcsol a kijelzőn.

GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS x1

2. Válassza ki a C-1 módot a **GRILLEZÉS/KOMBINÁLT FŐZÉS** gomb egyszeri megnyomásával, vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a C-1 jelzés. Ezzel egyidőben bekapcsol a mikrohullám és a légkeverés mód kijelzője.



3. **N**yomja meg **a START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzési mód megerősítéséhez.

4. A sütési idő megadásához (30 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.

5. **N**yomja meg az **START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzés elindításához. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a beállított főzési időt.)

MEGJEGYZÉSEK a GRILLEZÉSSEL és KOMBINÁLT SÜTÉSSEL kapcsolatban

- Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálat.
- Ha ételt pirít, helyezze az ételt a magas vagy az alacsony rácsra, vagy egy mély edényben a forgótányérra.
- 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, majd a légkeverésses módot 240°C-on étel behelyezése nélkül.

GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS

FONTOS: Használat közben nyisson ablakot, hogy a füst vagy a szagok eltávozhassanak.

FIGYELMEZTETÉS:
Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér és a tartozékok felforrósodhatnak a sütő használata során. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

A sütőt lehet légkeveréses sütőként használni, 10 előre beállított hőmérsékleten. A jobb eredmény érdekében javasolt az előmelegítés. A választható hőmérséklet a 150°C – 240°C közötti tartományban választható ki, 10°C-os 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

1. Példa: Sütés előmelegítéssel
Előmelegítés 200°C-os hőmérsékletre, és sütés 25 percen keresztül 200°C-on.

1. Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A hőmérséklet kijelzés elkezd villogni a kijelzőn, és a légkeverés jelzés bekapcsol.

LÉGKEVERÉS x1

2. Adja meg a kívánt előmelegítési hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (még ötször) vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 200-as érték.

3. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.

4. Nyomja meg még egyszer a **START/+30mp./BEVITEL** gombot az előmelegítés elindításához. Amikor a készülék elérte az előmelegítési hőmérsékletet, akkor két hangjelzést ad, amely az ételnek a sütőbe helyezésére figyelmeztet. Az aktuális hőmérséklet elkezd villogni a kijelzőn.

5. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót. Használja a **BEVITELI** tárcsát a sütési idő megadásához (25 perc).

6. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzés elindításához.
A kijelző elkezd visszafelé számolni a beállított sütési idő alatt. A légkeverés kijelzés elkezd villogni.

2. Példa: Sütés előmelegítés nélkül
Sütés 230°C-on 20 percig.

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütő belsejébe, majd csukja be az ajtót. Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A kijelzőn elkezd villogni a hőmérséklet kijelző, majd a légkeverés jelzés bekapcsol.

LÉGKEVERÉS x1

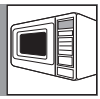
2. Adja meg a kívánt előmelegítési hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (még nyolcszor) vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 230-as érték.

3. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.

4. A sütési idő megadásához (20 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.

5. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzés elindításához.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS



Megjegyzések:

1. A sütési időt nem lehet addig megadni, amíg a sütő nem éri el az előmelegítési hőmérsékletet. Ha a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, ki kell nyitni az ajtót a sütési idő megadásához.
2. A légkeveréses sütés automatikusan leáll, ha 5 percen belül nem adják meg a főzési időt. Öt hangjelzéssel emlékezteti Önt a készülék a beállításra, és a LED kijelzőn megjelenik a pontos idő (ha az órát beállították). Ha az órát nem állították be, akkor a kijelzőn csak a "0:00" látható.
3. Amikor a sütő előmelegít, akkor a forgótányérnak a sütőben kell maradnia. Az előmelegítés és légkeveréses sütés közben a hűtőventilátor be- és kikapcsolása hallható. Ez teljesen normális, és nincs hatással a sütésre.
4. Az ételek gyártóinak utasításai csak irányelvek, és lehet hogy a sütési időket módosítani kell.
5. A sütés befejezését követően a hűtőventilátor tovább működik egy rövid ideig, hogy lecsökkentse az elektromos és mechanikus alkatrészek hőmérsékletét.
6. A légkeveréses 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, majd a légkeverés funkciót 240°C-on étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyisson ablakot, hogy a füst vagy a szagok eltávozhassanak.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér és a tartozékok felforrósodhatnak a sütő használata során. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA

Ez a funkció gyorsan kiolvasztja az ételt, miközben kiválaszthatja az étel típusának megfelelő kiolvasztási időtartamot. Kövesse a lenti példát a funkció használatához. Az időtartomány: 0:05 – 95:00. Ez a funkció lehetővé teszi a sütést két különböző fázisban, amelyek között lehet manuális főzési idő és súly vagy idő alapú kiolvasztás. A beprogramozást követően nem szükséges beavatkozni a főzési műveletbe, mivel a sütő automatikusan továbblép a következő fázisba. Az első fázis után hallható egy hangjelzés. Ha az egyik fázis kiolvasztás, akkor annak kell lennie az elsőnek.

Megjegyzés: Az **AUTOMATIKUS MENÜ** nem állítható be a többszakaszos főzéshez.

Példa: Ha 5 percig szeretné kiolvasztani az ételt, majd 7 percig 80P szinten mikrohullámmal sütni. A következő lépéseket kell tennie:

- 1. Nyomja meg kétszer a **IDŐZÍTETT/SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** gombot. A LED kijelzőn a d-2 felirat jelenik meg.
- 2. Adja meg a kiolvasztási időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a "5:00" perc érték meg nem jelenik.
- 3. Nyomja meg egyszer a **MIKRO.TELJESÍTMÉNY** gombot.
- 4. Adja meg a P80 teljesítményszintet a **MIKRO. TELJESÍTMÉNY** gomb még egyszeri megnyomásával, vagy forgassa el a BEVITELI tárcsát a P80 mikrohullámú teljesítmény kiválasztásához.
- 5. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a beállítás megerősítéséhez.
- 6. Adja meg a sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a "7:00" perc érték meg nem jelenik.
- 7. Nyomja meg a **START/+30mp./BEVITEL** gombot a főzés elindításához.

TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

2. +30 másodperc FUNKCIÓ (Közvetlen indítás)

A **START/+30mp./BEVITEL** gomb az alábbi funkciók kezelését teszi lehetővé:

a. Közvetlen indítás

Azonnal elindíthatja a főzést P100 mikrohullámú teljesítményszinten 30 másodperces időtartamban a **START/+30mp./BEVITEL** gomb megnyomásával. A főzési folyamat azonnal elindul, és a gomb minden egyes megnyomása a főzési időt 30 másodperccel növelheti meg.

b. A sütés időtartamának növelése

Megnövelheti a manuális főzés, grillezés, légkeveréses vagy kombinált főzés, illetve időzített kiolvasztás idejét 30 másodperc többszöröseivel a **START/+30mp./BEVITEL** gombnak a sütő működése közbeni megnyomásával. A súly szerinti kiolvasztás, az automatikus menü funkció és a többszakaszos főzés közben a sütés idejét nem lehet megnövelni a **START/+30mp./BEVITEL** gomb megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A sütés ideje legfelhebb 95 percre növelhető meg.

3. GYERMEKZÁR:

A funkciót készülék kisgyerekek általi, felügyelet nélkül történő működtetés megakadályozásához használhatja.

a. A GYERMEKZÁR beállítása:

Készenléti módban tartsa 3 másodpercig lenyomva a **STOP/TÖRLÉS** gombot. Hosszú sípoló hangjelzés jelzi a gyermekzár aktiválását és kigyullad a kijelző a pontos idővel együtt. Ha az óra nem lett beállítva, a kijelzőn "0:00" látható.

b. A GYERMEKZÁR törlése:

Készenléti módban tartsa lenyomva 3 másodpercig a **STOP/TÖRLÉS** gombot. Hosszú sípoló hangjelzés jelzi a zár kikapcsolását.

SÚLY ÉS IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS

1. SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS

A mikrohullámú sütő előre programozott idő és teljesítményszintjének köszönhetően az olyan ételek, mint a sertéshús, a marhahús és a csirkehús egyszerűen kiolvaszthatóak. 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 **SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** használatával.

Helyezze a húst a forgótányérra egy lapos edényben vagy a mikrohullámozható kiolvasztórácsra.

1. Válassza ki a programot az **IDŐZÍTETT/SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával. A kijelző ezt mutatja:

2. Adja meg a kívánt tömeget a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő meg nem jelenik:

3. Nyomja meg a **START/ +30mp./BEVITEL** gombot a kiolvasztás elindításához. A mikrohullám és a kiolvasztás kijelzője bekapcsol, és a "g" jelzés eltűnik. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a kiolvasztás idejét.)

Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

Megjegyzések SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS:

- Az ételek lefagyasztása előtt ellenőrizze, hogy kellően frissek és jó minőségűek-e.
- Helyezzen egy legfeljebb 200 g tömegű ételt a forgótányér szélére, ne helyezze a forgótányér 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.

SÚLY ÉS IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS

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 az **IDŐZÍTETT/SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával. A kijelző ezt mutatja:

2. Adja meg a kívánt főzési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő meg nem jelenik:

3. Nyomja meg a **START/ +30mp./BEVITEL** gombot a kiolvasztás elindításához. A mikrohullám és a kiolvasztás kijelzője bekapcsol.

Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

Megjegyzések az IDŐZÍTETT KIOLVASZTÁS funkcióhoz:

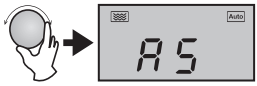
- A főzés befejeztével a készülék öt hangjelzést ad és a LED kijelző a pontos időt mutatja (ha korábban beállította). Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak "0:00" látható a főzés befejezését követően.
- A funkció beállított mikrohullámú teljesítményszintje P30, amit nem lehet megváltoztatni.

AUTOMATIKUS MENÜ FUNKCIÓ

Az **AUTOMATIKUS MENÜ** programok automatikusan megállapítják a megfelelő főzési üzemmódot (részletek a HU-23. oldalon). Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

Példa: 350 g sárgarépa főzése az **AUTOMATIKUS MENÜ** friss zöldség funkciójának (A5) használatával.

1. A **BEVITELI** tárcsa órajárásával megegyező irányú elforgatásával válassza ki a kívánt automatikus menüt.



2. Nyomja meg a **START/+30mp./ BEVITEL** gombot a beállítás megerősítéséhez.

3. Adja meg a kívánt tömeget a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn a következő meg nem jelenik:

4. Nyomja meg a **START/+30mp./ BEVITEL** gombot a főzés elindításához. (A kijelző elkezdi visszaszámolni a beállított kiolvasztási időt.)

MEGJEGYZÉSEK:

- Az étel tömegés vagy mennyiségét a **BEVITELI** tárcs elforgatásával lehet megadni. Csak az étel tömegét adja meg. Ne számolja hozzá a tároló edény tömegét.
- A HU-23. oldalon található **AUTOMATIKUS MENÜ** táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű/mennyiségű ételekhez manuális programokat használjon.

AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT

Auto Menü	Kijelző	Főzési mód	Súly/adag/edény	Elkészítés
Gyorsfagyasztott pizza (Sütésre kész pizza → elősütött)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Alacsony rács	Távolítsa el a csomagolást és helyezze közvetlenül az alacsony rácsa. Nem szükséges pihentetési idő.
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)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C)	Vágja fel kis csíkokra a húst és helyezze egy tányérra. Használjon szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a tányér lefedésére.
Hal (Ehhez a programhoz csak halfilé használata javasolt)	A4	80% mikró	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Tányér és szellőző mikrohullámú fólia vagy megfelelő fedél.	Tegyen egy réteget egy tányérba. Használjon szellőző mikrohullámú filmet vagy egy megfelelő fedelet a letakaráshoz.
Friss zöldségek, pl. karfiol, sárgarépa, brokkoli, édeskömény, póréhagyma, paprika, cukkini	A5	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. Tegye az edényt a forgótányérra. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet (100 grammonként 1 evőkanál). Takarja le egy fedővel. Keverje meg a főzést követően, és hagyja körülbelül 2 percig állni.
Ital	A6	100% mikró	1 (csésze) 240 ml 2 (csésze) 480 ml 3 (csésze) 720 ml (kezdeti hőmérséklet 5ºC)	Helyezze a csészé(ke)t a forgótányérra. Melegítés után keverje meg az italt.
Tészta (szárított tészta, pl. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% mikró	Tészta víz 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (víz kezdő hőmérséklete: 20°C) nagy, széles edény	Helyezze a tésztát egy megfelelő méretű edénybe és adjon hozzá vizet. Ne takarja le. Helyezze az edényt a forgótányér közepére. A sütést követően keverje meg alaposan és várjon két percet a leszűréssel.
Popcorn	A8	100% mikró	0,05 kg, 0,1 kg	Helyezze a popcornos zacskót közvetlenül a forgótányérra (Kérjük, olvassa el az alábbi megjegyzést: 'Fontos információ a Mikrohullámú Popcorn funkcióról')

AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT

Auto Menü	Kijelző	Főzési mód	Súly/adag/edény	Elkészítés
Piskótatészta* Hozzávalók: 4 tojás 100 g liszt 110 g cukor, 10 g kukoricakeményítő 60 g tej 60 g növényi olaj	A9	Előmelegítés 180°C-ra	475 g (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Tortaforma (körülbelül 26 cm átmérőjű) Alacsony rács	A sütő előmelegít 180 °C hőmérsékletre. Amikor eléri a hőmérsékletet, nyissa ki az ajtót és helyezze a tortát a belső alacsony rácsra. Nyomja meg a S**TART/+30mp./BEVITEL** gombot a sütés elindításához.
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 mellel felfelé az alacsony rácsra.

*** Piskótatészta elkészítése (A9):**

1. Válassza szét a tojássárgákat.
2. Keverjen össze a tojássárgáját, a tejet és a növényi olajat egy kézi keverővel (alacsony fordulatszámon), amíg könnyű és habos nem lesz.
3. Adja hozzá a lisztet és jól keverje össze.
4. Egy külön edényben verje fel keményre a tojásfehérjét, a cukrot és a kukoricakeményítőt egy kézi keverővel (nagy fordulatszámon). Óvatosan forgassa bele a keverékbe.
5. Kanalazza be a keveréket a kizsírozott formába, és simítsa el a tetejét.
6. Az előmelegítést követően helyezze a formát a rácsra.

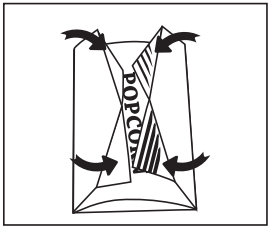
Megjegyzések:

- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.
- Az automata főzés funkció használata során az eredmény olyan változóktól függ, mint például az étel alakja és mérete, és az Ön személyes ízlése a főzési eredmény tekintetében. Ha nem elégedett a program eredményével, kérjük, állítsa be a főzési időt igényeinek megfelelően.

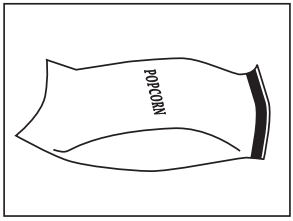
MAGYAR

Fontos információ a Mikrohullámú Popcorn funkcióról:

1. 0,1 kg popcorn elkészítésekor ajánlott a melegítés előtt a zacskó mind a négy sarkát háromszögben behajtani. A jobb oldalt látható képen bemutatott módon.



2. Amikor/Ha felpuffad a popcornos zacskó és nem forog tovább megfelelően, kérjük, nyomja meg egyszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot, nyissa ki az ajtót, és igazítsa el a zacskót az egyenletes átmelegedés érdekében.



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	Kevert sütés	Megjegyzések
Alumínium fólia Fóliából készült edény	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Túlmelegedés ellen lefedheti az ételt kis alufólia darabokkal. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Fóliából készült tárolók használata nem ajánlott, hacsak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan kövesse az utasításokat!
Pirítóedények	✔	✘	✘	✘	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen fokozottan óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámia edények	✔ / ✘	✘	✔	✔ Csak légkever.	Porcelán edények, agyagedények, mázas kőedények 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 tűzet okozhat.
Műanyag/ Polisztirén pl. gyorsétel csomagolás	✔	✘	✔	✔ / ✘	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✔	✘	✘	✘	A fólia ne érjen az ételhez. Először szúrja át a felszínét, hogy a felgyülemlet gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtasakok	✔	✘	✔ / ✘	✘	Át kell szúrni a tasak felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg arról, hogy a tasak mikrohullámozható. Ne használjon műanyag vagy fém zárakat, 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 fémszármazékokat, 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.

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 DÖRZSSZIVACSOT 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 törlőruhával 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 lerakodott szennyeződések túlmelegedhetnek és füstölni kezdhetnek vagy kigyulladhatnak, illetve szikrázhatnak. Ne távolítsa el a hullámvezető-fedőlemezt.
2. Ügyeljen rá, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkreteheti 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 felgyülemlett 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 tólhevülést 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 (1/2 pint) vizet, majd melegítse 100%-on 10 -12 percig. Törölje tisztára a sütőt egy puha, száraz kendővel.

FONTOS

- Ha az ételt a szokásos időn túl (lásd az alábbi 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 P100	30 perc
Grill/Légkeveréses /Kombinált sütési üzemmód	Szakaszos üzemelés, hőmérséklet és idő szabályozott

Uzmanību:jūsu izstrādājums ir apzīmēts ar šo simbolu.Tas nozīmē, ka izmantotos elektriskos un elektroniskos izstrādājumus nedrīkst sajaukt ar vispārējiem sadzīves atkritumiem. Šiem izstrādājumiem ir atsevišķa savākšanas sistēma.

A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās mājsaimniecības)

1. Eiropas Savienībā
Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!
Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektrisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.
Pēc īstenošanas dalībvalstīs privātās mājsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ to izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietās bez maksas*.
Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī pieņemt atpakaļ jūsu veco izstrādājumu bez maksas, ja tā vietā iegādājaties ekvivalentu.
*) Lūdzu, sazinieties ar vietējo varas iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju.
Ja jūsu izmantotajai elektriskajai vai elektroniskajai iekārtai ir baterijas vai akumulatori, lūdzu, iepriekš atbrīvojieties no tiem atsevišķi saskaņā ar vietējām prasībām.
Atbrīvojoties no šī izstrādājuma pareizi, jūs palīdzēsiet nodrošināt, ka atkritumiem tiks veikta nepieciešamā apstrāde, atjaunošana un pārstrāde, un tādējādi tiks novērsta iespējamā negatīvā ietekme uz vidi un cilvēku veselību, kas citādi varētu rasties neatbilstošas atkritumu apstrādes dēļ.
2. Citās valstīs ārpus ES
Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.
Šveicei: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja nepērk jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzskaitītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par likvidāciju 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 daudzumos) 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

INFORMĀCIJA PAR PAREIZU LIKVIDĒŠANU....1
SATURA RĀDĪTĀJS....2
TEHNISKIE PARAMETRI....2
KRĀSNS UN PIEDERUMI....3
VADĪBAS PANELIS....4
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI....5-12
UZSTĀDĪŠANA....13-14
PIRMS LIETOŠANAS....15
PULKSTEŅA IESTATĪŠANA....15
VIRTUVES TAIMERA FUNKCIJA....15
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI....16
MANUĀLĀ DARBĪBA....16
ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ....17
GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA....17-19
GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU....19-20
CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS....20-21
ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA FUNKCIJA....21-22
AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES FUNKCIJA....22
AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA....23-24
PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI....25
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA....26

TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums:		**R-922STWE**
Maiņstrāvas līnijas spriegums		: 230-240 V~, 50 Hz viena fāze
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis		: 20 A
Patērējamā maiņstrāvas jauda:	Mikroviļņi	: 1550 W
Izejas jauda:	Mikroviļņi	: 1000 W
	Augšējais grils (mikroviļņi)	: 1100 W
	Konvekcija	: 2500 W
	Izslēgts režīms (enerģijas taupīšanas režīms)	: mazāk par 1,0 W
Mikroviļņu frekvence		: 2450 MHz*
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm		: 519 x 315 x 510
Iekšpuses izmēri (P) x (A) x (Dz.)*** mm		: 351 x 249 x 361
Krāsns ietilpība		: 32 litri ***
Rotējošais šķīvis (stikla)		:ø 315 mm
Svars		: aptuveni 18,5 kg
Krāsns spuldze		: 25 W/230 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 mājsaimniecībās.

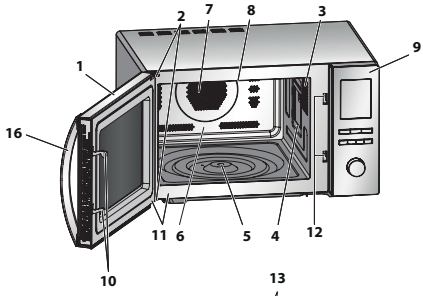
** Dziļums neietver durvju atvēršanas rokturi.

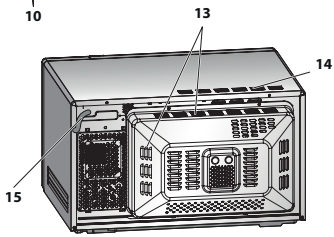
*** Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā ietilpība pārtikas ievietošanai ir mazāka.

SASKAŅĀ AR PASTĀVĪGAS UZLABOŠANAS POLITIKU MĒS PATURAM TIESĪBAS MAINĪT KONSTRUKCIJU UN TEHNISKOS PARAMETRUS BEZ BRĪDINĀJUMA.

LATVISKI

KRĀSNS UN PIEDERUMI





Centrālā daļa (iekšpusē)

KRĀSNS

1. Durvis
2. Durvju eņģes
3. Krāsns spuldze
4. Viļņvada pārsegs (NENOŅEMT)
5. Savienojums
6. Krāsns iekšpuse
7. Konvekcijas ventilators (aizsegts)
8. Grila sildelements (zem griestiem)
9. Vadības panelis
10. Durvju aizturi
11. Durvju blīves un blīvējuma virsmas
12. Durvju drošības aizturi
13. Ventilācijas atveres
14. Ārējais korpuss
15. Strāvas vads
16. Durvju atvēršanas rokturis

PIEDERUMI

Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā:
(**17**) Rotējošais šķīvis (**18**) Rotējošā šķīvja atbalsts
(**19**) Savienojumi (**20**) Grilēšanas restītes

- Savienojumu novietojiet uz rotējošā šķīvja dzinēja ass un pēc tam rotējošā šķīvja atbalstu novietojiet mikroviļņu krāsns pamatnes centrā. Rotējošo šķīvi novietojiet uz rotējošā šķīvja atbalsta tā, lai tas tiktu cieši novietots uz savienojuma.
- Lai novērstu rotējošā šķīvja bojājumus, nodrošiniet, ka trauku izņemšanas brīdī tie ir pilnīgi pacelti virs šķīvja.
- Informāciju par grilēšanas restīšu izmantošanu skatiet sadaļā par grilēšanu, kas atrodama LV-17-19. lpp.

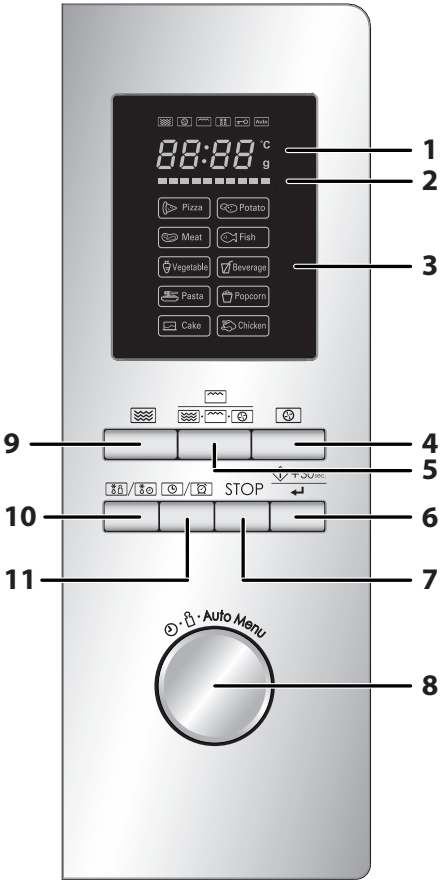
Nekad neaiztieciet grilu, ja tas ir karsts.

Piezīme. Pasūtot piederumus, nosauciet izplatītājam vai SHARP pilnvarotajam apkalpes pārstāvim divas vienības: detaļas nosaukumu un modeļa nosaukumu.

PIEZĪMES.

- Viļņvada pārsegs ir plīstošs. Tīrot krāsns iekšpusi, ir jārīkojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārklājuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpusi un it īpaši grila sildelementu. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķīvis var grabēt, negriezties pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- Rotējošais šķīvis 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 korpuss, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai novērstu apdegumus, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.



1. **CIPARU DISPLEJS un INDIKATORI**
   - **MIKROVIĻŅU** indikators
   - KONVEKCIJAS **indikators**
   - **GRILA** indikators
   - **ATSALDĒŠANAS** indikators
   - **BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDŽA** indikators
   - **AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES** indikators
   - °C **TEMPERATŪRAS** indikators
   - g **SVARA** indikators
2. **TEMPERATŪRAS NORISES** indikators
   Daļas pakāpeniski iedegas, lai rādītu KONVENCIJAS režīmā sasniegto temperatūru. Katra iedaļa atbilst 10 °C no iestatītā temperatūras līmeņa (piemēram, pirmais norāda uz 150 °C un pēdējais uz 240 °C). Iestatot temperatūru, mirgo atbilstošā temperatūras iedaļa, kamēr iedaļa pa kreisi iedegas viena pēc otras atbilstoši sasilšanas procesam.
3. **Automātiskās izvēlnes iespējas**
   Pica
   Kartupeļi
   Gaļa
   Zivs
   Dārzeņi
   Dzērieni
   Pasta
   Popkorns
   Kūka
   Vista
4. **KONVEKCIJAS** poga
5. **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** poga
6. **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga
7. **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** poga
8. **IEVADES** poga
   Grieziet, lai ievadītu gatavošanas laiku, laiku, jaudas līmeni, temperatūru, svaru un atlasītu automātisko izvēlni

9. **MIKROVIĻŅU JAUDAS** poga
   Nospiediet, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni.
10. **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/ ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA** poga
11. **PULKSTEŅA/VIRTUVES TAIMERA** poga

LATVIEŠU

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

1. Šī krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapītī.
2. Gatavošanas laikā krāsns durvis var kļūt karstas. Novietojiet 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. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu šo ierīci drīkst lietot tikai personas, kura atbild par viņu drošību, uzraudzībā, vai saņemot norādījumus par to, kā izmantot iekārtu droši un izprotot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kāda uzraudzībā.
5. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
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 un KONVEKCIJA (°C), 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 salabojusi kompetenta persona.

10. **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt un pārveidot krāsni. Jebkuram, izņemot kompetentu personu, ir bīstami veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
11. Ja šīs iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu. Nomaiņa jāveic pilnvarotam SHARP apkalpes pārstāvim.
12. **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
13. Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienveida vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku.
14. Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas olas nesildiet mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas beigām. Lai gatavotu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas vai sajauktas, pārduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Nolobiet un sadaliet šķēlēs cieti vārītas olas pirms to uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.
15. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsnī. Skatiet LV-25. lpp. Mikroviļņu režīmos lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.
16. Zīdaiņu pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.
17. Krāsns dobums, durvis, ārējais korpuss, trauki, piederumi un īpaši grila sildelements darbības laikā kļūst ļoti karsts.
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 ievēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsni un atstājiet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.

20. Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus produktu pārpalikumus.

21. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmē ierīces kalpošanas laiku un var radīt bīstamu situāciju.

22. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvos materiālus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var 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-26. lpp.

25. Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:
- veikalos personāla virtuvēs, birojos un citās darba vietās;
- klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās apdzīvojamās vietās;
- zemnieku saimniecībās;
- gultasvietas un brokastu tipa vietās.

26. BRĪDINĀJUMS! Iekārta un daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā kļūst karstas. Jārīkojas uzmanīgi, lai šīm vietām nepieskartos. Bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atstāt bez uzraudzības.

27. Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos elementiem mikroviļņu krāsns iekšpusē.

28. Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tuvoties.

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. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā iekārtu varētu bez grūtībām atvienot.
3. Maiņstrāvas padevei ir jābūt ar parametriem 230 V, 50 Hz un ar vismaz 20 A sadales līnijas drošinātāju vai vismaz 20 A sadales slēdzi.
4. Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmantojama tikai šai iekārtai.
5. Nenovietojiet krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums. Piemēram, tuvu pie parastas 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. Pielipušie tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.
9. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.
10. Neaizsedziet ventilācijas atveres.
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 dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.
13. Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.
14. Krāsnī 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, jāievēro īpaša piesardzība, kad gatavojat vai uzsildāt pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu.
17. Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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 slēgmehānismi; 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 nepārveidojiet 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 noņemiet jebkādus ēdiena pārpalikumus. Ievērojiet norādījumus sadaļā "Kopšana un tīrīšana" LV-26. lpp.
5. Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikroviļņu krāsnīm.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekādā gadījumā nenoņemiet ārējo korpusu.
2. Nekad nešļakstiet un nenovietojiet objektus durvju slēgmehānisma atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet krāsni un sazinieties ar pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

3. Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
4. Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galda vai darba virsmas malu.
5. Glabājiet strāvas vadu attālāk no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.
6. Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnvarots elektriķis. Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdzu, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārīšanos, ņemiet vērā tālāk minēto.

1. Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas.
2. Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.
   Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zīdaiņu pudelītēs, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no sildāmā trauka un radīt apdegumus.
   Lai novērstu verdoša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamo applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.
   1. Nekarsējiet to pārmērīgi ilgi.
   2. Samaisiet šķidrumu pirms sildīšanas/uzsildīšanas.
   3. Sildīšanas laikā ieteicams šķidrumā ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu (kas nav no metāla).
   4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienveida vārīšanos.
3. Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeļi, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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 maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārīšanās izvirdumiem.
3. **Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet ēdienu pirms pasniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai. Trauka temperatūra nav patiess 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, pievēršot īpašu uzmanību iepakojumam (piem., paškarsējošajiem materiāliem), kas izstrādāts, lai padarītu ēdienu 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 apbrūninášanas 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 iepriekšējas uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.
3. Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Lietojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo šķīvi un atbalstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošā šķīvja.
4. Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt krāsni, konsultējieties ar pilnvarotu un kvalificētu elektriķi. Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā pareizo elektrisko savienojumu. Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikroviļņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.

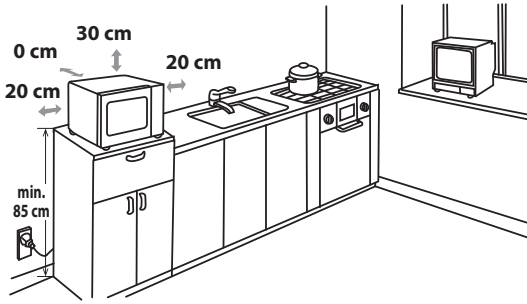
IEBŪVĒTAIS KOMPLEKTS

Šai mikroviļņu krāsnij nav pieejams iebūvēšanas komplekts.

Šī mikroviļņu krāsns ir izgatavota izmantošanai tikai uz atklātas virsmas.

UZSTĀDĪŠANA

1. No krāsns iekšpuses izņemiet visus iepakojuma materiālus, kā arī noņemiet aizsargplēvi, kas var būt uz mikroviļņu krāsns ārpuses. 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.
   - 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 vai uzstādiet krāsni tā, lai no krāsns apakšas līdz pamatnei būtu 85 cm vai vairāk. Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm, lai viņi neapdedzinātos.

5. Droši savienojiet krāsns spraudni ar standarta iezemētu mājsaimniecības kontaktligzdu.

BRĪDINĀJUMS! Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums vai mitrums (piemēram, blakus vai virs parastas krāsns) vai tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, pie aizkariem).
Neaizsedziet un neaizsprostojiet gaisa ventilācijas atveres.
Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS

- Neļaujiet strāvas vadam un kontaktdakšai nonākt saskarsmē ar ūdeni.
- Kontaktdakšu uzmanīgi ievietojiet kontaktligzdā.
- Citas ierīces pie šīs pašas kontaktligzdas pievienojiet, izmantojot adaptera kontaktspraudni.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām, tā nomaiņa jāveic Sharp pilnvarotā apkalpes dienestā vai pie līdzīgi kvalificētas personas.
- Kontaktdakšu izņemot no kontaktligzdas, vienmēr satveriet kontaktdakšu, nekad nevelciet aiz vada, jo tā rīkojoties var tikt bojāts strāvas padeves vads un kontaktdakšā esošie savienojumi.
- Ja mikroviļņu krāsnij ir uzstādīta izjaucama kontaktdakša un, ja tā nav saderīga ar mājās uzstādīto kontaktligzdu, pareizi noņemiet kontaktdakšu (nenogrieziet to).
- Ja mikroviļņu krāsnij ir uzstādīts neizjaucama kontaktdakša un ja tā nav saderīga ar mājās uzstādīto kontaktligzdu, nogrieziet kontaktdakšu.

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

Krāsnij ir 24 stundu pulksteņa režīms.

1. Vienreiz nospiediet **PULKSTEŅA/VIRTUVES TAIMERA** pogu. Mirgo stundu skaitītājs, un redzams pulksteņa indikators.
2. Grieziet **IEVADES** pogu, līdz tiek rādīts vēlamais laiks, ievades laikam jābūt diapazonā 0-23.
3. Vienreiz nospiediet **PULKSTEŅA/VIRTUVES TAIMERA** pogu, minūšu skaitlis sāks mirgot.
4. Iestatiet minūtes. Grieziet **IEVADES** pogu, līdz redzamas pareizās minūtes. Ievades laikam jābūt intervālā 0-59.
5. Nospiediet **PULKSTEŅA/VIRTUVES TAIMERA** 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/VIRTUVES TAIMERA** pogu, un gaismas diožu ekrānā uz 2–3 sekundēm būs redzams dienas laiks. Tas neietekmē gatavošanas procesu.
- Ja pulksteņa iestatīšanas procesa laikā tiek nospiesta **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** poga, 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.

VIRTUVES TAIMERA FUNKCIJA

Jūs varat lietot virtuves taimeri laika noteikšanai bez saistības ar mikroviļņu gatavošanu, piemēram, lai mērītu olu vārīšanas laiku parastā sildītājā vai uzraudzītu nostāvēšanās laiku sagatavotai/atsaldētai pārtikai.

Piemērs:
Lai taimeri iestatītu uz 5 minūtēm, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

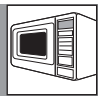
1. Divreiz nospiediet **PULKSTEŅA/ VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Grieziet **IEVADES** pogu, lai atlasītu laiku.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai palaistu taimeri.
4. Pārbaudiet displeju.
   Gatavošanas laikā displejā tiks rādīta programmētā laika atpakaļskaitīšana.

Kad taimeris sasniedz 0:00, 5 reizes atskan skaņas signāls un pēc tam gaismas diodes rāda dienas laiku.

Jūs varat ievadīt jebkuru laiku līdz 95 minūtēm. Lai atceltu **VIRTUVES TAIMERI** atpakaļskaitīšanas laikā, vienkārši nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu.

Piezīme. VIRTUVES TAIMERA funkciju nevar izmantot gatavošanas laikā.

MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI



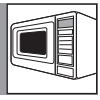
Jaudas līmenis	Nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu	Attēlojums (procenti)
AUGSTS	x1	P100 (100%)
VIDĒJI AUGSTS	x2	P80 (80%)
VIDĒJS	x3	P50 (50%)
VIDĒJI ZEMS (ATSALDĒŠANA)	x4	P30 (30%)
ZEMS	x5	P10 (10%)

- Jūsu krāsnij ir 5 jaudas līmeņi, kā parādīts.
- Lai mainītu gatavošanas jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu vai grieziet **IEVADES** pogu, kamēr ir redzams nepieciešamais līmenis. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu, ievadiet gatavošanas laiku un nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu.
- Lai gatavošanas laikā pārbaudītu jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** 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 = 1000 W) lietojams ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piem., sautējumiem, konserviem, karstiem dzērieniem, dārzeņiem u.c.
P80 — (VIDĒJI AUGSTA izvade = 800 W) lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās.
P50 — (VIDĒJA izvade = 500 W) blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem., gaļas sautējumam ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa būs mīksta.
P30 — (VIDĒJI ZEMA izvade = 300 W), lai atkausētu. Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka trauks atkūst vienmērīgi. Šis iestatījums ir arī ideāls rīsu, makaronu, pelmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.
P10 — (ZEMA izvade = 100 W) maigai atsaldēšanai, piem., krēma kūkai vai mīklai.

MANUĀLA DARBĪBA



Durvju atvēršana
Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet aiz durvju roktura.

Krāsns iedarbināšana
Atkarībā no produkta veida un nepieciešamā beigu laika ielieciet produktu atbilstošā traukā, pēc tam trauku novietojiet uz rotējošā šķīvja vai novietojiet produktu 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. Nospiežot pogu, atskan skaņas signāls. Ja poga netiks nospiesta pietiekami spēcīgi, nekas neatskanēs.

Lietojiet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu, lai veiktu tālāk minētās darbības.
1. Dzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Gatavošanas laikā uz laiku apturētu krāsni.
3. Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, divreiz nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu.
4. Bērnu drošības slēdža iestatīšanai un atcelšanai (skatiet LV-21. lpp.).

ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

Krāsnij var ieprogrammēt laiku līdz 95 minūtēm (95:00).

Gatavošanas (atsaldēšanas) laika ievades vienība mainās no 5 sekundēm līdz 95 minūtēm. Tā atkarīga no kopējā gatavošanas (atsaldēšanas) laika, kā parādīts tabulā.

Gatavošanas laiks	**Pieaugoša vienība**
0-1 minūte	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 pārsedziet ēdienu un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.
- Pēc atsaldēšanas pārsedziet ēdienu folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkušanai.

Piemērs:
Lai gatavotu 2 minūtes un 30 sekundes ar 80% mikroviļņu jaudu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Lai ievadītu jaudas līmeni P80, divas reizes nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu vai grieziet **IEVADES** pogu, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni P80.

MIKROVIĻŅU JAUDAS x2 vai

2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu atlasīto jaudas līmeni.

Vienlaikus displejā mirgo mikroviļņu indikators.

3. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu.

4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai palaistu taimeri. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)

PIEZĪME.
- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķīvis 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.
- Kad gatavošana/atsaldēšana ir pabeigta un pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks atkal ir redzams displejā.
- Ja gatavošanas laikā vēlaties uzzināt jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu. Pašreizējais jaudas līmenis būs redzams 2–3 sekundes.

ISVARĪGI!
- 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/siltumizturīgas paplātes, kas tiek novietota uz restītēm.

Piemērs:
20 minūšu grilēšanai, izmantojot **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu.

1. Vienu reizi nospiediet **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu. G-1 un grila indikators iedegsies displejā.

GRILS/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA x1

2. **L**ai apstiprinātu gatavošanas režīmu, nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

3. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu grilēšanas laiku (20 minūtes).

4. Vēl vienu reizi nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu grilēšanu. (Displejā notiks iestatītā grilēšanas laika atpakaļskaitīšana.)

Piezīme.
Kad būs pagājusi puse no paredzētā grilēšanas laika, divreiz atskanēs skaņas signāls, kas atgādinās par to, ka produkts jāapgriež, lai nodrošinātu vienmērīgu cepšanu. Nemiet vērā, ka darbība netiks automātiski apturēta grilēšanas laikā.
Pēc tam, kad produkts ir apgriezts, aizveriet durvis un nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai turpinātu grilēšanu.

2. GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

Izmantojot **GRILA/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, apbrūninātsēdiens, tādējādi varat ātri gatavot, nodrošinot tradicionālo garšu.

Kā redzams tabulā tālāk, ir pieejamas 4 kombināciju iespējas.

Nospiediet **GRILA/KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** pogu	Displejs	Mikroviļņi	Grils	Konvekcija
divas reizes	C-1	•		•
3 reizes	C-2	•	•	
4 reizes	C-3		•	•
5 reizes	C-4	•	•	•

• = 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.

GRILS/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA x1

2. Atlasiet C-1, nospiežot pogu vēlreiz, vai griezietIEVADES pogu, kamēr displejā parādās C-1. Vienlaikus iedegsies arī mikroviļņu un konvekcijas indikators.

3. Lai apstiprinātu gatavošanas režīmu, nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

4. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (30 minūtes).

5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)

PIEZĪMES PAR GATAVOŠANU AR GRILU UN KOMBINĒTO GATAVOŠANU.
- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarsēt.
- Kad cepat produktus uz zemā vai augstā plaukta, vai dziļā traukā uz rotējošā 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 un pēc tam konvekciju pie 240 °C.

GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu.

BRĪDINĀJUMS!
Krāsns lietošanas laikā durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpuse un piederumi kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

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

1. piemērs. Gatavošana ar iepriekšēju uzsildīšanu
Pieņemsim, ka vēlaties uzsildīt krāsni līdz 200 °C un gatavot 25 minūtes pie 200 °C.

1. Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu. Temperatūras indikators mirgos displejā, un konvekcijas indikators iedegsies.

KONVEKCIJA x1

2. Ievadiet vēlamo iepriekšējās uzsildīšanas temperatūru, nospiežot **KONVEKCIJAS** pogu (piecas reizes), vai grieziet IEVADES pogu, kamēr displejā parādās 200.

3. Lai apstiprinātu temperatūru, nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

4. Vēl vienu reizi nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu. Kad sasniegta iepriekšējas uzsildīšanas temperatūra, skaņas signāls atskan divas reizes, lai atgādinātu, ka ēdiens jāieliek krāsnī. Pašreizējā temperatūra mirgos displejā.

5. Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku krāsnī. Aizveriet durvis. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (25 minūtes).

6. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu. Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Konvekcijas indikators mirgos.

2. piemērs. Gatavošana bez iepriekšējas uzsildīšanas
Gatavošana 20 minūtes pie 230 °C.

1. Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku krāsnī. Aizveriet durvis. Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu. Temperatūras indikators mirgos displejā, un konvekcijas indikators iedegsies.

KONVEKCIJA x1

2. Ievadiet nepieciešamo temperatūru, nospiežot **KONVEKCIJAS** pogu (astoņas reizes) vai grieziet **IEVADES** pogu, līdz displejā tiek rādīts 230.

3. Lai apstiprinātu temperatūru, nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIP- RINĀŠANAS** pogu.

4. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (20 minūtes).

5. Nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRI- NĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu.

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Piezīmes.

1. Gatavošanas laiku nevar ievadīt, kamēr nav sasniegta iepriekšējas uzsildīšanas temperatūra. Kad temperatūra ir sasniegta, durvis ir jāatver, lai ievadītu gatavošanas laiku.
2. Konvekcijas sildītāja darbība tiks apturēta automātiski, ja gatavošanas laiks netiks ievadīts 5 minūšu laikā. Dzirdams skaņas signāls atskanēs piecas reizes, lai atgādinātu, un gaismas diožu ekrānā būs redzams dienas laiks (ja pulkstenis ir iestatīts). Ja pulkstenis nav iestatīts, displejā ir redzams tikai "0:00".
3. Krāsns uzsildīšanas laikā rotējošajam šķīvim jāatrodas krāsnī. Uzsildīšanas un konvekcijas gatavošanas laikā dzirdēsiet, kā ieslēdzas un izslēdzas dzesēšanas ventilators. Tas ir pilnīgi normāli un neietekmē gatavošanu.
4. Pārtikas ražotāju norādījumi ir tikai atsaucei, un gatavošanas laiku var būt nepieciešams pielāgot
5. Pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta, dzesēšanas ventilators turpina darboties īsu brīdi, lai samazinātu elektrisko un mehānisko detaļu temperatūru.
6. 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 ºC.

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Krāsns lietošanas laikā durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpuse un piederumi kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.

CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS

1. SECĪGA GATAVOŠANA

Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veida. Tālāk aprakstītajā piemērā skatiet plašāku informāciju par šo funkciju izmantošanu. Laika diapazons ir 0:05–95:00. Ar šīs funkcijas palīdzību varat gatavot, izmantojot divus dažādus posmus, kas sastāv no manuālas gatavošanas un režīma un/vai atsaldēšanas pēc laika, kā arī atsaldēšanas pēc svara funkcijas. Ja gatavošana ir ieprogrammēta, nav nepieciešams to pārtraukt, jo krāsns pati automātiski pārslēgsies uz nākamo posmu. Skaņas signāls atskanēs vienreiz, pēc pirmās daļas beigām. Ja šī daļa ir atsaldēšana, tas notiks pirmās daļas laikā.

Piezīme. Vairāku secību **AUTOMĀTISKO IZVĒLNI** nevar iestatīt kā vienu.

Piemērs: ja vēlaties atsaldēt 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 diožu ekrānā parādīsies d-2.
- 2. Ievadiet atsaldēšanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "5:00" minūtes.
- 3. Vienu reizi nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu.
- 4. Lai ievadītu jaudas līmeni P80, vēlreiz nospiediet **MIKROVIĻŅU JAUDAS** pogu, vai grieziet **IEVADES** pogu, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni P80.
- 5. Lai apstiprinātu iestatījumu, nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.
- 6. Ievadiet gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "7:00" minūtes.
- 7. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu.

CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS

2. +30 s FUNKCIJA (tiešā sākšana)

Izmantojot **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** varat lietot tālāk minēto funkciju.

a. Tiešā sākšana

Varat nekavējoties sākt gatavošanu ar mikroviļņu jaudu P100 30 sekundes, nospiežot **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu. Gatavošana tiks sākta tūlītēji, un, katru reizi nospiežot pogu, gatavošanas laiks tiks palielināts par 30 sekundēm.

b. Gatavošanas laika pagarināšana

Varat pagarināt manuālās gatavošanas, grilēšanas, konvekcijas, kombinētās gatavošanas un atsaldēšanas laiku vairākas reizes pa 30 sekundēm, ja **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** poga tiek nospiesta krāsns darbības laikā. Atsaldēšanas pēc svara un automātiskās izvēlnes funkcijas un secīgas gatavošanas laikā gatavošanas laiku nevar palielināt, nospiežot **SĀKŠANAS/+30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

PIEZĪME. Gatavošanas laiku var pagarināt līdz maksimāli 95 minūtēm.

3. BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZIS.

Lietojiet, lai novērstu to, ka mazi bērni darbina krāsni bez uzraudzības.

a. Lai iestatītu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Gaidstāves režīmā nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu uz laiku līdz 3 sekundēm. Pēc tam atskan garš skaņas signāls, kas norāda, ka tiek ieslēgts bērnu drošības slēdzis un kopā ar pašreizējo laiku sāk mirgot indikators . Ja pulkstenis nav bijis uzstādīts, displejā redzams "0:00".

b. Lai atceltu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Gaidstāves režīmā nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu uz laiku līdz 3 sekundēm. Atskan garš skaņas signāls, kas norāda, ka pulkstenis tiek iestatīts.

ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA FUNKCIJA

1. ATSALDĒŠANA PĒC SVARA

Mikroviļņu krāsnij ir iepriekš iestatīta programma ar taimeri un jaudas līmeni, kas ļauj vieglāk atsaldēt cūkgaļu, liellopu gaļu un vistas gaļu. 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/ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA** pogu.
Displejā tiek rādīts tālāk aprakstītais.

2. Ievadiet vēlamo svaru, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu atsaldēšanu. Mikroviļņu un atsaldēšanas indikators mirgos, bet indikators "g" pazudīs. (Atsaldēšanas laikā displejā tiks rādīta laika atpakaļskaitīšana.)

Sasaldēti produkti tiek atsaldēti no -18 °C.

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC SVARA.

- Pirms produktu sasaldēšanas pārliecinieties, 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 novērš šo vietu uzkaršanu atsaldēšanas laikā. Pārliecinieties, vai folija nepieskaras krāsns sieniņām.

ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA FUNKCIJA

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/ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA** pogu. Displejā tiek rādīts tālāk aprakstītais.

2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu atsaldēšanu. Mikroviļņu un atsaldēšanas indikators degs.

Sasaldēti produkti tiek atsaldēti no -18 °C.

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC LAIKA.

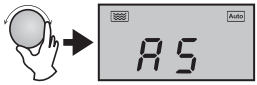
- Ja pulkstenis tika iestatīts, pēc gatavošanas piecas reizes atskan skaņas signāls un gaismas diožu displejā tiek parādīts dienas laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, tad pēc gatavošanas laika beigām displejā ir redzams tikai "0:00".
- Iepriekš iestatītais jaudas līmenis ir P30, un to nevar mainīt.

AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES FUNKCIJA

AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES programmas automātiski izstrādā pareizo gatavošanas režīmu un gatavošanu pārtikas produktiem (detalizētāku informāciju skatiet LV-23. lpp.). Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk.

Piemērs. 350 g burkānu gatavošanai, izmantojot **AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES** funkciju svaigiem dārzeņiem (A5).

1. Grieziet **IEVADES** pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai atlasītu vēlamo automātisko izvēlni.



2. Lai apstiprinātu iestatījumu, nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.

3. Ievadiet vēlamo svaru, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:

4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+30 s/ APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatītā atsaldēšanas laika atpakaļskaitīšana.)

PIEZĪMES.

- Ēdiena svaru vai daudzumu var ievadīt, spiežot **IEVADES** pogu, līdz tiek attēlots vēlamais svars/daudzums.
  Ievadiet tikai pārtikas svaru. Neiekļaujiet trauka svaru.
- Pārtikai, kas sver vairāk vai mazāk par svariem/daudzumiem, kas norādīti sadaļā **AUTOMĀTISKA IZVĒLNE** LV-23. lpp., gatavojiet ar manuālu darbību.

AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA

Automātiska izvēlne	Displejs	Gatavošanas metode	Svars/porcija/ piederumi	Procedūra
Sasaldēta pica (krāsnij gatava pica → iepriekš pagatavota)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (sākuma temp. -18 °C) Zemais plaukts	Izņemiet to no iepakojuma un novietojiet tieši uz zemā plaukta. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.
Kartupelis ar mizu	A2	100% Micro	1, 2, 3 kartupeļi (daļas) 1 kartupelis = apm. 230 g (sākuma temp. 20 °C)	Izmantojiet vienāda izmēra kartupeļus ar aptuveno svaru 230 g. Ieduriet katram kartupelim dažādās vietās un novietojiet tos rotējošā šķīvja malā. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet tos. Pirms pasniegšanas ļaujiet tiem atdzist 3-5 minūtes.
Gaļa (piem., gaļa bez kauliem)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (sākuma temp. 5 °C)	Sagrieziet gaļu mazās strēmelēs un izvietojiet to uz pīrāgu šķīvja. Izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu.
Zivs (šai programmai ieteicama tikai zivs fileja)	A4	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (sākuma temp. 20 °C) Pīrāgu šķīvis un mikroviļņus caurlaidīga pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Pīrāgu šķīvī ievietojiet to vienā slānī. Lai pārklātu šķīvi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu.
Svaigi dārzeņi, piem., ziedkāposti, burkāni, brokoļi, fenhelis, puravs, pipari, kabači utt.	A5	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 šķīvja. Pievienojiet atbilstošo ūdens daudzumu (1 tējk. uz 100 g). Uzlieciet vāciņu. Pēc pagatavošanas apmaisiet un ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.
Dzērieni	A6	100% Micro	1 (tase) 240 ml 2 (tases) 480 ml 3 (tases) 720 ml (sākotnējā temperatūra 5 °C)	Novietojiet glāzi(-es) uz rotējošā šķīvja un apmaisiet pēc uzkarsēšanas.
Pasta (sausā pasta, piem., Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% Micro	Pasta Ūdens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (sākuma temp. ūdenim: 20 °C) liela sekla bļoda	Ielieciet pastu piemērota lieluma bļodā un pielejiet ūdeni. Neapsedziet. Novietojiet bļodu uz rotējošā šķīvja centrālās daļas. Pēc pagatavošanas kārtīgi apmaisiet un pirms ūdens noliešanas uzgaidiet 2 minūtes.
Popkorns	A8	100% Micro	0,05 kg, 0,1 kg	Popkorna iepakojumu novietojiet tieši uz rotējošā šķīvja (Lūdzu, apskatiet tālāk aprakstīto piezīmi: Svarīga informācija par mikroviļņu popkorna funkciju)

AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA

Automātiska izvēlne	Displejs	Gatavošanas metode	Svars/porcija/ piederumi	Procedūra
Biskvītkūka* Sastāvdaļas: 4 olas 100 g miltu 110 g cukura 10 g kukurūzas cietes 60 g piena 60 g dārzeņu eļļa	A9	Iepriekšēja uzsildīšana pie 180 °C	475 g (sākuma temp. 20 °C) Forma ar noņemamu pamatni (apt. 26 cm diametrā) Zemais plaukts	Krāsns tiks iepriekš uzsildīta līdz 180 °C. Kad temperatūra ir sasniegta, atveriet durvis un ievietojiet kūku uz zemākā plaukta. Nospiediet **SĀKŠANAS/ +30 s/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.
Cāļa 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 (A9)**

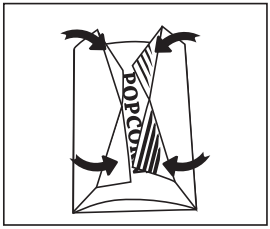
1. Atdaliet olas.
2. Izmantojot rokas mikseri (mazā ātrumā), sakuliet olas dzeltenumu, pienu un augu eļļu, līdz masa ir viegla un mīksta.
3. Pievienojiet miltus un kārtīgi samaisiet.
4. Izmantojot rokas mikseri (mazā ātrumā), atsevišķā traukā sakuliet olas baltumu, cukuru un kukurūzas cieti, līdz masa ir stingra. Uzmanīgi iecīlājiet to kūkas masā.
5. Ievietojiet masu ar karoti ieeļļotā formā ar noņemamu pamatni un izlīdziniet virsmu.
6. Pēc iepriekšējas uzsildīšanas novietojiet formu ar noņemamu pamatni uz restītēm.

Piezīmes.

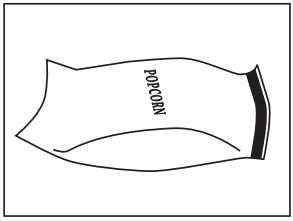
- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.
- Rezultāti, izmantojot automātisko gatavošanu, ir atkarīgi no variācijām, piemēram, ēdiena formas un izmēra un no jūsu personīgās vēlmes attiecībā uz ēdiena gatavošanas rezultātu. Ja neesat apmierināts ar ieprogrammēto rezultātu, regulējiet gatavošanas laiku atbilstoši savām prasībām.

Svarīga informācija par mikroviļņu popkorna funkciju:

1. Atlasot 0,1 kg popkorna, iesakām pirms gatavošanas nolocīt iepakojuma stūrus.
   Skatiet attēlu labajā pusē.



2. Ja popkorna iepakojums izplešas un vairs negriežas, nospiediet **APTURĒŠANAS/NOTĪRĪŠANAS** pogu un atveriet krāsns durvis un pielāgojiet iepakojuma pozīciju, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu.



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.
Apaļi/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 sieniņām, jo to saskarsmes rezultātā var rasties dzirksteļošana. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien ražotājs nav tos norādījis, piemēram, Microfoil ®, kura instrukcijas ievērojiet rūpīgi.
Cepšanas trauki	✔	✘	✘	✘	Vienmēr ņemiet vērā ražotāja instrukcijas. Nepārsniedziet ieteiktos sildīšanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✔ / ✘	✘	✔	✔ 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 jārīkojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkarsēti.
Metāls	✘	✔	✔	✘	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✔	✘	✔	✔ / ✘	Ir jārīkojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✔	✘	✘	✘	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✔	✘	✔ / ✘	✘	Ir jāizdursta caurumi, lai tvaikiem būtu kur izkļūt. Pārliecinieties, vai maisiņi ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✔	✘	✘	✘	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Salmu un koka trauki	✔	✘	✘	✘	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsni, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✘	✘	✘	✘	Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.
Grilēšanas restītes	✔	✔	✔	✔	Komplektācijā iekļautās metāla restītes ir speciāli paredzētas visiem gatavošanas režīmiem un nebojās krāsni.

BRĪDINĀJUMS!
Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

UZMANĪBU! NELIETOJIET TIRDZNIECĪBĀ PIEEJAMOS KRĀSNS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS, TVAIKA TĪRĪTĀJUS, ABRAZĪVUS, RAUPJUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS, 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 KRĀSNI PĒC REGULĀRIEM INTERVĀLIEM UN NOŅEMIET JEBKĀDUS ĒDIENA PĀRPALIKUMUS — uzturiet krāsni tīru, citādi tas novedīs pie krāsns virsmas nolietošanās. Tas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbmūžu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Krāsns ārpuse

Krāsns ārpusi viegli var notīrīt ar maigām ziepēm un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar mitru audumu un noslaukiet ārpusi ar mīkstu 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 mīkstu mitru drānu vai sūkli pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silta. 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. Nenoņemiet 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 no pārtikas produkta tiks izdalīts tvaiks, kas radīs kondensātu krāsns un durvju iekšpusē. Ir svarīgi iztīrīt krāsns iekšpusi. Uzkrājies kondensāts laika gaitā radīs rūsas veidošanos krāsns iekšpusē.

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 šķīvis, rotējošā šķīvja atbalsts, restītes un cepšanas panna jānomazgā ar maiga mazgāšanas līdzekļa šķidumu 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 šīm 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 mīkstu, mitru drānu. Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus krāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

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 mīkstu 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 P100	30 minūtes
Grila/konvekcijas/kombinētās gatavošanas režīms	Kontrolēta darbība ar pārtraukumiem, temperatūra un laiks

Dėmesio: Jūsų produktas yra pažymėtas šiuo ženklu. Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtų būti maišomi su įprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiros surinkimo sistemos.

A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

1. Europos Sąjungoje
Dėmesio: 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 negatyvių 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 gaminys 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 surinimo 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

INFORMACIJA APIE TINKAMĄ ATLIEKŲ ŠALINIMĄ 1
TURINYS 2
TECHNINIAI DUOMENYS 2
KROSNELĖ IR PRIEDAI 3
VALDYMO SKYDELIS 4
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 5–12
MONTAVIMAS 13–14
PRIEŠ ĮJUNGIANT 15
LAIKRODŽIO NUSTATYMAS 15
VIRTUVĖS LAIKMAČIO FUNKCIJA 15
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI 16
RANKINIS VALDYMAS 16
GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE 17
KEPIMAS ANT GROTELIŲ / KOMBINUOTAS KEPIMAS 17–19
GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ 19–20
KITOS PATOGIOS FUNKCIJOS 20–21
ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ 21-22
AUTOMATINIO MENIU FUNKCIJA 22
AUTOMATINIO MENIU LENTELĖ 23-24
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI 25
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS 26

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas:		**R-922STWE**
Kintamosios srovės linijinė įtampa		: 230–240 V~, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linijos saugiklis / srovės pertraukiklis		: 20 A
Reikalinga kintamoji elektros srovė:	Mikrobangos	: 1550 W
Išėjimo galia:	Mikrobangos	: 1000 W
	Viršutinis kepimo elementas (infraraudonųjų spindulių)	: 1100 W
	Karšto oro pūtimo funkcija	: 2500 W
	Išjungimo režimas (energijos taupymo režimas)	: mažiau nei 1,0 W
Mikrobangų dažnis		: 2450 Mhz*
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm		: 519 x 315 x 510
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)*** mm		: 351 x 249 x 361
Krosnelės tūris		: 32 litrai***
Besisukantis padėklas (stiklinis)		: ø 315 mm
Svoris		: apie 18,5 kg
Krosnelės lempa		: apie 25 W / 230 V~

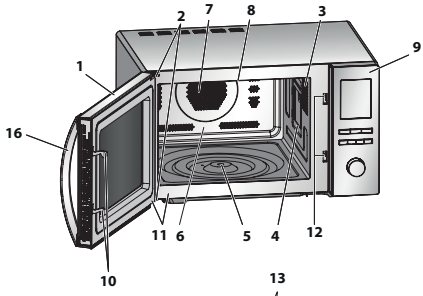
* Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.
Pagal šį standartą gaminys klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.
2 grupė reiškia, kad įranga maistui šildyti gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.
B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų ūkyje.

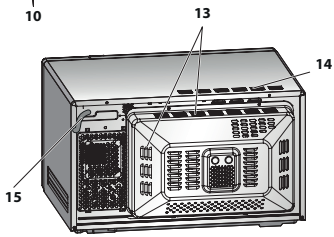
** Gylis neapima durelių atidarymo rankenos.

*** Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

KROSNELĖ IR PRIEDAI





KROSNELĖ

1. Durelės
2. Durelių vyriai
3. Krosnelės lempa
4. Bangolaidžio uždanga (NENUIMTI)
5. Jungtis
6. Krosnelės vidus
7. Karšto oro pūtimo ventiliatorius (uždengtas)
8. Kaitinamasis kepimo elementas (vršuje)
9. Valdymo skydelis
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**) Jungtis (**20**) Kepimo grotelės

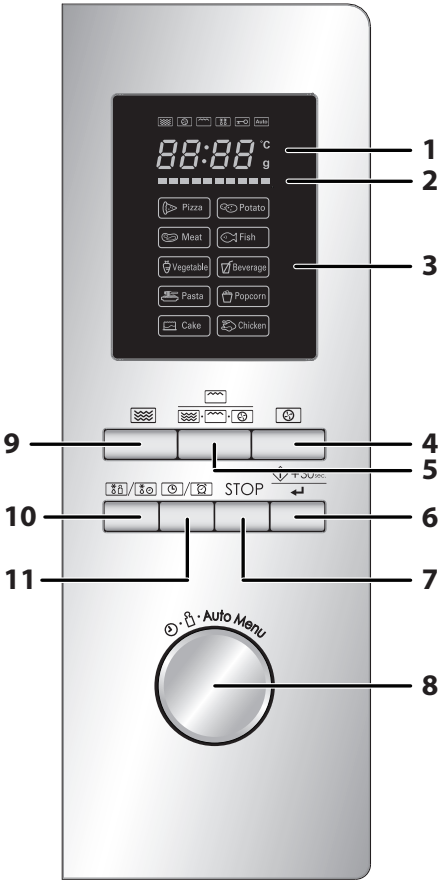
- Įdėkite jungtį į besisukančio padėklo variklio veleną, po to besisukančio padėklo atramą padėkite krosnelės viduryje taip, kad jis galėtų laisvai suktis aplink jungtį. Padėkite besisukantį padėklą ant besisukančio padėklo atramos, kad jis tvirtai užsifiksuotų ant jungties.
- Kad nesugadintumėte besisukančio padėklo, įsitikinkite, jog iš krosnelės išimami indai lengvai nuo jo nusiima.
- Informaciją apie grotelių naudojimą rasite kepimo ant grotelių skyriuje LT–17–19 puslapyje.

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 smilkti ir sukelti ugnį.
- Naudodamiesi krosnele, visada įsitikinkite, 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 suktis pagal arba prieš laikrodžio rodyklę. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą įjungus krosnelę. Tai neturi jokios įtakos maisto ruošimui.

ĮSPĖJIMAS:
Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, priedai ir indai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.



1. **SKAITMENINIS EKRANAS ir INDIKATORIAI**
   - **MIKROBANGŲ** indikatorius
   - **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** indikatorius
   - **KEPIMO** indikatorius
   - **ATITIRPINIMO** indikatorius
   - **VAIKŲ APSAUGOS** indikatorius
   - Auto **AUTOMATINIO MENIU** indikatorius
   - °C **TEMPERATŪROS** indikatorius
   - g **SVORIO** indikatorius
2. **TEMPERATŪROS PROGRESO** indikatorius
   Sektoriai palaipsniui užsidega, taip parodoma, jog temperatūra pasiekė KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS režimą. Kiekvienas sektorius žymi 10 °C nustatytos temperatūros (pvz., pirmasis rodo 150 °C, o paskutinis 240 °C). Kai nustatote temperatūrą, užsidega atitinkamas sektorius, o kiti sektoriai, esantys jo kairėje, užsidega atitinkamai vienas po kito pašildymo metu.
3. **Automatinio Meniu funkcijos:**
   Pica
   Bulvės
   Mėsa,
   Žuvis
   Daržovės
   Gėrimai
   Makaronų
   Kukurūzų spragėsiai
   Pyragas
   Višta
4. **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtukas
5. **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtukas
6. **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtukas
7. **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtukas
8. **ĮVEDIMO** parinkiklis
   Pasukite, kad įvestumėte gaminimo laiką, mikrobangų galios lygį, temperatūrą, svorį ir pasirinktumėte auto meniu

9. **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtukas:
   Paspauskite, kad pasirinktumėte mikrobangų galios lygį.
10. **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtukas
11. **LAIKRODŽIO/VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtukas

LIETUVIŠKAI

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

1. Ši krosnelė yra sukurta naudoti tik pastačius ją ant atviro paviršiaus. Ji nėra skirta integruoti į virtuvinius baldus. Nestatykite krosnelės į spintą.
2. Veikimo metu krosnelės durelės gali įkaisti. Pastatykite ar įtaisykite krosnelę, kad jos apačia būtų 85 cm ar daugiau virš grindų. Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.
3. Virš krosnelės turi būtų bent 30 cm laisvas tarpas.
4. Šį prietaisą gali naudoti 8 metų bei vyresni vaikai ir asmenys su fizinėmis, jutimo ar protinėmis negaliomis arba asmenys, turintys mažai patirties bei žinių, tuo atveju, jei yra prižiūrimi arba jiems nurodyta, kaip naudotis prietaisu saugiai ir kokie yra galimi pavojai. Vaikams negalima leisti žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti arba atlikti kitų priežiūros darbų, jei jie nėra vyresni nei 8 metų ir jų neprižiūri suaugęs asmuo.
5. Pasirūpinkite, kad prietaisų ir jų laidų negalėtų pasiekti vaikai iki 8 metų amžiaus.
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 ir KARŠTO ORO PŪTIMO (°C) režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai turi būti prižiūrimi suaugusiųjų.
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 nesutvarkys 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. Pakeitimą turi atlikti SHARP įgaliotas atstovas.

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 indą turite imtis atsargumo priemonių.

14. Mikrobangų krosnelėje nevirkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas naudojant krosnelę yra baigtas. Norėdami krosnelėje gaminti neplaktus ar nemaišytus kiaušinius, pradurkite jų trynius ir baltymus, nes, kitu atveju, jie gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.

15. Naudojami indai turėtų būti patikrinti, kad įsitikintumėte, jog jie tikrai tinka gaminti mikrobangų krosnelėje. Žr. psl. LT–25. Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus.

16. Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.

17. Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai 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, įsitikinkite, kad ji atvėsusi. Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.

19. Jei iš krosnelės sklinda dūmai, išjunkite krosnelę ar ištraukite maitinimo laidą iš lizdo ir neatidarykite durelių, kad užslopintumėte liepsną.

20. Reguliariai valykite krosnelę ir nepalikite jokių maisto likučių.
21. Krosnelės laikymas nešvaroje gali lemti paviršiaus nusidėvėjimą, o tai neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.
22. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių skutiklių krosnelės durelėms valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sudužti.
23. Nenaudokite garo valiklių.
24. Daugiau informacijos apie durelių izoliacijos, krosnelės vidaus ir papildomų dalių valymą rasite LT–26.
25. Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
- darbuotojų virtuvės zonoje, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse įstaigose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
- kaimo sodybose;
- nakvynės su pusryčiais paslaugas teikiančiuose nakvynės namuose.

26. ĮSPĖJIMAS: Prietaiso ir kai kurios kitos jo dalys naudojimo metu gali įkaisti. Reikėtų stengtis neliesti įkaitusių dalių. Vaikai iki 8 metų turėtų laikytis atokiau, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
27. Naudojimo metu įrenginys įkaista. Reikėtų stengtis neliesti įkaitusių dalių, esančių krosnelės viduje.
28. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.

Kad išvengtumėte gaisro:

1. **Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per 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 230 V~, 50 Hz su min. 20 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 20 A automatiniu apsauginiu išjungikliu.
4. Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui skirta grandinė.
5. Nestatykite krosnelės ten, kur susidaro šiluma. Pavyzdžiui, arti įprastos kepimo krosnies.
6. Taip pat nemontuokite krosnelės labai drėgnose vietose arba vietose, kuriose kaupiasi drėgmė.
7. Nelaikykite ir nesinaudokite krosnele lauke.
8. Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždangą, krosnelės vidų, besisukantį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ir sukelti ugnį.
9. Šalia krosnelės ar ventiliacijos angų nelaikykite degių medžiagų.
10. Neuždenkite ventiliacijos angų.
11. Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus metalinius įspaudus, susuktas vielas ir pan. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.
12. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui pašildyti. Temperatūra yra nekontroliuojama, ir aliejus gali užsidegti.
13. Ruošdami kukurūzų spragėsius, naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.
14. Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.
15. Kai įjungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamu režimu.
16. Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, bandeles su mėsa, pyragus ar Kalėdinius pudingus, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
17. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo

1. **ĮSPĖJIMAS:**
   Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudojimąsi patikrinkite:
   a) Dureles; įsitikinkite, kad durelės tinkamai užsidaro, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
   b) Vyrius ir apsauginius durelių užraktus; patikrinkite, ar jie nesulūžę ar neatsipalaidavę.
   c) Durų izoliaciją ir sandarinimo paviršius; ar jie nėra pažeisti.
   d) Krosnelės vidų ar dureles iš vidinės pusės; patikrinkite, ar nėra įlenkimų.
   e) Elektros maitinimo laidą ir jungiklį; įsitikinkite, kad jie nepažeisti.
2. Nejunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis arba bet kaip pakeistais apsauginiais durelių užraktais.
3. Nesinaudokite krosnele, jei kas nors yra tarp durų izoliacijos ir sandarinimo paviršiaus.
4. Neleiskite, kad ant durų izoliacinės medžiagos ar artimų detalių kauptųsi riebalai ar purvas. Valykite krosnelę reguliariai ir nepalikite jokių maisto likučių. Vadovaukitės skyriuje „Priežiūra ir valymas“ pateiktais nurodymais LT–26.
5. Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIAIS turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimuliatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko:

1. Jokiu būdu nenuimkite išorinės dangos.
2. Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę, 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 galinę pusę.
6. Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir neleiskite to atlikti kitiems, išskyrus SHARP įgaliotąjį elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreipkitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotąjį atstovą.

Kad išvengtumėte galimo sprogimo ir staigaus užvirimo:

1. Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo uždaras indas gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia.
2. Mikrobangomis šildydami skysčius, elkitės atsargiai. Naudokite indą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.
   Niekada nešildykite skysčių inde su siauru kakleliu, pvz., kūdikio buteliuke, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.
   Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:
   1. Nešildykite skysčio pernelyg ilgai.
   2. Prieš šildydami/pašildydami skystį, jį išmaišykite.
   3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų įrankį (ne metalinį).
   4. Pašildę skystį, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, tai leidžia išvengti uždelsto staigaus užvirimo.
3. Prieš gamindami tokius produktus kaip bulvės, dešrelės ir vaisiai, pradurkite žievelę, nes kitaip jie gali sprogti.

Kad išvengtumėte galimo nudegimo

1. Kad apsisaugotumėte nuo nudegimų, imdami maistą iš krosnelės naudokite puodkėlę ar orkaitės pirštines.
2. Atidarydami indą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite juos toliau nuo veido ir rankų, kad nenusidegintumėte garais ar išsiveržusiu verdančiu skysčiu.
3. **Kad išvengtumėte nudegimų, visada patikrinkite maisto temperatūrą ir prieš patiekdami išmaišykite bei atidžiai patikrinkite maisto, kurį duodate kūdikiams, vaikams ir seniems žmonėms, temperatūrą. Indo temperatūra nenurodo maisto ar gėrimo temperatūros; visada patikrinkite maisto temperatūrą.**
4. Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.
5. Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.

Kad apsaugotumėte vaikus nuo netinkamo naudojimo

1. Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių.
2. Vaikams turi būti 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. Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.
2. Nejudinkite krosnelės veikimo metu.
3. Ši krosnelė yra skirta tik ruošti maistą namuose, ja galima tik ruošti maistą. Ji nėra skirta naudoti komercinėje aplinkoje ar laboratoriniams tyrimams.

Kad naudojimasis krosnele nesukeltų problemų ir pavojaus:

1. Niekada nesinaudokite krosnele, kai ji yra tuščia, nebent tai daryti rekomenduoja šis naudojimo vadovas. Kitu atveju galite sugadinti krosnelę.
2. Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaistančias medžiagas, po 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, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku. Nei prietaiso gamintojas, nei jo pardavėjas 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.

ĮMONTUOTAS RINKINYS

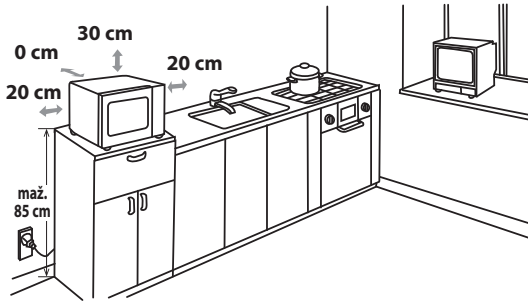
Šioje krosnelėje nėra jokio įmontuoto rinkinio.
Ši krosnelė skirta naudoti tik ant stalo paviršiaus.

MONTAVIMAS

1. Iš krosnelės vidaus išimkite visas pakavimo medžiagas ir nuplėškite bet kokią apsauginę plėvelę. Atidžiai patikrinkite, ar nėra krosnelės pažeidimo žymių.

2. Pastatykite krosnelę ant plataus, lygaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti krosnelės ir joje ruošiamų patiekalų svorį. Nestatykite krosnelės į spintą.

3. Parinkite tinkamą vietą, kad būtų užtikrinta pakankamai atviros vietos oro įtraukimo ir (ar) išpūtimo ventiliacijai. Prietaiso galinė pusė turėtų būti nukreipta į sieną.
- Tarp krosnelės ir sienos reikia palikti bent 20 cm tarpą.
- Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
- Nenuimkite pėdučių, esančių krosnelės apačioje.
- Ventiliacinių 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 ventiliacinių angų.
Nestatykite daiktų ant krosnelės.

ELEKTRINĖS JUNGTYS

- Neleiskite, kad maitinimo laidas ar kištukas susiliestų su vandeniu.
- Kištuką tinkamai įstatykite į elektros lizdą.
- Nejunkite kitų įrenginių į tą patį lizdą naudodami kištuko adapterį.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti „Sharp“ patvirtinta įstaiga arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Ištraukdami kištuką iš elektros lizdo visada jį laikykite, niekada netraukite laido jo neprilaikydami, kadangi galite pažeisti maitinimo laidą bei kištuko jungtis.
- Jeigu jūsų krosnelės kištukas yra keičiamas ir netelpa į jūsų elektros lizdą, nuimkite kištuką tinkamai (nenupjaukite).
- Jei jūsų krosnelės kištukas nėra keičiamas ir netelpa į jūsų elektros lizdą, nupjaukite kištuką.

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

Jūsų krosnelėje yra įtaisytas 24 valandų tipo laikrodis.

1. Paspauskite **LAIKRODŽIO/VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtuką. Sublyksės valandų skaičius ir ims šviesti laikrodžio indikatorius.
2. Sukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol bus rodoma tinkama valanda. Įvedamas laikas turėtų būti 0–23.
3. Paspauskite **LAIKRODŽIO/VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtuką, sublyksės minučių skaičius.
4. Nustatykite minutes. Sukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol bus rodomas tinkamas minučių skaičius. Įvestis turėtų būti 0–59.
5. Dar kartą nuspauskite **LAIKRODŽIO/VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtuką, kad laikrodis būtų suaktyvintas. Ekrane blyksės skaitmeninio laiko piktograma „:“ ir bus rodomas laikrodžio indikatorius.

PASTABOS.

- Jei laikrodis yra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodomas dienos laikas. Jei laikrodis nėra nustatytas, ekrane bus rodoma „0:00“.
- Norėdami patikrinti dienos laiką gaminimo metu, nuspauskite **LAIKRODŽIO/VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtuką ir laikas bus rodomas LED ekranėlyje 2–3 sekundes. Tai neturi įtakos gaminimo procesui.
- **J**eigu laikrodžio nustatymo metu paspausite **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką, krosnelė grįš į ankstesnį nustatymą.
- Jei kuriuo nors metu nutrūksta elektros energijos tiekimas, jam atsistačius krosnelės ekrane mirksės „0:00“. Jei elektros energijos tiekimas nutrūksta gaminimo metu, programa bus ištrinta. Nustatytas dienos laikas taip pat išsitrins.

VIRTUVĖS LAIKMAČIO FUNKCIJA

Galite naudoti virtuvės laikmatį, kai nenaudojate mikrobangų krosnelės, pavyzdžiui, virdami kiaušinus ant įprastos viryklės arba norėdami nustatyti pagaminto ar atšildomo maisto stovėjimo laiką.

Pavyzdys:
Laikmačio nustatymas 5 minutėms.

1. Paspauskite **LAIKRODŽIO/ VIRTUVĖS LAIKMAČIO** mygtuką du kartus.
2. Sukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kad pasirinktumėte laiką.
3. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek. / PATVIRTINIMO** mygtuką, kad įsijungtų laikmatis.
4. Patikrinkite ekraną. (Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.)

Kai laikmatis rodys 0:00, išgirsite garsą, kuris suskambės 5 kartus ir tada ekrane pamatysite dienos laiką.

Jūs galite įvesti bet kokį laiką iki 95 minučių. Norėdami **VIRTUVĖS LAIKMATĮ** atšaukti, paspauskite **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

PASTABA: VIRTUVĖS LAIKMAČIO funkcijos negalima naudoti gaminimo metu.

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Galios lygis	Paspauskite **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** 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 gaminimo galios lygį, paspauskite **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką arba pasukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane matysite pageidaujamą lygį. Norėdami patvirtinti, nustatyti gaminimo laiką bei paleisti mikrobangų krosnelę, paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką.
- Norėdami patikrinti galios lygį gaminimo metu, paspauskite **MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO** mygtuką. Esamos galios lygis bus rodomas 2–3 sekundes. Tuo metu krosnelė toliau skaičiuoja gaminti likusį laiką.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

P100 – (AUKŠTAS galios lygis = 1000 W) naudojamas greitai paruošti maistą ar pašildyti, pvz., troškinius, karštus gėrimus, daržoves ir pan.
80P – (VIDUTINĖ–AUKŠTA galia = 800 W) 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 neprikeps prie indo kraštų.
P50 – (VIDUTINĖ galia = 500 W) skirtas jautienai paruošti. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti norint užtikrinti tinkamą mėsos apdorojimą.
P30 – (VIDUTINIS–ŽEMAS galios lygis = 300 W, atitirpinimo režimas) skirtas atitirpinti. Pasirinkite šį režimą norėdami užtikrinti tolygų maisto atitirpinimą. Šis nustatymas taip pat puikiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams ir kiaušinių kremui gaminti.
P10 – (ŽEMAS galios lygis = 100 W) skirtas švelniai atitirpinti, pvz., kremą ar teršlą.

RANKINIS VALDYMAS

LIETUVIŠKAI

Durelių atidarymas:
Norėdami atidaryti dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas:
Priklausomai nuo maisto rūšies arba pageidaujamų rezultatų įdėkite maistą į tinkamą indą ir padėkite jį ant besisukančio padėklo arba dėkite maistą tiesiai ant padėklo. Uždarykite dureles ir paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kai pasirinksite pageidaujamą gaminimo režimą.
Jeigu **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuko nepaspausite per 5 minutes, nustatymai bus anuliuoti.
PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO mygtuką reikia nuspausti, jei norite tęsti gaminimą, kai gaminimo metu atidarėte dureles. Paspaudę mygtuką, vieną kartą išgirsite signalą. Jeigu paspausite netinkamai, neišgirsite jokio garso.

Naudokite **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką:
1. Klaidingiems nustatymams ištrinti.
2. Laikinam krosnelės darbo sustabdymui.
3. norėdami gaminimo metu nutraukti nustatytą programą, **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką paspauskite du kartus.
4. Užrakto nuo vaikų nustatymas ir atšaukimas (žr. psl. LT–21).

GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 95 minučių (95:00).

Gaminimo (atitirpinimo) laikas gali skirtis nuo 5 sekundžių iki 95 minučių. Tai priklauso nuo viso gaminimo (atitirpinimo) laiko, kaip parodyta lentelėje.

Gaminimo laikas	**Padidinimo vienetas**
0-1 min.	5 sek.
1–5 min.	10 sek.
5–10 min.	30 sek.
10–30 min.	1 min.
30–95 min.	5 min.

GAMINIMAS/ATITIRPINIMAS RANKINIU 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 (80%) mikrobangų lygiu.

1. P80 galios lygį nustatykite du kartus nuspausdami **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką arba pasukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį.

2 kartus paspauskite **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką arba

2. Norėdami patvirtinti pasirinktą galios lygį, paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką.

Tu pačiu metu ekrane užsižiebs mikrobangų indikatorius.

3. Naudodamiesi **ĮVEDIMO,** nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.

4. Norėdami pradėti gaminti, nuspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek. / PATVIRTINIMO** mygtuką. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)

PASTABA:

- Krosnelei pradėjus dirbti užsidega viduje esanti lempa ir pradeda suktis padėklas. Jis gali suktis 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 **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką.
- Pasibaigus gaminimui / atitirpinimui, ekrane bus rodomas anksčiau nustatytas dienos laikas.
- Jei gaminimo metu norite sužinoti mikrobangų galios lygį, paspauskite **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką. Esamas 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 padėklu, kuris užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Smulkius maisto produktus, pvz., kumpį ar pyragaičius, būtinai padėkite ant grotelių. Maistą taip pat galite padėti ir ant plačios bei karščiui atsparios lėkštės, pastatytos ant grotelių.

KEPIMAS ANT GROTELIŲ/KOMBINUOTAS GAMINIMAS

Pavyzdys:
Norėdami kepti ant grotelių 20 minučių, paspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką.

1. Nuspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką. Ekrane įsižiebs G-1 ir kepimo ant grotelių indikatorius.

1 kartą paspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką.

2. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.

3. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ĮVEDIMO** (20 minučių).

4. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad pradėtumėte kepti. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)

Pastaba:

Kepimo metu du kartus išgirsite signalą, kuris jums primins apversti maistą, kad šis tolygiai apskrustų. Įsiminkite, kad krosnelė kepimo metu automatiškai nesustos.
Apverskite maistą, uždarykite dureles ir tęskite kepimą paspaudę **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką.

2. KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO

KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO režimas leidžia tuo pačiu metu gaminti mikrobangomis, kepti ant grotelių ir (arba) naudotis karšto oro pūtimo funkcija, arba tik kepti ant grotelių ir naudotis karšto oro pūtimo funkcija. **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** reiškia gaminti šiais režimais pakaitomis. Kombinuoto gaminimo režimas sutrumpina gaminimui skirtą laiką ir suteikia patogų būdą pagaminti traškų, apskrudusį bei patraukliai atrodantį maistą.

Kombinuotam gaminimui yra skirti 4 pasirinkimai:

Nuspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką.	Ekranas	Mikrobangos	Kepimas ant grotelių	Karšto oro pūtimo funkcija
dvigubai	C-1	•		•
3 kartus	C-2	•	•	
4 kartus	C-3		•	•
5 kartus	C-4	•	•	•

• = galimas

Pavyzdžiui, gaminimas mikrobangomis su karšto oro pūtimo funkcija:
Jeigu norite gaminti 30 minučių mikrobangomis ir karšto oro pūtimo funkcija (C-1).

1. Nuspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką. Ekrane įsižiebs G-1.

1 kartą paspauskite **KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO** mygtuką.

2. Paspaudę mygtuką dar kartą arba pasukę **ĮVEDIMO** parinkiklį, pasirinkite C-1. Tuo pačiu metu įsižiebs mikrobangų ir karšto oro pūtimo funkcijos indikatorius.

3. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.

4. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ĮVEDIMO**(30 minučių).

5. Norėdami pradėti gaminti, nuspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)

PASTABOS dėl KEPIMO/KOMBINUOTO GAMINIMO:
- Kaitinimo elemento įkaitinimas prieš kepimą nėra būtinas.
- Norėdami apskrudinti maistą, padėkite jį ant padėklo žemame, aukštame arba giliame inde.
- Pirmą kartą įjungę kepintuvą galite pajusti dūmus ar degėsių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite krosnelę ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto, o tada įjunkite 240 °C karšto oro pūtimą.

KEPIMAS ANT GROTELIŲ/KOMBINUOTAS GAMINIMAS

SVARBU: Kepimo metu atidarykite langą, kad išvėstų dūmai bei degėsiu kvapas.

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 intervalų.

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

1 Pavyzdys: gaminimas su pašildymu
Tarkim, norite pašildyti iki 200 °C ir 25 minutes gaminti 200 °C temperatūroje.

1. Vieną kartą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane įsižiebs temperatūros indikatorius bei pradės šviesti karšto oro pūtimo funkcijos indikatorius.
1 kartą paspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką.

2. Norėdami įvesti pageidaujamą šildymo temperatūrą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką (5 kartus) arba pasukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane pasirodys 200.

3. Paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą temperatūrą.

4. Dar kartą paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad pradėtumėte šildymą. Kai krosnelė įkais 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 **ĮVEDIMO** nustatykite gaminimo laiką (25 minutės).

6. Norėdami pradėti gaminti, nuspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką. Ekrane bus rodomas skaičiuojamas gaminimo laikas. Šviesa karšto oro pūtimo funkcijos indikatorius.

2 Pavyzdys: Gaminimas be pašildymo
Norėdami gaminti 230 °C temperatūroje 20 minučių.

1. Atidarykite dureles, pastatykite maistą, uždarykite dureles. Paspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane įsižiebs temperatūros indikatorius bei pradės šviesti karšto oro pūtimo funkcijos indikatorius.
1 kartą paspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką.

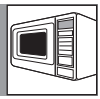
2. Norimą temperatūrą įveskite paspaudę **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką (aštuonis kartus) arba pasukite **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane pasirodys 230.

3. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą temperatūrą.

4. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ĮVEDIMO** (20 minučių).

5. Norėdami pradėti gaminti, nuspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką.

GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ



Pastabos:

1. Negalima įvesti gaminimo laiko, kol krosnelė neįkais iki reikiamos temperatūros. Kai krosnelė įkais, reikia atidaryti dureles ir įvesti gaminimo laiką.
2. Karšto oro pūtimas sustos automatiškai, jeigu per 5 minutes 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 degėsių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite krosnelę ir 20 minučių palikite ją kaisti be maisto, o tada įjunkite 230 °C karšto oro pūtimą.

SVARBU: Kepimo metu atidarykite langą, kad išvėstų dūmai bei degėsiu kvapas.

ĮSPĖJIMAS:
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 greitai atitirpinti maistą pasirinkus tinkamą trukmę, priklausomai nuo maisto tipo. Daugiau informacijos rasite žemiau pateiktame pavyzdyje. Atitirpinimo trukmė nuo 0:05 iki 95:00. Ši funkcija leidžia gaminti 2 skirtingais etapais, kurie apima gaminimą rankiniu būdu pagal laiką arba atitirpinimą pagal laiką bei svorį. Jau nustatyto režimo nereikia nutraukti, nes krosnelė automatiškai persijungia į kitą etapą. Pasibaigus pirmajam etapui pasigirs garso signalas. Atitirpinimo etapas visada turi būti pirmasis.

Pastaba: AUTOMATINIS MENIU negali būti nustatytas kaip vienas iš kelių etapų.

Pavyzdžiui: Jeigu norite 5 minutes atitirpinti maistą, o paskui jį gaminti P80 mikrobangų galia 7 minutes, turite:

- 1. Du kartus nuspausti **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką, LED ekrane pasirodys d-2.
- 2. Atitirpinimo laiką įveskite sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane pasirodys „5:00" minutės.
- 3. Vieną kartą paspauskite **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką.
- 4. Įveskite galios lygį P80 vieną kartą paspausdami **MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALIOS LYGIO** mygtuką arba pasukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį.
- 5. Paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.
- 6. Gaminimo laiką įveskite sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol bus rodomos „7:00" minutės.
- 7. Norėdami pradėti gaminti, nuspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką.

KITOS PATOGIOS FUNKCIJOS

2. +30 sek FUNKCIJA (Tiesioginė pradžia)

Paspaudę **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO mygtuką**:

a. Tiesioginė pradžia

Galite tiesiogiai pradėti gaminti P100 mikrobangų galios lygiu 30 sekundžių. Gaminimo procesas bus pradėtas nedelsiant ir kiekvienas mygtuko spustelėjimas prailgins gaminimo laiką 30 sekundžių.

b. Gaminimo laiko pratęsimas

Jūs galite pratęsti gaminimo trukmę kelis kartus po 30 sekundžių rankinio gaminimo, kepimo ant grotelių, karšto oro pūtimo funkcijos, kombinuoto gaminimo ir atitirpinimo pagal laiką metu, jei proceso metu paspausite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką. Atitirpinimo pagal svorį ir automatinio meniu funkcijos metu, gaminimo trukmė negali būti pratęsta paspaudus **PALEIDIMO/+30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką.

PASTABA: Gaminimo laikas daugiausia gali būti pratęstas 95 minutėmis.

3. UŽRAKTAS NUO VAIKŲ:

Užraktą naudokite jei norite, kad krosnele nesinaudotų neprižiūrimi maži vaikai.

a. UŽRAKTO NUO VAIKŲ nustatymas:

Kai įjungtas budėjimo režimas, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką. Išgirsite ilgą pypsėjimą, reiškiantį, kad įjungėte vaikų apsaugos režimą ir indikatorius pradės šviesti kartu su dabartiniu laiku. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekrane pasirodys „0:00“.

b. UŽRAKTO NUO VAIKŲ atšaukimas:

kai įjungtas budėjimo režimas, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 s **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką. Išgirsite ilgą pypsėjimą, tai reiškia, kad užraktas atleistas.

ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ

1. ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

Mikrobangų krosnelėje yra iš anksto nustatytas laikmatis ir galios lygiai, kad tokį maistą kaip kiauliena, jautiena ir vištiena būtų galima lengvai atitirpdyti. Galima pasirinkti svorį nuo 100 g iki 2000 g. Žemiau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šiomis funkcijomis.

Pavyzdys: Jei norite atitirpinti 1,2 kg mėsos naudodami **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ** funkcija. Padėkite mėsą į plokščią indą ar ant grotelių, stovinčių ant besisukančio padėklo.

1. Pasirinkite norimą meniu vieną kartą paspaudę **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką. Ekrane bus rodoma:

2. Norimą svorį nustatykite sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane pasirodys:

3. Nuspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad pradėtumėte atitirpinimą. 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 mėsai įkaisti. Įsitikinkite, kad folija nesiliečia prie krosnelės sienų.

ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ

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 norimą meniu du kartus paspaudę **ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ/LAIKĄ** mygtuką. Ekrane bus rodoma:

2. Sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį, nustatykite pageidaujamą gaminimo trukmę, kol ekrane pasirodys:

3. Nuspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką, kad prasidėtų atitirpinimas. Įsižiebs mikrobangų ir atitirpinimo indikatoriai.

Šaldytas maistas yra atitirpinamas nuo -18 °C temperatūros.

Pastabos dėl ATITIRPINIMO PAGAL LAIKĄ:

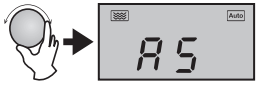
- Atitirpdžius, penkis kartus nuskambės garsinis signalas ir LED ekranėlyje bus rodomas dienos laikas, jeigu anksčiau buvo nustatytas laikrodis. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekrane bus rodoma „0:00“.
- Iš anksto nustatytas mikrobangų galios lygis yra P30 ir jo keisti negalima.

AUTOMATINIO MENIU FUNKCIJA

AUTOMATINIO MENIU mygtuku automatiškai parenkamas tinkamas maisto gaminimo režimas (psl. LT–23). Daugiau informacijos apie tai, kaip naudotis šia funkcija, rasite žemiau pateiktame pavyzdyje.

Pavyzdys: jeigu norite pagaminti 350 g morkų naudodami **AUTOMATINIO MENIU** funkciją šviežioms daržovėms (A5).

1. Sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį pagal laikrodžio rodyklę, nustatykite pageidaujamą automatinį meniu.



2. Paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.

3. Norimą svorį nustatykite sukdami **ĮVEDIMO** parinkiklį, kol ekrane pasirodys:

4. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite **PALEIDIMO/ +30 sek./ PATVIRTINIMO** mygtuką. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)

PASTABOS:

- Maisto svoris ar kiekis gali būti įvedamas sukant **ĮVEDIMAS** nustatymo ratuką, kol pasirodo pageidaujamas svoris/kiekis.
  Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite taros svorio.
- Maistą, kuris sveria daugiau arba mažiau nei pateikta **AUTOMATINIO MENIU** lentelėje, psl. LT–23, gaminkite rankiniu būdu.

LIETUVIŠKAI

AUTOMATINIO MENIU LENTELĖ

Automatinis meniu	Ekranas	Gaminimo būdas	Svoris/porcija/indas	Gaminimas
Šaldyta pica (krosnyje šildoma pica → iš anksto iškepta)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (pradinė temp. –18 °C) Žemos grotelės	Išimkite iš pakuotės ir padėkite ant žemųjų grotelių. Nereikia atšildyti.
Su lupenomis virtos bulvės	A2	100 % mikro	1, 2, 3 bulvės (gabaliukai) 1 bulvė = apie 230g (pradinė temp. 20 °C)	Prašome naudoti vienodo dydžio bulves, maždaug 230 g. Subadykite kiekvieną bulvę keliose vietose ir sudėkite ant besisukančio padėklo. Apverskite ir perdėliokite praėjus pusei gaminimo laiko. Prieš patiekiant palaukite 3 - 5 minutes.
Mėsa, (mėsa be kaulo)	A3	C-2	150 g, 30 g, 450 g, 600 g (pradinė temp. 5 °C)	Supjaustykite mėsą mažomis juostelėmis ir padėkite plokščią indą. Naudokite mikrobangų krosnelei skirtą arba panašią plėvelę.
Žuvis (Rekomenduojama tik žuvies filė).	A 4	80 % mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (pradinė temp. 20 °C) Platus indas ir mikrobangų krosnelei skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Sudėkite vienu sluoksniu plačiame inde. Uždenkite jį mikrobangoms skirta plėve arba tinkamu dangčiu.
Šviežios daržovės, pvz., žiediniai kopūstai, morkos, brokoliai, pankoliai, porai, paprikos, cukinijos ir pan.	A5	100 % mikro	150 g, 350 g, 500 g (pradinė temp. 20 °C) Puodas su dangčiu	Supjaustykite ar susmulkinkite šviežias daržoves vienodais gabalėliais. Sudėkite jas į tinkamą indą. Padėkite ant besisukančio padėklo. Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g reikia 1 valg. š). Uždenkite dangčiu. Po gaminimo sumaišykite ir palaukite apytiksliai 2 minutes.
Gėrimai	A6	100 % mikro	1 puodelis 240 ml 2 puodeliai 480 ml 3 puodeliai 720 ml (pradinė temp. – 5 °C)	Padėkite puoduką(us) ant besisukančio padėklo ir pamaišykite po to.
Makaronų (džiovinti makaronai, pvz. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80 % mikro	Makaronų vandens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (pradinė vandens temp.: 20 °C) didelis 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.
Kukurūzų spragėsiai	A8	100 % mikro	0,05 kg, 0,1 kg	Pastatykite kukurūzų spragėsių pakuotę ant besisukančio padėklo (Žr. pastabą žemiau: 'Svarbi informacija apie mikrobangomis ruošiamus kukurūzų spragėsius')

Automatinis meniu	Ekranas	Gaminimo būdas	Svoris/porcija/indas	Gaminimas
Biskvitinis pyragas* Sudedamosios dalys: 4 kiaušiniai 100 g miltų 110 g cukraus 10 g kukurūzų krakmolo 60 g pieno 60 g daržovių aliejaus	A9	Pašildyti iki 180 °C	475 g (pradinė temp. 20 °C) Kepimo forma (maždaug 26 cm skersmens) Žemos grotelės	Leiskite krosnelei įkaisti iki 180 °C. Po to atidarykite dureles ir ant žemųjų grotelių pastatykite pyragą. Paspauskite **PALEIDIMO/+30 sek./PATVIRTINIMO** mygtuką.
Kepta vištа	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, krūtine aukštyn, ant žemųjų grotelių.

*** Biskvitinio pyrago paruošimas (A9):**

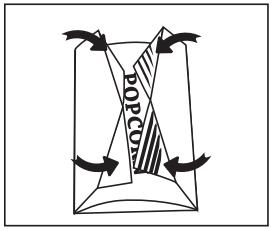
1. Atskirkite kiaušinius.
2. Rankiniu plakikliu (nedideliu greičiu) suplakite kiaušinių baltymus, pieną ir daržovių aliejų, kol masė taps lengva ir puri.
3. Sudėkite miltus ir gerai išmaišykite.
4. atskirame inde rankiniu plakikliu (dideliu greičiu) suplakite kiaušinių baltymus, cukrų ir kukurūzų miltus. Atsargiai supilkite į anksčiau paruoštą tešlą.
5. Išlyginkite paviršių riebalais išteptu šaukštu.
6. Po pašildymo pastatykite kepimo formą ant grotelių.

Pastabos:

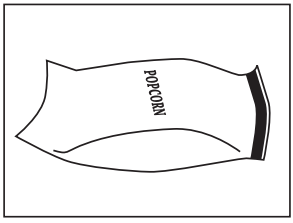
- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, jūs galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Gaminimo automatiniu būdu rezultatai priklauso nuo įvairių aplinkybių, pvz., nuo maisto formos ir dydžio, paruošimo būdo. Jei jūsų netenkina užprogramuoto gaminimo rezultatai, prašome pritaikyti gaminimo laiką pagal savo reikalavimus.

Svarbi informacija apie mikrobangomis ruošiamus kukurūzų spragėsius:

1. Pasirinkus 0,1 kg kukurūzų spragėsių pakuotę prieš gaminimą rekomenduojama nulenkti kiekvieną maišelio kampą trikampiu.
   Žr. iliustraciją dešinėje.



2. Jei/Kai kukurūzų spragėsių pakuotė išsipučia ir nebesisuka krosnelės viduje, paspauskite **SUSTABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką, atidarykite dureles ir pataisykite pakuotės padėtį, kad užtikrintumėte tolesnį tolygų gaminimą.



MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI

Gaminant ar atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per tarą, kad įsiskverbtų į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus.
Geriau naudokite apskritus arba ovalius indus nei keturkampius ar stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkepti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardyta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Tinkamumas mikrobangų krosnelei	Kepimas ant grotelių	Karšto oro pūtimo funkcija	Kombinuotas gaminimas	Komentarai
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 nei 2 cm, 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 įkaitę jie gali įskilti arba sudužti.
Metalas	✘	✔	✔	✘	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Plastikas / polistirenas, pvz., greito maisto tara	✔	✘	✔	✔ / ✘	Stebėkite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros tara nesideformuotų, netirptų ar nebluktų.
Plėvelė	✔	✘	✘	✘	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite ją, kad nugaruotų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✔	✘	✔ / ✘	✘	Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali ištirpti ar dėl metalo kibirkščiavimo sukelti ugnį.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuvinis 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 krosnelei žalos nedaro.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:**
Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.

ĮSPĖJIMAS: NENAUDOKITE KOMERCINĖMS ORKAITĖMS SKIRTŲ VALIKLIŲ, GARO VALIKLIŲ, ABRAZYVINIŲ IR AŠTRIŲ VALIKLIŲ, KURIŲ SUDĖTYJE YRA NATRIO ŠARMO AR KITOKIŲ MEDŽIAGŲ, GALINČIŲ PAŽEISTI MIKROBANGŲ KROSNELĖS PAVIRŠIŲ.
Prieš valymą įsitikinkite, jog krosnelės vidus, durelės, išorinė danga ir priedai yra visiškai atvėsę ir šalti. KROSNELĘ 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 vandeniu. Muilą nušluostykite drėgna audinio šluoste. Nepamirškite nusausinti įrangos paviršiaus 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. Prikepusios 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. Besikaupianti kondensacija gali sukelti krosnelės rūdijimą.

SPECIALI PASTABA dėl BANGOLAIDŽIO UŽDANGOS:
Bet kokiais atvejais bangolaidžio uždanga turi būti švari. Bangolaidžio uždanga yra padaryta iš trapios medžiagos 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 lėkštė turi būti plaunami 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 krosnelės durų stiklui valyti, nes tai gali subraižyti paviršių ar net įskelti stiklą.

PASTABA: Nenaudokite garo valiklių.

Patarimas dėl valymo – kad būtų lengviau valyti:
Į puodą įdėkite pusę citrinos, įpilkite 300 ml (1/2 pintos) vandens ir pašildykite 100 % galia 10–12 minučių. Krosnelę valykite minkštu, sausu audiniu.

SVARBI INFORMACIJA.
- 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 P100	30 minučių
Kepimas ant grotelių/ Karšto oro pūtimo funkcija/ Kombinuotas gaminimas	Nutraukiamas valdymas, temperatūra ir laiko valdymas

Tähelepanu: Teie toode on tähistatud selle sümboliga. See tähendab, et kasutatud elektri- ja elektronseadmeid ei tohiks ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Nende toodete jaoks on eraldi kogumissüsteem.

A. Kasutajainfo seadmete äraviskamise kohta (eramajapidamistele)

1. Euroopa Liidus
Tähelepanu: kui soovite seadmest vabaneda, palun ärge visake seda tavalisse prügikasti!
Kasutatud elektri- ja elektronseadmeid tuleb käidelda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.
Vastavalt liikmesriikides rakendamisele võivad EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidesse*.
Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.
*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega.
Kui teie kasutatud elektri- või elektronseadmel on patareid või akud, palun vabanege neist eelnevalt vastavalt kohalikele nõuetele.
Selle toote korrektse kõrvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase käitluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida jäätmete vale kitlu vastasel juhul kaasa võiks tuua.
2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.
Šveits: kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete romud saab tagastada müüjale tasuta isegi juhul, kui te uut ei osta. Täiendavate jäätmekogumispunktide andmed on ära toodud järgmistel kodulehekülgedel: www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Info seadmete utiliseerimise kohta ärikasutajatele.

1. Euroopa Liidus
Kui toodet kasutatakse ärilistel eesmärkidel ja te soovite sellest vabaneda:
Palun võtke ühendust SHARPi toodete vahendajaga, kes teavitab teid toote tagastamisvõimalustest. Võimalik, et teil tuleb tasuda toote tagastamise ja ringlussevõtuga kaasnevad kulud. Väikesemõõdulisi tooteid (ja väikeses koguses) võidakse vastu võtta ka teie kohalikus kogumispunktis.
Hispaania puhul: võtke palun oma kasutatud toodete tagasi võtmiseks ühendust oma olemasoleva kogumissüsteemi või kohaliku omavalitsusega.
2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

SISUKORD

TEAVE KORREKTSE UTILISEERIMISE KOHTA 1
SISUKORD 2
TEHNILISED ANDMED 2
AHI JA TARVIKUD 3
JUHTPANEEL 4
OLULISED OHUTUSJUHISED 5-12
PAIGALDAMINE 13-14
ENNE KASUTAMIST 15
KELLA SEADISTAMINE 15
KÖÖGITAIMERI FUNKTSIOON 15
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED 16
KÄSITSI JUHTIMINE 16
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE 17
GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE 17-19
KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE 19-20
MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID 20-21
KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJA ALUSEL SULATAMINE 21-22
AUTOMAATMENÜÜ FUNKTSIOON 22
AUTOMAATMENÜÜ TABEL 23-24
SOBIVAD AHJUNÕUD 25
HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE 26

TEHNILISED ANDMED

Mudelinimi:		**R-922STWE**
Vahelduvvooluvõrgu pinge		: 230-240 V~, 50 Hz üks faas
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja		: 20 A
Vajalik vahelduvvoolu võimsus:	Mikrolained	: 1550 W
Väljundvõimsus:	Mikrolained	: 1000 W
	Ülagrill (infrapuna)	: 1100 W
	Konvektsioon	: 2500W
	Välja lülitatud režiim (energiasäästurežiim)	: vähem kui 1,0 W
Mikrolainete sagedus		: 2450 MHz*
Välismõõtmed (L) x (K) x (S)** mm		: 519 x 315 x 510
Ahju sisemuse mõõtmed (L) x (K) x (S)*** mm		: 351 x 249 x 361
Ahju mahutavus		: 32 liitrit***
Pöördalus (klaas)		: ø 315 mm
Kaal		: umbes 18,5 kg
Ahju lamp		: 25 W / 230 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 toidu kuumtöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat.
Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamistes.

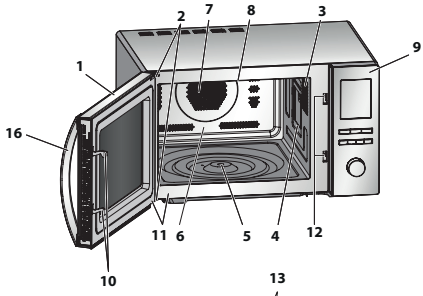
** Sügavus ei sisalda ukse avamiskäepidet.

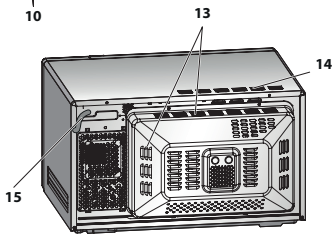
*** Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.

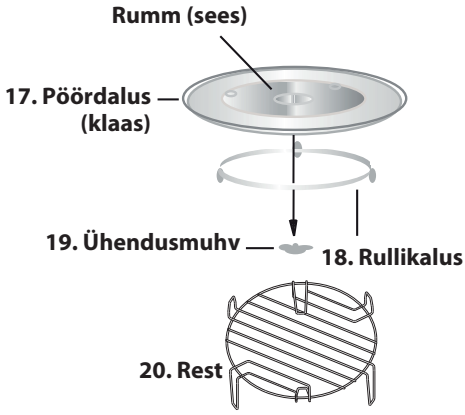
PIDEVA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.

EESTI

AHI JA TARVIKUD







AHI

1. Uks
2. Uksehinged
3. Ahju lamp
4. Lainejuhi kate (MITTE EEMALDADA)
5. Ühendusmuhv
6. Ahju õõnsus
7. Konvektsioonventilaator (kaetud)
8. Grilli kuumutuselement (lae all)
9. Juhtpaneel
10. Ukselukud
11. Ukse tihendid ja tihenduspinnad
12. Ukse turvalukud
13. Ventilatsiooniavad
14. Väliskorpus
15. Toitejuhe
16. Ukse käepide

TARVIKUD:

Kontrollige, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud:
(**17**) Pöördalus (**18**) Rullikalus
(**19**) Ühendusmuhv (**20**) Rest

- Asetage ühendusmuhv pöördaluse mootori võllile ja asetage seejärel ahjupõranda keskele pöördaluse tugi, nii et see saaks vabalt ümber ühendusmuhvi pöörelda. Asetage pöördalus pöördalusele toele, nii et see asetuks kindlalt ühendusmuhvile.
- 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-17-19.

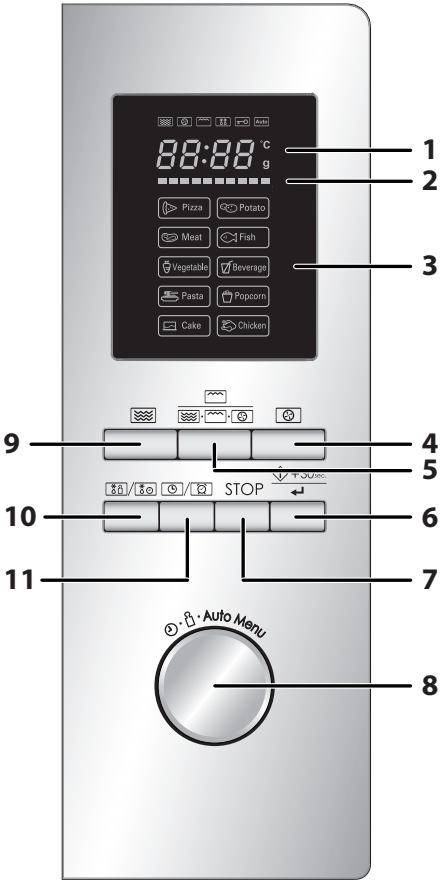
Ärge puudutage grilli ajal, kui see on kuum

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 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 pakse ahjukindaid.



1. **DIGITAALDISPLEI ja INDIKAATORID**
   - **MIKROLAINETE** indikaator
   - **KONVEKTSIOONI** indikaator
   - **GRILL** Indikaator
   - **SULATAMISE** indikaator
   - **LAPSELUKU** indikaator
   - **AUTOMAATMENÜÜ** indikaator
   - °C **TEMPERATUURI** indikaator
   - g **KAALU** indikaator
2. **TEMPERATUURI EDENEMISE** indikaator
   Segmendid süttivad järk-järgult näidates režiimis KONVEKTSIOON saavutatud temperatuuri. Iga segment tähistab valitud temperatuuri kümmet kraadi (näiteks esimene tähistab temperatuuri 150°C ja viimane 240°C). Valides temperatuuri süttib vastav segment ning eelkuumutamise ajal süttivad järjest sellest vasakule jäävad segmendid.
3. **Automaatmenüü valikud:**
   Pizza
   Kartul
   Liha
   Kala
   Köögivili
   Jook
   Pasta
   Popkorn
   Kook
   Kana
4. **KONVEKTSIOONI** nupp
5. Nupp **GRILL/KOMBI.**
6. Nupp **START/+30sek./KINNITA**
7. Nupp **STOPP/KUSTUTA**
8. **SISESTAMISE** nupp
   Pöörake nuppu küpsetusaja, võimsustaseme, temperatuuri ja kaalu sisestamiseks ning automaatmenüü valimiseks

9. Nupp **MIKRO. VÕIMSUS**
   Vajutage mikrolainete võimsustaseme valimiseks.
10. Nupp **KAALU ALUSEL SULATAMINE / AJA ALUSEL SULATAMINE**
11. Nupp **KELL/KÖÖGITAIMER**

EESTI

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

1. Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud köögimööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse.
2. Ahju uks muutub toiduvalmistamise käigus kuumaks. Paigutage või asetage ahi selliselt, et ahju põhi asetseks põrandast 85 cm kõrgusel või kõrgemal. Hoidke lapsed ahju uksest eemal, et vältida vastu ahju ust enese ära põletamist.
3. Jälgige, et ahju kohale jääks vähemalt 30 cm vaba ruumi.
4. Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende tegevust jälgitakse või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, kes on nooremad kui 8 eluaastat.
5. Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulatust.
6. **HOIATUS:** lubage lastel ilma järelvalveta 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 KONV. (°C), võivad lapsed seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanute järelvalve 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 keema puhkemiseni, 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 läbistage 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 sobilikud ahjus kasutamiseks. Vt lk EE-25. 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. Suitsu tekkimisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ja hoidke ahju uks leekide summutamiseks suletud.

20. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid.

21. Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohuolukorra.
22. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallist kraabitsaid ahju ukseklaasi puhastamiseks, kuna need võivad kriimustada pinda, mis omakorda võib viia klaasi purunemiseni.
23. Auruga puhastajat ei tohi kasutada.
24. Vt lk EE-26 uksetihendite, õõnsuse ja kõrval asuvate osade puhastamise kohta lähemalt lugemiseks.
25. See seade on mõeldud ainult koduses majapidamises ja sarnastes rakendustes kasutamiseks, nagu näiteks:
- töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja teistes töökeskkondades;
- klientide poolt hotellides, motellides ning teistes majutuskeskkondades;
- taludes;
- ööbimise ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.

26. **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb eemal hoida, kui neid pidevalt ei jälgita.
27. Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Vältige ahju sees asuvate kuumutuselementide puudutamist.
28. Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed ohutus kauguses.

Süttimisohu vältimine.

1. **Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.**
2. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

3. Vahelduvvooluvarustus peab olema 230 V~, 50 Hz, vähemalt 20 A vooluringi kaitsme või vähemalt 20 A vooluringi ahelakatkestajaga.
4. Tuleb luua ainult seda seadet teenindav eraldi vooluring.
5. Ärge pange ahju kohtadesse, kus tekib kuumust. Näiteks tavalise ahju lähedusse.
6. Ärge paigaldage ahju kõrge õhuniiskusega piirkondadesse või kohtadesse, kus võib koguneda kondensaati.
7. Ärge hoidke ega kasutage seadet välistingimustes.
8. Puhastage lainejuhi kate, ahju õõnsus, pöördalus ja rullikalus iga kasutamiskorra järel. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
9. Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse.
10. Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni.
11. Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlekk võib põhjustada süttimise.
12. Ärge kasutage mikrolaineahju fritüürimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.
13. Kasutage popkorni valmistamiseks ainult spetsiaalseid mikrolaine popkornivalmistajaid.
14. Ärge kasutage ahju sisemust toidu või muude esemete hoidmiseks.
15. Kontrollige ahju käivitamise järel üle selle seadistused ja veenduge, et ahi töötab nii nagu soovitud.
16. Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
17. Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Võimaliku vigastuse vältimine

1. **HOIATUS:**
   Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist järgmisi punkte:
   a) uks; veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõveriti;
   b) hinged ja ukse turvalukud; veenduge, et nad on terved ja ei ole lahti;
   c) uksetihendid ja tihendipinnad; veenduge, et need ei ole kahjustatud;
   d) ahju sees või ukse pinnal; veenduge, et pindades ei ole auke;
   e) toitejuhe ja -pistik; veenduge, et need ei ole kahjustatud.
2. Ärge kasutage ahju, mille uks ei ole suletud ning ärge mitte mingil moel muutke ukse turvalukke.
3. Ärge kasutage ahju, kui ukse tihendite ja 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-26 peatükis "Hooldamine ja puhastamine" toodud juhiseid.
5. SÜDAMESTIMULAATORIGA kasutajad peaksid pidama nõu oma arsti või südamestimulaatori tootjaga võimalike ettevaatusabinõude suhtes seoses mikrolaineahjudega.

Elektrilöögi võimaluse vältimine

1. Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbrist.
2. Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseluku 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 keemaminemise vältimiseks:

1. Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu tõusule plahvatada isegi pärast ahju väljalülitamist.
2. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkivad mullid takistusteta välja pääseksid.
Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes nagu näiteks lutipudelites, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.
Keeva vedeliku ootamatu purskamise ning võimaliku põletuse vältimiseks:
1. ärge kuumutage liiga pika aja jooksul;
2. segage vedelikku enne kuumutamist/taaskuumutamist;
3. soovitatav on panna kuumutamise ajal vedeliku klaasist pulk või mingi muu sarnane (mitte metallist) söögiriist;
4. laske vedelikult kuumutamise järel vähemalt 20 sekundit ahju seista, et vältida viivitusega keema paiskumist.
3. Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Põletuste vältimine

1. Kasutage põletuste vältimiseks toidu ahjust välja võtmisel pajalappe või ahjukindaid.
2. Aurupõletuste ning keemispursete vältimiseks avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. oma näost ja kätest eemale suunatult.
3. **Põletuste vältimiseks proovige alati järele toidu temperatuur ja segage toitu enne serveerimist. Erilist tähelepanu tuleb pöörata väikelastele, lastele ja vanematele inimestele antava toidu ja joogi temperatuurile. Toidunõu temperatuur ei anna õigesti aimu toidu või joogi tegelikust temperatuurist; kontrollige toidu temperatuur alati eraldi üle.**
4. Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.
5. Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti.

Laste poolt valesti kasutamise vältimine

1. Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele.
2. Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku äravõtmist, erilise tähelepanu pööramist toitu krõbedaks muutvatele pakenditele (näiteks ise kuumenevad materjalid), kuna need võivad muutuda eriti kuumaks.

Teised hoiatused

1. Ärge mitte mingil moel ahju muutke.
2. Ärge liigutage töötavat ahju.
3. Ahi on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks ja seadet võib kasutada ainult toidu küpsetamiseks. Ahi ei ole sobiv ärilistel eesmärkidel või laboratoorseks kasutamiseks.

Ahju tõrgeteta kasutamiseks ning kahjustuste vältimiseks

1. Ärge laske ahjul tühjalt töötada, välja arvatud juhtudel, kus seda soovitab kasutusjuhend. See võib ahju kahjustuda.
2. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasutades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära pöördaluse ja rullikaluse võimalikku kuumusest tingitud kahjustumist. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aega ei tohi ületada.
3. Ärge kasutage metallist sööginõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad põhjustada kaarleeki. Kasutage ainult selle ahju jaoks ettenähtud pöördalust ja rullikalust. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.
4. Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS:

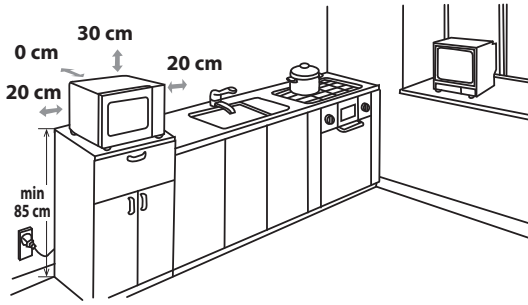
Kui te ei ole kindlad, kuidas oma ahju ühendada, pidage palun nõu ametliku kvalifitseeritud elektrikuga. Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteeri vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest. Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspindadele võib aegajalt tekkida veeaur või veetilgad. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

INTEGREERIMISKOMPLEKT

Sellele mudelile ei ole olemas integreerimiskomplekti.
See ahi on mõeldud ainult tööpinnal kasutamiseks.

PAIGALDAMINE

1. Eemaldage ahju sisemusest kõik pakkematerjalid ja eemaldage mikrolaineahju korpuse pinnal leiduda võiv kile. Kontrollige ahju tähelepanelikult võimalike kahjustusmärkide suhtes.
2. Asetage ahi kindlale, tasasele pinnale mis on piisavalt tugev, et kanda ahju kaalu ning ahjus valmistatava raskeima eseme kaalu. Ärge asetage ahju kappi.
3. Valige tasane pind, kus on sisse- ja väljalaskeavadele piisavalt vaba ruumi. Seadme tagapind tuleb paigutada vastu seina.
   - Ahju ja kõrval asuvate seinte vahele peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi.
   - Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi.
   - Ärge eemaldage ahju all asuvaid jalgu.
   - Sisse- ja/või väljalaskeavade ummistamine võib ahju kahjustada.
   - Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugele. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja telesaadete vastuvõtus.



4. Ahju uks muutub toiduvalmistamise käigus kuumaks. Paigutage või asetage ahi selliselt, et ahju põhi asetseks põrandast 85 cm kõrgusel või kõrgemal. Hoidke lapsed ahju uksest eemal, et vältida vastu ahju ust enese ära põletamist.

5. Ühendage ahju pistik kindlalt standardsesse (maandatud) pistikupesasse.

HOIATUS: ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate materjalide lähedale (näiteks kardinad).
Ärge ummistage ega katke kinni õhutusavasid.
Ärge asetage ahju peale esemeid.

ELEKTRIÜHENDUS

- Ärge laske toitejuhtmel ega pistikul puutuda kokku veega.
- Sisestage pistik korralikult pesasse.
- Ärge ühendage samasse pesasse adapterpistiku abil teisi elektriseadmeid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja Sharpi heakskiidetud hooldusasutus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Pistikut pistikupesast eemaldades haarake alati pistikust ja mitte kunagi juhtmest, kuna see võib kahjustada toitejuhet ja pistiku sees olevaid ühendusi.
- Kui teie ahjuga kaasas olev pistik on eemaldatavate juhtmete tüüpi, eemaldage juhul, kui teie majapidamise pistikupesa kaasas oleva pistikuga ei sobi, ettenähtud moel pistik (ärge lõigake ära).
- Kui pistiku juhtmeid aga ei ole võimalik vahetada, tuleb pistiku ja pistikupesa omavahelise mittesobivuse korral pistik juhtme küljest ära lõigata.

ENNE KASUTAMIST

Ühendage ahi vooluvõrku. Ahju displeile kuvatakse: “0:00” ning kostub üks helisignaal.
Antud mudelil on kellafunktsioon ning ahi kasutab ooterežiimis vähem, kui 1,0 W energiat. Kellaaja seadistamist kirjeldatakse alljärgnevalt.

KELLA SEADISTAMINE

Teie ahjul on 24-tunni kellarežiim.

1. Vajutage üks kord nuppu **KELL/KÖÖGITAIMER**. Tunninäit hakkab vilkuma ja kellanäidik süttib.
2. Pöörake **SISESTAMISE** pöördnuppu kuni displeile on kuvatud õige tunninäit. Sisestatav väärtus peaks jääma vahemikku 0-23.
3. Vajutage nuppu **KELL/KÖÖGITAIMER** ja minutinäit hakkab vilkuma.
4. Seadistage minutid. Pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud õiged minutid; sisestatav aeg võib olla vahemikus 0-59.
5. Vajutage kella käivitamiseks nuppu **KELL/KÖÖGITAIMER**. Displeil hakkab vilkuma digitaalkellaaja ikoon “:” ja kella indikaator kustub.

MÄRKUSED:

- Kui kell on seadistatud, näitab kell valmistamise lõppedes õiget kellaaega. Kui kella ei ole seadistatud, näitab displei "0:00".
- Valmistamisprotsessi ajal kellaaja vaatamiseks vajutage nuppu **KELL/KÖÖGITAIMER** ja LED kuvab 2-3 sekundiks hetke kellaaja. Toiduvalmistamisprotsessi see ei mõjuta.
- Kui kella seadistamise ajal vajutada nuppu **STOPP/KUSTUTA**, naaseb ahi tagasi eelmisse seadistusse.
- Kui mikrolaineahju vooluvarustus katkeb, vilgub displeil vooluvarustuse taastumise järel "0:00". Kui voolukatkestus leiab aset toiduvalmistamise ajal, programm kustutatakse. Samuti kustub kellaaeg.

KÖÖGITAIMERI FUNKTSIOON

Köögitaimeri funktsiooni võite kasutada neil juhtudel, kui valmistamisel ei kasutata mikrolaineid, näiteks keedetud munade valmistamisaja puhul tavaahjus või valmistatud/sulatatud toidu hoideaja jälgimiseks.

Näide
Taimeri seadmine 5 minutile.

1. Vajutage kaks korda nuppu **KELL/ KÖÖGITAIMER**.
2. Aja valimiseks keerake **SISESTAMISE** nuppu.
3. Taimeri käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**.
4. Kontrollige displeid.
   (Displei loendab kogu programmeeritud aja vältel lõpuni jäänud aega.)

Kui taimer jõuab näiduni 0:00, kostub 5 korda helisignaal, mis järel kuvatakse displeile kellaaeg.

Võite sisestada suvalise aja kuni 95 minuti piires. Aja mahalugemise ajal **KÖÖGITAIMERI** tühistamiseks vajutage lihtsalt nupule **STOPP/KUSTUTA**.

MÄRKUS: KÖÖGITAIMERI funktsiooni ei ole võimalik kasutada toiduvalmistamise ajal.

MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED

Võimsustase	Vajutage nuppu **MIKRO.VÕIMSUS**	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 vajalik võimsustaseme muutmiseks vajutage nuppu **MIKRO.VÕIMSUS** või keerake **SISESTAMISE** nuppu, kuni displeile on kuvatud soovitud tase. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START/+30sek./KINNITA**, sisestage valmistamisaeg ja vajutage ahju käivitamiseks seejärel nuppu **START/+30sek./KINNITA**.
- Valmistamise ajal võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu **MIKRO.VÕIMSUS**, 2-3 sekundiks kuvatakse hetke võimsustase. Ahi jätkab töötamist, kuigi displeile on kuvatud võimsustase.

Üldjuhul kehtivad järgmised soovitused.

P100 - (KÕRGE väljundvõimsus = 1000 W) kasutatakse kiirküpsetamiseks või taaskuumutamiseks, näiteks hautised, kuumad joogid, köögiviljad jms.
P80 - (KESKMINE KÕRGE väljundvõimsus = 800 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 külgedelt ületküpsemata.
P50 - (KESKMINE väljundvõimsus = 500 W) tihedate toitude (näiteks loomalihahautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset.
P30 - (KESKMINE MADAL väljundvõimsus = 300 W) sulatamise puhul valige toidu ühtlaseks sulatamiseks just see võimsustase. Antud võimsustase on väga sobiv ka riisi, pasta, klimpide ja munaroa valmistamiseks.
P10 - (MADAL väljundvõimsus = 100 W) ettevaatlikuks sulatamiseks, näiteks kreemikookide või kondiitritoodete puhul.

KÄSITSI JUHTIMINE

Ukse avamine:
Ahju ukse avamiseks tõmmake ukse avamiskäepidet.

Ahju käivitamine:
Toidu tüübist ja soovitud lõpptulemusest sõltuvalt asetage toit kas sobivasse nõusse ja nõu seejärel pöördalusele, või asetage toit otse pöördalusele. Sulgege uks ja vajutage soovitud valmistamisrežiimi valimise järel nuppu **START/+30sek./KINNITA**.
Kui valmistamisprogramm on valitud, kuid 5 minuti jooksul ei vajutata nupule **START/+30sek./KINNITA**, seadistus tühistatakse.
Kui valmistamise ajal avatakse seadme uks, tuleb valmistamise jätkamiseks vajutada nuppu **START/+30sek./KINNITA**. Nupule vajutamisel kostub üks helisignaal, nõrga vajutamise korral helisignaali ei kostu.

Kasutage **STOPP/KUSTUTA** nuppu selleks, et:
1. kustutada programmeerimisel tehtud viga;
2. peatada valmistamise ajal ajutiselt ahju töö;
3. tühistada valmistamise ajal programm - vajutage kaks korda nuppu **STOPP/KUSTUTA**;
4. tühistada ja aktiveerida lapselukku (vt lk EE-21).

MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE

Ahju on võimalik programmeerida kuni 95 minutiks (95:00).

Küpsetamise (sulatamise) sisendühik kõigub 5 sekundist 95 minutini. See sõltub toiduvalmistamise (sulatamise) kogukestusest 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 P100 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 mikrolainevõimsusega P80 (80%).

1. Sisestage võimsustase vajutades võimsustaseme P80 jaoks nuppu **MIKRO. VÕIMSUS** kaks korda või pöörates **SISESTAMISE** nuppu, et valida mikrolainete võimsustase P80.

MIKRO.VÕIMSUS x2 või

2. Valitud võimsustaseme kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**.

Samal ajal süttib displeil mikrolainete indikaator.

3. SISESTAMISE nuppu pöörates sisestage soovitud atoiduvalmistamisaeg.

4. Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu **START/ +30sek./KINNITA.** (Displei loeb aega maha kogu programmeeritud valmistamisaja vältel.)

MÄRKUS:

- Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus 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**.
- Kui kellaaeg on varemalt seadistatud, ilmub valmistamise/sulatamise lõpule jõudmisel displeile uuesti kellaaeg.
- Kui soovite valmistamise ajal võimsustaset kontrollida, vajutage nuppu **MIKRO. VÕIMSUS** 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 teile ukse sulgemist meelde tuletada.

GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

1. AINULT GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE

Ahjuõõnsuse ülaosas asuval grillil on ainult üks võimsusseade. Grilli toimimist toetab pöördalus, mis pöörleb pidevalt ühtlase pruunistamise saavutamiseks. Kasutage väikeste toidutükkide, näiteks peekoni, singi ja teekookide grillimiseks resti. Toidu võib asetada otse restile või resti peale asetatud küpsetusvormile / kuumakindlale taldrikule.

GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

Näide:
20 minuti vältel grillimiseks kasutades nuppu **GRILL/KOMBI.**

1. Vajutage üks kord nuppu **GRILL/KOMBI**. Displeil süttivad G-1 ja grilli indikaatorid.

GRILL/KOMBI. x1

2. Küpsetusrežiimi kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**.

3. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (20 minutit).

4. Grillimise alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START/+30sek/KINNITA**. (Displei loeb aega maha kogu programmeeritud grillimisaja vältel.)

Märkus:

Poole grillimisaja möödudes kostub kaks helisignaali, mis tuleb teile meelde vajadust toit ühtlaseks pruunistamiseks ümber pöörata. Pange tähele, et ahi grillimise ajal automaatselt ei seisku.
Pöörake toit poole aja möödumisel ümber, sulgege uks ja vajutage grillimise jätkamiseks nuppu **START/+30sek./KINNITA**.

2. GRILL/KOMBI. KÜPSETAMINE

GRILL/KOMBI. KÜPSETAMISE funktsioon võimaldab kasutada mikrolaineid koos grilli ja/või konvektsiooniga või grilli ja konvektsiooni kombinatsiooni. **GRILL/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 isuäratavat väljanägemist.

Võimalik on valida 4 kombinatsiooni vahel, nagu alltoodud tabelist näha:

Vajutage nuppu **GRILL/KOMBI**.	Displei	Mikrolained	Grill	Konvektsioon
kaks korda	C-1	•		•
3 korda	C-2	•	•	
4 korda	C-3		•	•
5 korda	C-4	•	•	•

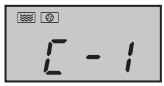
• = saadaval

Mikrolainete ja konvektsiooni kasutamise näide:
30 minuti vältel toiduvalmistamiseks kasutades mikrolaineid ja konvektsiooni (C-1).

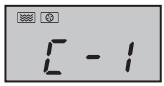
1. Vajutage üks kord nuppu **GRILL/KOMBI.** Displeil süttib G-1.

GRILL/KOMBI. x1

2. Veel kord nuppu **GRILL/KOMBI** vajutades valige C-1 või keerake **SISESTAMISE** nuppu, kuni displeile on kuvatud C-1. Samal ajal süttivad displeil mikrolainete ja konvektsiooni indikaatorid.



3. Küpsetusrežiimi kinnitamiseks vajutage nuppu **START/ +30sek./KINNITA**.



4. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (30 minutit).

5. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**. (Displei loeb aega maha kogu programmeeritud küpsetamisaja vältel.)

MÄRKUSED GRILLI JA KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMISE KOHTA:

- Grilli ei ole vaja eelkuumutada.
- Toidu pruunistamisel 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. Sellise probleemi vältimiseks kuumutage tühja ahju enne esimest korda kasutamist 20 minuti vältel sisse lülitatud grilliga ja seejärel konvektsiooniga temperatuuril 240°C.

GRILLIGA VALMISTAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

TÄHTIS! Suitsu või lõhna hajutamiseks avage toimingu ajal aken.

HOIATUS:
Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.

KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE

Teie ahju on võimalik kasutada tavalise konvektsioonahjuna kasutades konvektsioonfunktsiooni ning kümmet eelmääratud 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

Näide 1: eelkuumutamisega toiduvalmistamine
Oletame, et soovite eelkuumutada temperatuurini 200°C ning küpsetada sellel temperatuuril 25 minutit.

1. Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON**. Displeil hakkab vilkuma temperatuuriindikaator ja süttib konvektsiooniindikaator.
KONVEKTSIOON x1

2. Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (5 korda) soovitud eelkuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 200.

3. Temperatuuri kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./KINNITA**.

4. Eelkuumutamise alustamiseks vajutage veel üks korda nuppu **START/+30sek./KINNITA**. Eelkuumutamise temperatuuri saavutamisel kostub kaks korda helisignaal, tuletades teile meelde, et toit tuleb ahju panna. Displeil vilgub hetke temperatuur.

5. Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (25 minutit).

6. Vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu **START/+30sek/KINNITA**.
Displei pöördloendab kogu programmeeritud valmistamise lõpuni jäänud aega.
Konvektsiooni-indikaator vilgub.

Näide 2: ilma eelkuumutamiseta toiduvalmistamine
Temperatuuril 230°C 20 minuti vältel küpsetamiseks.

1. Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON**. Displeil hakkab vilkuma temperatuuriindikaator aj süttib konvektsiooni-indikaator.
KONVEKTSIOON x1

2. Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (veel 8 korda) soovitud kuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 230.

3. Temperatuuri kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./KINNITA**.

4. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (20 minutit).

5. Vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu **START/+30sek/KINNITA**.

KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE

Märkused:

1. Küpsetamisaega ei ole võimalik sisestada enne eelkuumutustemperatuuri saavutamist. Kui ahi jõuab soovitud temperatuurini, tuleb küpsetusaja sisestamiseks avada ahju uks.
2. Konvektsioonküttekeha seiskub automaatselt kui valmistamisaega pole 5 minuti jooksul sisestatud. Meeldetuletuseks kostub viis korda helisignaal ja LEDile kuvatakse kellaaeg, kui kell on eelnevalt seadistatud. Kui kellaaega pole sisestatud, näitab displei ainult "0:00".
3. Ahju eelkuumutamise ajal peaks pöördalus asuma ahjus. Eelkuumutamise ja konvektsioonküpsetamise ajal kuulete, kuidas jahutusventilaator sisse ja välja lülitub. Tegemist on täiesti normaalse nähtusega ja see ei avalda toiduvalmistamisele mõju.
4. Toiduvalmistajate juhised on vaid orienteeruvad ning võimalik, et valmistamisaeg tuleb mõnevõrra kohandada.
5. Valmistamise lõppedes jätkab jahutusventilaator lühikese aja vältel töötamist, et alandada elektri- ja mehaanikaseadmete temperatuuri.
6. Konvektsiooni 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! Suitsu või lõhna hajutamiseks avage toimingu ajal aken.

⚠ **HOIATUS:**
Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.

MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID

1. MITMEETAPILINE VALMISTAMINE

See funktsioon sulatab toidu kiirelt lubades teil valida vastavalt toidu tüübile sobiva sulatamisperioodi. Vaadake alljärgnevat näidet selle funktsiooni kasutamise kohta täpsemalt lugemiseks. Ajavahemik on 0:05 – 95:00. See funktsioon võimaldab teil valmistada toitu kuni kahte erinevat etappi kasutades, mille hulka võivad kuuluda käsitsi valmistamise aeg või aja alusel sulatamine kui ka kaalu alusel sulatamine. Kord programmeerituna ei ole valmistamisprotsessi vaja rohkem sekkuda, kuna ahi läheb ise automaatselt ühest etapist edasi teise. Esimese etapi järel kostub helisignaal. Kui üheks etapiks on sulatamine, siis peaks see olema esimene etapp.

Märkus: AUTOMAATMENÜÜD ei saa mitmeetapilise valmistamise üheks etapiks valida.

Näide: kui soovite sulatada toitu 5 minutit ja küpsetada seejärel P80 mikrolainevõimsuse juures 7 minutit. Etapid on järgmised:

- 1. Vajutage kaks korda nuppu **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJA ALUSEL SULATAMINE**, LED-displeile ilmub d-2.
- 2. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates sulatamise aeg, kuni displeile on kuvatud "5:00" minutit.
- 3. Vajutage üks kord nuppu **MIKRO.VÕIMSUS**.
- 4. Sisestage võimsustase, vajutades taseme P80 jaoks veel üks kord nuppu **MIKRO.VÕIMSUS** või pöörates mikrolainete võimsustaseme P80 valimiseks **SISESTAMISE** nuppu.
- 5. Vajutage nuppu **START/+30sek./KINNITA**, et seadistus kinnitada.
- 6. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates valmistamise aeg kuni displeile on kuvatud "7:00" minutit.
- 7. Vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu **START/+30sek/KINNITA**.

MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID

2. +30sek FUNKTSIOON (otsekäivitus)

Nupp **START/+30sek./KINNITA** võimaldab teil kasutada järgmist funktsiooni:

a. Otsekäivitus

Võite otse alustada 30 sekundi vältel võimsustasemel P100 valmistamist, vajutades selleks nuppu **START/+30sek/ KINNITA**. Valmistamisprotsess käivitub koheselt ja iga kord, kui nuppu vajutatakse, pikeneb valmistamisaeg 30 sekundi võrra.

b. Valmistamisaja pikendamine

Käsitsi valmistamise, grillimise, konvektsiooni, kombineeritud valmistamise ja aja alusel sulatamise ajal saate ahju töötamise ajal nuppu **START/+30sek/KINNITA** vajutades pikendada valmistamisaega 30 sekundiliste sammudega. Kaalu alusel sulatamise, automaatmenüü funktsiooni ja järjest küpsetamise korral ei saa valmistamisaega nuppu **START/+30sek/KINNITA** vajutades võimalik pikendada.

MÄRKUS: valmistamisaega on võimalik pikendada maksimaalselt kuni 95 minutini.

3. LAPSELUKK

Kasutage väikeste laste poolt ahju järelvalveta kasutamise vältimiseks.

a. LAPSELUKU aktiveerimine:

Ooterežiimis olles vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** 3 sekundit. Kostub pikk piiks, mis tähistab lapseluku aktiveerimist ning samal ajal ning indikaator koos jooksva kellaajaga süttivad. Kui kella ei ole seadistatud, kuvatakse displeile "0:00".

b. LAPSELUKU tühistamine:

Ooterežiimis olles vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** nuppu 3 sekundit. Kostub pikk "piiks", mis tähendab, et lukk on vabastatud.

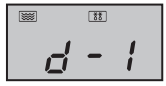
KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJA ALUSEL SULATAMINE

1. KAALU ALUSEL SULATAMINE

Mikrolaineahi on algprogrammeeritud taimeri ja võimsustasemetega, mis võimaldab toiduaineid, nagu sealiha, loomaliha ja linnuliha hõlpsasti sulatada. Kaaluvahemik 100 g sammudega 100 g – 2000 g. Vaadake alljärgnevat näidet nende funktsioonide kasutamise täpsemalt lugemiseks.

Näide: 1,2 kg kaaluva lihakoodi sulatamine kasutades **KAALU ALUSEL SULATAMIST**.
Asetage liha küpsetusvormis või mikrolaineahju sulatusrestil pöördalusele.

1. Valige vajalik menüü vajutades üks kord nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJA ALUSEL SULATAMINE**. Displeile on kuvatud:



2. Sisestage soovitud kaal pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displei näitab:

3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/ +30sek./KINNITA**. Mikrolainete ja sulatamise indikaatorid süttivad ja indikaator "g" kustub. (Displei pöördloendab aega kuni sulatamise lõpuni).

Külmutatud toiduained 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 kaaluv toit pöördaluse servale ja proovige vältida seda pöördaluse keskele asetamast.
- 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.

KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJA ALUSEL SULATAMINE

2. AJA ALUSEL 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 nuppu **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJA ALUSEL SULATAMINE**. Displeile on kuvatud:

2. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates valmistamise aeg kuni displei näitab.

3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/ +30sek./KINNITA**. Süttivad mikrolainete ja sulatamise indikaatorid.

Külmutatud toiduained sulatatakse temperatuurilt -18°C.

Märkused AJASTATUD SULATAMISE KOHTA:

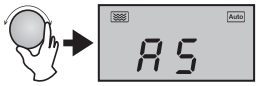
- Sulatamise järel kostub viis korda helisignaal ning LED kuvab jooksva kellaaja juhul, kui kell on seadistatud. Kui kell pole seadistatud, ilmub sulatamise järel displeile ainult "0:00".
- Eelmääratud mikrolainete võimsustase on P30 ja seda pole võimalik muuta.

AUTOMAATMENÜÜ FUNKTSIOON

AUTOMAATMENÜÜ programmid valivad automaatselt õige valmistamisrežiimi ja toitude valmistamise (vt lähemalt lk EE-23). Järgnevas näites on kirjeldatud, kuidas seda funktsiooni kasutada.

Näide: 350 g porgandite valmistamine kasutades **AUTOMAATMENÜÜ** värskete köögiviljade funktsiooni (A5).

1. Keerake **SISESTAMISE** nuppu päripäeva ja valige soovitud automaatmenüü.



2. Vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**, et seadistus kinnitada.

3. Sisestage soovitud kaal pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displei näitab:

4. Valmistamise alusetamiseks vajutage nuppu **START/+30sek./ KINNITA**. (Displei pöördloendab aega 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 nõu kaalu.
- Kui toit kaalub **AUTOMAATMENÜÜ** tabelis lk EE-23 toodud kaaludest/kogustest enam või vähem, valmistage käsitsi toiminguid kasutades.

EESTI

AUTOMAATMENÜÜ TABEL

Automaatmenüü	Displei	Valmistamisviis	Kaal/portsjon/ toidunõud	Toiming
Külmutatud pitsa (ahjuvalmis pitsa → eelküpsetatud)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (algtemperatuur -18°C) Alumine rest	Eemaldage pakend ning asetage otse alumisele restile. Ooteaeg pole vajalik.
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)	A3	C-2	150g, 300g, 450g, 600g (algtemperatuur 5°C)	Lõigake liha väikesteks ribadeks ja asetage küpsetusvormi. Kasutage õhku läbilaskvat mikrolainetega sobivat toidukile või sellega sarnast toodet.
Kala (Selle programmi jaoks on soovitatav kasutada ainult kalafileed)	A 4	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 läbilaskvat mikrolainekilet või sobivat kaant.
Värsked köögiviljad näiteks lillkapsas, porgandid, brokkoli, apteegitill, porru, paprika, suvikõrvits jms.	A5	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 sobivasse nõusse. Asetage nõu pöördalusele. Lisage vajalik kogus vett (1 spl 100 g kohta). Katke kaanega. Segage valmistamise järel ning laske seista umbes 2 minutit.
Jook	A6	100% Mikro	1 (tass) 240 ml 2 (tassi) 480 ml 3 (tassi) 720 ml (algtemperatuur 5°C)	Asetage tass(id) pöördalusele ning segage kuumutamise järel.
Pasta (kuivatatud pasta, näiteks Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% Mikro	Pasta Vesi 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (vee algtemperatuur: 20°C) suur ja lai nõu	Pange pasta sobiva suurusega nõusse ning lisage vesi. Ärge katke kinni. Asetage nõu pöördaluse keskele. Valmistamise järel segage korralikult ning laske enne kurnamist 2 minutit seista.
Popkorn	A8	100% Mikro	0,05 kg, 0,1 kg	Asetage popkorn otse pöördalusele. (Tutvuge alltoodud märkusega: 'Oluline teave mikrolainete popkorni-funktsiooni kohta'.)

Automaatmenüü	Displei	Valmistamisviis	Kaal/portsjon/ toidunõud	Toiming
Keeks* Koostisained: 4 muna 100 g jahu 110 g suhkrut 10 g maisitärklist 60 g piima 60 g taimeõli	A9	Eelkuumutage temperatuurini 180 °C	475 g (algtemperatuur 20°C) Koogivorm (Umbes 26 cm läbimõõduga) Alumine rest	Ahju tuleb eelkuumutada temperatuurini 180°C. Temperatuuri saavutamisel avage ahju uks ning asetage kook alumisele restile. Vajutage nupule **START/+30sek./KINNITA**.
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 (A9):**

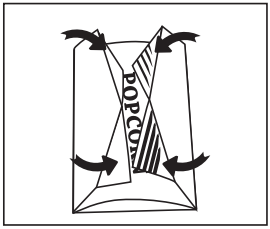
1. Eraldage munakollane munavalgest.
2. Segage (väikesel kiirusel) käsiblenderiga munakollased, piim ja taimeõli kuni heleda ja õhulise segu saamiseni.
3. Lisage jahu ning segage hästi läbi.
4. Vahustage eraldi nõus käsiblenderiga (suurel kiirusel) munavalge, suhkur ja maisitärklis kuni tihke segu saavutamiseni. Segage ettevaatlikult koogitaignasse.
5. Tõstke lusikaga segu võiga määritud vormi ning siluge tainas pealt ühtlaseks.
6. Eelkuumutamise järel asetage vorm restile.

Märkused:

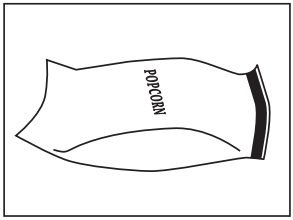
- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisaega käsitsi pikendada.
- Automaatse toiduvalmistamise kasutamisel sõltuvad tulemused näiteks toidu kujust ja suurusest aga ka teie isiklikest maitse-eelistustest. Kui te ei ole programmeeritud tulemusega rahul, siis reguleerige lihtsalt valmistamisaeg vastavalt teie isiklikele eelistustele.

Oluline teave mikrolainete popkornifunktsiooni kohta:

1. Valides 0,1 kg popkorni, soovitame enne valmistamist voltida igas nurgas oleva kolmnurga alla.
   Vaadake paremal olevat pilti.



2. Kui popkorni kott paisub ning ei pöörle enam korralikult, vajutage üks kord nuppu **STOPP/KUSTUTA**, avage ahjuuks ning muutke korraliku valmistamise tagamiseks koti asendit.



EESTI

SOBIVAD AHJUNÕUD

Mikrolaineahjus toidu valmistamiseks/sulatamiseks peab mikrolainete energia suutma toidu läbistamiseks tungida läbi anuma. Seetõttu on oluline valida valmistamiseks sobiv nõu.
Ümmargused/ovaalsed nõud on paremad, kui ruudu/ristküliku kujulised nõud, kuna toit kipub nõu nurkades üle küpsema. Alljärgnevalt on toodud ära erinevad kasutatavad toidunõud.

Toidunõu	Mikrolainekindel	Grill	Konvektsioon	Segavalmistamine	Märkused
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Toidu ülekuumenemise eest kaitsmiseks saab kasutada väikesi alumiiniumitükke. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest võimaliku kaarleegi vältimiseks. Fooliumist nõusid ei soovitata, kui tootja, näiteks Microfoil ®, seda just ette ei näe; järgige täpselt antud juhiseid.
Pruunistamisnõud	✔	✘	✘	✘	Pidage alati kinni tootja juhistest. Ärge ületage ettenähtud kuumutamisaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna sellised nõud muutuvad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✔ / ✘	✘	✔	✔ Ainult segakonvektsioon	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Klaasnõud, näiteks Pyrex ®	✔	✔	✔	✔	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või mõraneda.
Metall	✘	✔	✔	✘	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Plastik/polüstüreen, näiteks kiirtoidu pakendid	✔	✘	✔	✔ / ✘	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi kõrgetel temperatuuridel.
Toidukile	✔	✘	✘	✘	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Külmutus-/küpsetuskotid	✔	✘	✔ / ✘	✘	Peavad olema auru väljalaskmiseks läbi torgatud. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobivad. Ärge kasutage plastikust või metallist kinnitusi, kuna need võivad sulada või kaarleegi tõttu süttida.
Pabertaldrikud/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 ahju jälgida.

ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE OMA AHJU ÜHEGI DETAILI PUHASTAMISEL JA HOOLDAMISEL KAUBANDUSES SAADA OLEVAID AHJUPUHASTUSVAHENDEID, AURUGA PUHASTAJAID, ABRASIIVSEID JA TUGEVATOIMELISI PUHASTUSVAHENDEID, 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 ohtlikke 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 seintes asuvatesse väikestesse ventilatsiooniavadesse, mis võiks ahju kahjustada.
3. Ärge kasutage ahju sisepindade puhastamiseks sprei-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 uksel 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 puhastuseta 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 ümbert. 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 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 P100	30 minutit
Grill/ Konvektsioon/ Kombi valmistamisrežiim	Vahelduv töötamine, temperatuuri ja aja juhtimisega

Atenție: Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. Simbolul indică faptul că produsele electrice şi electronice uzate nu trebuie amestecate cu deşeurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separată.

A. Informații pentru utilizatori privind casarea (gospodării)

1. În Uniunea Europeană

Atenție: Dacă doriți să aruncați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!
Echipamentele electrice şi electronice uzate trebuiesc tratate separat şi în concordanță cu legislația în vigoare despre tratarea, recuperarea şi reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice şi electronice uzate.
După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice şi 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 acumulatoare, vă rugăm să le tratați separat conform cerințelor locale.
Prin tratarea corectă a acestui produs ajutați ca deşeului să i 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 deşeului.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale şi 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 pentru întreprinderi privind casarea.

1. În Uniunea Europeană

Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri şi 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 (şi 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 şi să întrebați care este modul corect de tratare.

CUPRINS

INFORMAȚII DESPRE ELIMINAREA CORECTĂ....1
CUPRINS....2
SPECIFICAȚII....2
CUPTORUL ŞI ACCESORIILE....3
PANOUL DE COMANDĂ....4
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ....5-12
INSTALARE....13-14
ÎNAINTE DE PORNIRE....15
SETAREA CEASULUI....15
FUNCȚIA CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE....15
NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDELOR....16
SETAREA MANUALĂ....16
GĂTIRE CU MICROUNDE....17
GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI....17-19
GĂTIRE CU CONVECȚIE....19-20
ALTE FUNCȚII UTILE....20-21
UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ şi DECONGELARE RAPIDĂ....21-22
FUNCȚIA MENIU AUTOMAT....22
GRAFIC MENIU AUTOMAT....23-24
VASE ADECVATE....25
ÎNTREȚINERE ŞI CURĂȚARE....26

SPECIFICAȚII

Denumire model:		**R-922STWE**
Tensiune c.a.		: 230-240 V~,50 Hz monofazic
Siguranțe / întrerupător de circuit		: 20 A
Putere c.a. necesară:	Microunde	: 1550 W
Putere de ieşire:	Microunde	: 1.000 W
	Grill în partea superioară (cu infraroşu)	: 1100 W
	Convecție	: 2500 W
	Modul Oprit (Mod de economisire a energiei)	: mai puțin de 1 W
Frecvență microunde		: 2.450 MHz*
Dimensiuni exterioare (lățime) x (înălțime) x (adâncime)** mm		: 519 x 315 x 510
Dimensiuni cavitate (lățime) x (înălțime) x (adâncime)*** mm		: 351 x 249 x 361
Capacitatea cuptorului		: 32 litri***
Platou rotativ (sticlă)		: ø 315 mm
Greutate		: aprox. 18,5 kg
Lampa cuptorului		: 25 W/230 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.

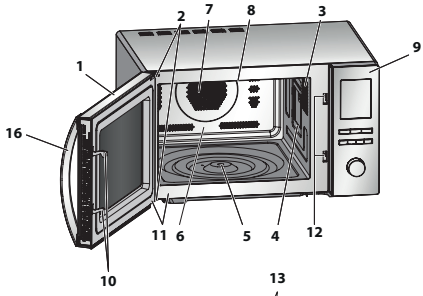
** Adâncimea nu include mânerul de deschidere a uşii.

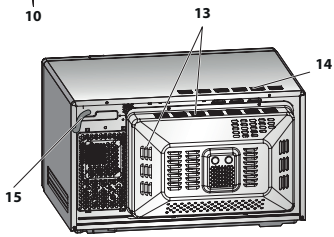
*** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii şi înălțimii maxime. Capacitatea actuală pentru alimente este mai mică.

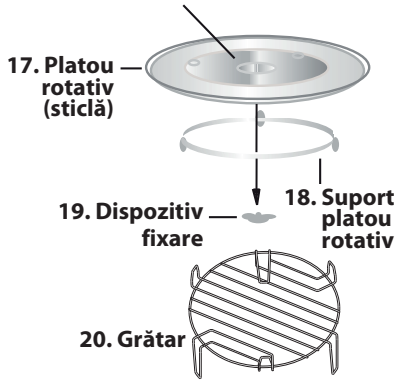
DATORITĂ POLITICII DE ÎMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA PROIECTUL ŞI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ UN ANUNȚ PREALABIL.

ROMÂNĂ

CUPTORUL ŞI ACCESORIILE







CUPTORUL

1. Uşa
2. Balamale
3. Lampa cuptorului
4. Capacul ghidajului de unde (NU SCOATEŢI)
5. Dispozitiv fixare
6. Cavitate cuptor
7. Ventilator de convecţie (acoperit)
8. Element de încălzire grill (sub partea superioară a cuptorului)
9. Panoul de comandă
10. Încuietori
11. Garnituri de etanşare şi suprafeţe de etanşare
12. Încuietori de siguranţă pentru uşă
13. Orificii de ventilare
14. Carcasa exterioară
15. Cablu de alimentare
16. Mâner de deschidere a uşii

ACCESORII:

Verificaţi dacă următoarele accesorii au fost livrate:
(**17**) Platou rotativ (**18**) Suport platou rotativ
(**19**) Dispozitiv fixare (**20**) Grătar

- Aşezaţi dispozitivul de fixare în axul motorului platoului rotativ, iar apoi aşezaţi suportul platoului rotativ pe centrul podelei cuptorului, astfel încât acesta să se rotească liber în jurul dispozitivului de fixare. Aşezaţi platoul rotativ pe suportul acestuia, astfel încât acesta să se fixeze bine în dispozitivul de fixare.
- Pentru a evita avarierea platoului, asiguraţi-vă că vasele şi recipientele sunt ridicate uniform de pe marginea platoului atunci când sunt scoase din cuptor.
- Pentru utilizarea grătarului, consultaţi secţiunile pentru grătar de la pagina RO-17-19.

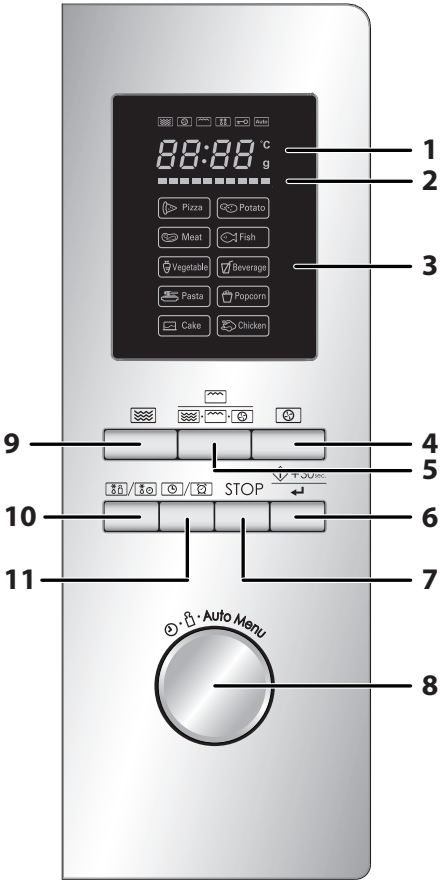
Nu atingeţi niciodată grătarul când acesta este fierbinte.

NOTĂ: atunci când comandaţi accesorii, precizaţi furnizorului sau punctului de service autorizat SHARP următoarele: numele părţii componente şi numele modelului.

NOTE:

- Capacul ghidajului de unde este fragil. Interiorul cuptorului trebuie curăţat cu mare grijă pentru a nu avaria unitatea.
- După ce gătiţi mâncăruri grase fără capac, întotdeauna curăţaţi bine cavitatea şi mai ales elementul de încălzire a grillului, acestea trebuind să fie uscate şi fără grăsimi. Grăsimea acumulată se poate supraîncălzi şi fumega sau chiar lua foc.
- Utilizaţi cuptorul numai cu platoul rotativ şi 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 gătiţi, toate alimentele şi recipientele cu alimente se vor amplasa întotdeauna pe platoul rotativ.
- Platoul rotativ se poate roti în direcţia acelor de ceasornic sau invers. Direcţia de rotire se poate schimba la fiecare pornire a cuptorului. Acest lucru nu afectează performanţa aparatului.

AVERTIZARE:
Uşa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului, accesoriile şi vasele se vor încinge foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizaţi întotdeauna mănuşi groase de cuptor.



1. **AFIŞAJUL DIGITAL şi INDICATORII**
   - Indicator **CUPTOR CU MICROUNDE**
   - Indicator **CONVECȚIE**
   - Indicator **GRĂTAR**
   - Indicator **DECONGELARE**
   - Indicator **BLOCARE DE SIGURANȚĂ**
   - Indicator **MENIU AUTOMAT**
   - °C Indicator **TEMPERATURĂ**
   - g Indicator **GREUTATE**
2. Indicator **PROGRES TEMPERATURĂ**
   Segmentele se aprind treptat pentru a indica temperatura atinsă în modul CONVECȚIE. Fiecare segment reprezintă 10 °C din nivelul de temperatură setat (de exemplu, primul indică 150 °C şi ultimul, 240 °C). Atunci când setați temperatura, segmentul corespondent se aprinde, iar segmentele din stânga acestuia se aprind unul câte unul în timpul procesului de preîncălzire.
3. **Opțiuni pentru meniul automat:**
   Pizza
   Cartof
   Carne
   Pește
   Legume
   Băuturi
   Paste
   Popcorn
   Prăjitură
   Pui
4. Buton **CONVECȚIE**
5. Buton **GRĂTAR/ COMBI**
6. Buton **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE**
7. Buton **OPRIRE/ȘTERGERE**
8. Buton rotativ **INTRODUCERE**
   Rotiți acest buton pentru a introduce timpul de gătire, ora, nivelul de putere, temperatura, greutatea şi pentru a selecta meniul automat

9. Buton **PUTERE MICROUNDE:**
   Apăsați acest buton pentru a selecta nivelul de putere a microundelor.
10. Buton **DECONGELARE AUTOMATĂ/RAPIDĂ**
11. Buton **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE**

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ŞI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

1. Acest cuptor este destinat numai pentru utilizarea pe blat. Cuptorul nu poate fi incorporat în unitatea de bucătărie. Nu plasați cuptorul în dulap.
2. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85 cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușă pentru a preveni arsurile corporale.
3. Asigurați-vă că minim există 30 cm de spațiu liber deasupra cuptorului.
4. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență şi cunoştințe, decât dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a unității și dacă înțeleg riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazurilor în care au o vârstă mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
5. Nu permiteți accesul copiilor mai mici de 8 ani în apropierea aparatului electrocasnic și al cablului acestuia.
6. **AVERTIZARE:** lăsați copiii să utilizeze cuptorul fără supraveghere numai atunci când aceştia au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță şi să înțeleagă pericolele utilizării neadecvate.
7. **AVERTIZARE:** când utilizați cuptorul în modul GRĂTAR/ COMBI şi CONV.(°C), 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 uşii sau a dispozitivelor de etanşare, 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 şi alimentele nu pot fi încălzite în recipiente etanşe 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 gătirea. Pentru a prepara sau reîncălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenuşul şi albuşul, altfel acestea pot exploda. Curățați şi tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.
15. Ustensilele trebuie verificate dacă pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Consultați pagina RO-25. Utilizați numai recipiente şi ustensile sigure pentru modurile cuptorului cu microunde.
16. Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor 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, uşa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului, vasele, accesoriile şi, în special, elementele de încălzire a grătarului devin foarte fierbinți.
18. Evitați atingerea acestor zone. Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuşi groase pentru cuptor. Înainte de curățare, asigurați-vă că acestea nu sunt fierbinți. În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.
19. Dacă iese fum, opriți sau deconectați aparatul şi lăsați uşa închisă pentru a înăbuşi eventualul incendiu.

20. Curățați cuptorul la intervale regulate de timp şi 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 de pe ușa cuptorului, deoarece se poate zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
23. Nu utilizați dispozitive de curățare pe bază de aburi.
24. Consultați instrucțiunile de curățare a garniturilor uşii, a cavităților şi a componentelor adiacente, la pagina RO-26.
25. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, precum:
- zonele destinate operațiunilor de bucătărie, pentru personalul magazinelor, birourilor și în alte medii de lucru;
- de către clienții hotelurilor, motelurilor și în alte medii de tip rezidențial;
- ferme;
- mediilor de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).

26. AVERTIZARE: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.
27. În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
28. Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.

Pentru a evita pericolul de incendiu.

1. **Cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul utilizării. Nivelurile de putere foarte mari sau timpii de gătire foarte lungi pot supraîncălzi alimentele, ceea ce poate duce la apariția incendiilor.**

2. Priza trebuie să fie uşor accesibilă astfel încât deconectarea aparatul în caz de pericol să fie cât mai uşoară.
3. Sursa de alimentare c.a. trebuie să fie de 230 V~,50 Hz, cu o siguranță de circuit de 20 A sau cu un întrerupător de circuit de 20 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 şi nu utilizați cuptorul în aer liber.
8. Curățați capacul ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ şi suportul acestuia după utilizare. Acestea trebuie să fie uscate şi fără urme de grăsime. Grăsimea acumulată se poate supraîncălzi şi poate să înceapă să scoată fum sau să ia foc.
9. Nu aşezați materiale inflamabile în apropierea cuptorului sau a orificiilor pentru ventilare.
10. Nu blocați orificiile de ventilare.
11. Îndepărtați de pe mâncare şi de pe recipiente toate dispozitivele de etanşare metalice, din sârmă etc. Arcul electric produs de suprafețele metalice poate duce la producerea unui incendiu.
12. Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a supraîncălzi uleiul pentru prăjit. Temperatura nu poate fi controlată şi uleiul se poate aprinde.
13. Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungi speciale pentru microunde.
14. Nu depozitați alimentele sau alte articole în interiorul cuptorului.
15. După pornirea cuptorului, verificați toate setările pentru a vă asigura că funcționează corespunzător.
16. Pentru a evita supraîncălzirea şi 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.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita producerea leziunilor

1. **AVERTIZARE:**
   Nu utilizați cuptorul dacă este avariat sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:
   a) Uşa; asigurați-vă că uşa se închide corespunzător şi nu este uzată sau închisă strâmb.
   b) Balamalele şi dispozitivele de etanşare; asigurați-vă că nu sunt rupte sau slăbite.
   c) Dispozitivele de etanşare şi suprafețele de etanşare; asigurați-vă că nu au fost avariate.
   d) Interiorul cavității cuptorului sau uşa; asigurați-vă că nu prezintă deformări.
   e) Cablul de alimentare şi ştecherul; asigurați-vă că nu au fost avariate.
2. Nu utilizați cuptorul cu uşa deschisă şi nu realizați niciun fel de modificări asupra dispozitivul de siguranță.
3. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între dispozitivul de etanşare şi suprafața de etanşare.
4. Nu lăsați grăsimea sau mizeria să se acumuleze pe zonele de etanşare a uşii sau în zonele din jurul uşii. Curățați cuptorul în mod regulat şi îndepărtați orice urme de mâncare. Respectați instrucțiunile din secțiunea „Curățare şi întreținere" de la pagina RO-26.
5. Persoanele cu STIMULATOARE CARDIACE 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 exterioară.
2. Nu vărsați şi nu introduceți obiecte în deschiderile dispozitivului de blocare a uşii sau în orificiile pentru ventilare. În cazul vărsării unui lichid, opriți aparatul, scoateți imediat cablul de alimentare din priză şi adresați-vă unui agent de service SHARP.

3. Nu introduceți cablul de alimentare sau ştecherul 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 şi nu lăsați o persoană neautorizată de SHARP să facă acest lucru. Dacă becul este avariat, consultați furnizorul dumneavoastră sau un agent de service autorizat SHARP.

Pentru a evita producerea unei explozii şi fierberea bruscă:

1. Nu utilizați niciodată recipiente etanşe. Îndepărtați dispozitivul de etanşare şi capacele înainte de utilizare. Recipientele etanşe pot exploda din cauza acumulării de presiune chiar şi după ce cuptorul a fost oprit.
2. Aveți grijă la încălzirea lichidelor. Utilizați un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.
Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.
Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor şi 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. Înțepați 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 mănuşi atunci când scoateți alimentele din cuptor.
2. Deschideți întotdeauna recipientele, pungile pentru popcorn, pungile pentru gătire în cuptor etc. şi 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 şi amestecați înainte de a servi având grijă mai ales la temperatura alimentelor pentru copii sau pentru persoane în vârstă. Temperatura recipientului nu reprezintă o indicație reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor; verificați întotdeauna temperatura alimentelor.**
4. Nu stați în dreptul uşii cuptorului atunci când o deschideți pentru a evita arsurile produse de aburi şi de căldură.
5. Tăiați alimentele gătite după încălzire pentru a elibera aburul şi a evita arsurile.

Pentru a evita utilizarea de către copii

1. Nu vă aplecați şi nu vă sprijiniți de uşa cuptorului.
2. Copiilor trebuie să li se aducă la cunoştință 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.

Alte avertizări

1. Nu modificați cuptorul în niciun fel.
2. Nu mutați cuptorul în timpul funcționării.
3. Acest cuptor poate fi utilizat numai pentru gătirea alimentelor în locuința dvs. Nu poate fi utilizat în scop comercial sau în laboratoare.

Pentru utilizarea fără probleme a cuptorului şi 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 depăşiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de preparare.
3. Nu utilizați ustensile metalice, care reflectă microundele şi care pot genera arcuri electrice. Utilizați numai platoul rotativ şi suportul platoului rotativ concepute pentru acest cuptor. Nu utilizați cuptorul fără platoul rotativ.
4. Nu aşezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

NOTĂ:

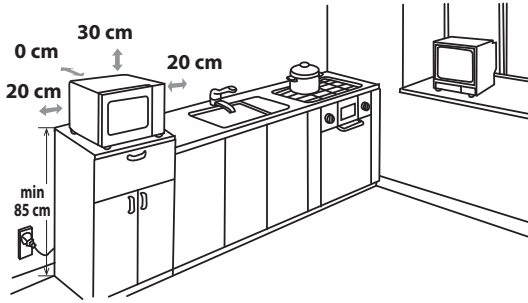
Dacă nu sunteți siguri de modul de conectare a cuptorului, consultați un electrician autorizat, calificat. Producătorul sau furnizorul nu se face responsabil pentru avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie. Pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanşare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal şi nu reprezintă o scurgere sau o defecțiune.

KIT ÎNCORPORAT

Nu este disponibil niciun kit încorporat pentru acest cuptor.
Acest cuptor este conceput doar pentru utilizarea pe blat.

INSTALARE

1. Îndepărtați materialele de ambalare din interiorul cuptorului şi 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 şi 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 şi / sau de evacuare a aerului. Suprafața din spate a aparatului trebuie fixată de un perete.
   - Lăsați un spațiu minim de 20 cm între cuptor şi pereții învecinați.
   - Lăsați un spațiu liber minim de 30 cm deasupra cuptorului.
   - Nu îndepărtați picioruşele din partea de jos a cuptorului.
   - Blocarea orificiilor de admisie şi / sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
   - Amplasați cuptorul la o distanță sigură de aparatele radio şi TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



4. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 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.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

- Nu lăsați apa să intre în contact cu ștecherul sau cablul de alimentare electrică.
- Introduceți corect ștecherul în priză.
- Nu conectați alte aparate la aceeași priză folosind un prelungitor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de o unitate de service aprobată de Sharp sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita riscurile.
- Când scoateți ștecherul din priză, țineți întotdeauna de ștecher și nu trageți niciodată de cablu, deoarece acesta și conexiunile din interiorul ștecherului se pot deteriora.
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, demontați corect ștecherul (nu îl tăiați).
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul nu este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, tăiați ștecherul.

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

Cuptorul dvs. are o funcție de ceas cu 24 de ore.

1. Apăsați o dată butonul **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE**. Cifrele aferente orei vor clipi, iar indicatorul ceasului se va aprinde.
2. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea orei corecte, valorile disponibile fiind în intervalul 0-23.
3. Apăsați butonul **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE**, iar cifrele aferente minutelor vor clipi.
4. Setați numărul de minute. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea corectă a minutelor; timpul trebuie să fie în intervalul 0-59.
5. Apăsați butonul **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** pentru a porni ceasul. Pictograma „:" a ceasului digital va clipi pe afișaj, iar indicatorul ceasului va dispărea.

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 **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** 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 **OPRIRE/ȘTERGERE**, 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.

FUNCȚIA CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Funcția cronometrului de bucătărie poate fi utilizată în timp ce cuptorul nu funcționează, pentru cronometrarea timpului de fierbere a ouălor pe aragaz sau pentru a monitoriza timpul de lăsare a alimentelor gătite sau decongelate.

Exemplu:
Setarea cronometrului pentru 5 minute.

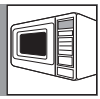
1. Apăsați de două ori butonul **CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE**.
2. Rotiți butonul rotativ **INTRODUCERE** pentru a selecta timpul.
3. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a porni cronometrul.
4. Verificați ecranul de afișare.
   (Afișajul va derula timpul programat rămas.)

Când cronometrul ajunge la 0:00, se aude un semnal sonor de 5 ori, iar LED-ul va indica apoi ora curentă.

Puteți să introduceți orice durată de timp până la 95 de minute. Pentru a anula **CRONOMETRUL DE BUCĂTĂRIE** în timpul funcționării, este suficient să apăsați butonul **OPRIRE/ȘTERGERE**.

NOTĂ: Funcția **CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** nu poate fi utilizată în timpul gătirii.

NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDELOR



Nivel putere	Apăsați butonul **PUTERE MICROUNDE**	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 schimba nivelul de putere pentru gătire, apăsați butonul **PUTERE MICROUNDE** sau rotiți butonul rotativ **INTRODUCERE** până când afișajul indică nivelul dorit. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma, introduceți timpul de gătire și apoi apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a porni cuptorul.
- Pentru a verifica nivelul de putere în timpul gătirii, apăsați butonul **PUTERE MICROUNDE**, 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 ÎNALT = 1000 W) utilizat pentru gătire rapidă și reîncălzire, de ex.: pentru caserole, băuturi calde, legume etc.
P80 - (nivel de putere MEDIU ÎNALT = 800 W) utilizat pentru o gătire mai lungă pentru mâncăruri dense cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mâncăruri semipreparate, dar și pentru mâncărurile pretențioase, cum ar fi prăjiturile. La această setarea redusă, mâncarea se va găti în mod egal fără a se arde pe margini.
P50 - (nivel MEDIU de putere = 500 W) - pentru mâncăruri dense, care necesită o gătire 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 = 300 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 gătirea cremei custard (din ouă și lapte).
10P - (nivel de putere SCĂZUT = 100 W) pentru decongelare delicată, de exemplu, creme pentru prăjituri sau aluat.

SETAREA MANUALĂ

Deschiderea ușii:
Pentru a deschide ușa cuptorului, trageți de mânerul de deschidere a ușii.

Pornirea cuptorului:
În funcție de tipul de alimente și de rezultatele finale dorite, așezați alimentele într-un recipient adecvat, apoi așezați recipientul pe platoul rotativ; alternativ, așezați alimentele direct pe platoul rotativ. Închideți ușa și apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** după ce selectați modul de preparare dorit.
După selectarea programului, dacă butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** nu este apăsat timp de 5 minute, setarea se va anula.
Dacă ușa este deschisă în timpul pregătirii alimentelor, trebuie să apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a putea continua gătitul. La apăsarea butonului, se va auzi un semnal sonor o dată, iar la apăsarea ineficientă nu se va auzi niciun sunet.

Utilizați butonul **OPRIRE/ȘTERGERE** pentru a:
1. Anula greșelile de programare.
2. Opri temporar cuptorul în timpul gătirii.
3. Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsați butonul **OPRIRE/ȘTERGERE** de două ori.
4. Pentru a seta și pentru a anula blocajul pentru protejarea copiilor (vezi pagina RO-21).

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 95 minute. Acesta depinde de intervalul total al timpului de gătire (decongelare) conform tabelului.

Timpul de gătire	**Creşterea 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 şi utilizați nivelurile de putere a microundelor P100 - P10 pentru a găti sau decongela alimente (consultați exemplul de mai jos).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiți mâncarea şi lăsați-o pentru un timp.
- După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie şi lăsați-o până la decongelarea completă.

Exemplu:
Pentru a găti 2 minute şi 30 secunde la putere de 80%.

1. Introduceți nivelul de putere apăsând de două ori butonul **PUTERE MICROUNDE** pentru P80 sau rotind butonul **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.

PUTERE MICROUNDE x2

sau

2. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma nivelul de putere selectat.

În acelaşi timp, indicatorul microundelor se aprinde pe afişaj.

3. Introduceți timpul de gătire dorit rotind butonul **INTRODUCERE**.

4. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a porni cronometrul. (Afişajul 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 afişaj se opreşte automat. Timpul de gătire / decongelare începe din nou când închideți uşa şi apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE**.
- Când ați terminat de gătit / decongelat, ora se va reafişa pe ecran dacă ceasul a fost setat.
- Dacă doriți să aflați nivelul puterii în timpul gătirii, apăsați butonul **PUTERE MICROUNDE**. Nivelul de putere va fi afişat timp de 2-3 secunde.

IIMPORTANT:
- 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 LA GRĂTAR

Grătarul din partea de sus a cavității cuptorului are numai o setare pentru putere. Grătarul este asistat de platoul rotativ, care roteşte simultan alimentele pentru a asigura o rumenire uniformă. Utilizați grilajul pentru alimentele mici de gătire la grătar, cum ar fi şunca, costița afumată şi biscuiții. Alimentele pot fi amplasate direct pe grilaj sau pe o farfurie plată / un platou termorezistent, pe grilaj.

Exemplu:
Pentru a găti la grătar timp de 20 de minute, utilizați butonul **GRĂTAR/COMBI**.

1. Apăsați o dată butonul **GRĂTAR/COMBI**. Pe afișaj se aprind modul G-1 și indicatorul pentru grătar.
   GRĂTAR/COMBI. x1
2. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma modul de gătire.
3. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire cu grill (20 minute).
4. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** încă o dată pentru a porni gătirea la grătar. (Afișajul va derula timpul de gătire la grătar programat.)

Notă:
La jumătatea timpului de gătire la grătar, 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 la grătar.
Întoarceți mâncarea la jumătatea timpului de gătire, închideți ușa și apoi apăsați butonul **PORNIRE/+30 sec./CONFIRMARE** pentru a continua prepararea la grătar.

2. GĂTIRE CU GRĂTAR/COMBI.
Funcția **GĂTIRE CU GRĂTAR/COMBI** permite o combinare a puterii microundelor cu grătarul și/sau cu convecția, precum și o combinație a grătarului cu convecția. **GRĂTAR/COMBI** se traduce prin a găti cu puterea microundelor, puterea grătarului și/sau puterea de convecție alternativ. Gătirea combinată reduce timpul de gătire și oferă un efect de rumenire, oferindu-vă confortul unui timp scurt de gătire, dar și un aspect apetisant al mâncării.

Există 4 variante de combinații, conform tabelului următor:

Apăsați butonul **GRĂTAR/COMBI.**	Afișaj	Microunde	Grătar	Convecție
de două ori	C-1	•		•
de 3 ori	C-2	•	•	
de 4 ori	C-3		•	•
de 5 ori	C-4	•	•	•

• = disponibil

Exemplu de gătire cu microunde sau prin convecție:
Pentru a găti 30 minute utilizând combinația microunde-convecție (C-1).

1. Apăsați o dată butonul **GRĂTAR/COMBI**. Pe ecran se aprinde modul G-1.
   GRĂTAR/COMBI. x1
2. Selectați C-1 apăsând încă o dată butonul **GRĂTAR/COMBI** sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică C-1. În același timp, se aprind indicatoarele aferente gătirii cu microunde și prin convecție.
3. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma modul de gătire.
4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire (30 minute).
5. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a porni cronometrul. (Afișajul va derula timpul de gătire setat rămas).

NOTE pentru GĂTIREA GRILL și COMBI:
- Nu este necesară preîncălzirea grătarului.
- Atunci când rumeniți alimentele, așezați-le pe suportul de jos sau de sus sau într-un recipient adânc pe platoul rotativ.
- Când utilizați grătarul 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 în modul grătar și apoi în modul convecție la 240 °C.

GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI

IMPORTANT: în timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră.

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.

GĂTIRE CU CONVECȚIE

Cuptorul dvs. poate fi utilizat ca un cuptor standard folosind opțiunea de convecție și există 10 temperaturi de cuptor presetate. Pentru rezultate mai bune, 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

Exemplul 1: gătirea cu preîncălzire
Pentru a preîncălzi cuptorul la 200 °C și să gătiți 25 minute la 200 °C.

1. Apăsați o dată butonul **CONVECȚIE.** Valoarea 140 și indicatorul de temperatură vor clipi pe afișaj, iar indicatorul de convecție se va aprinde.
   CONVECȚIE x1

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 **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma temperatura.

4. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** 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 gătire (25 minute).

6. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire. Afișajul va derula timpul de gătire programat rămas. Indicatorul pentru convecție va clipi.

Exemplul 2: gătirea fără preîncălzire
Pentru a găti la 230 °C timp de 20 minute.

1. Deschideți ușa, așezați mâncarea în cuptor și închideți ușa. Apăsați o dată butonul **CONVECȚIE** și indicatorul de temperatură vor clipi pe afișa, iar indicatorul de convecție se va aprinde.
   CONVECȚIE x1

2. Introduceți temperatura dorită apăsând butonul **CONVECȚIE** (de opt ori) sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea 230.

3. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma temperatura.

4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire (20 minute).

5. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire.

GĂTIRE CU CONVECȚIE

Note:

1. Timpul de gătire nu poate fi introdus decât după atingerea temperaturii de preîncălzire. Când cuptorul ajunge la temperatura dorită, pentru a introduce timpul de gătire trebuie să deschideți ușa cuptorului.
2. Încălzitorul prin convecție se va opri automat dacă nu se introduce un timp de gătire 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 gătire 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 gătire.
4. Instrucțiunile producătorilor de alimente sunt numai orientate, prin urmare, este necesară ajustarea timpilor de gătire.
5. După finalizarea procesului de gătire, 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 funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră.

⚠ **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 decongelează rapid, permițându-vă în același timp să alegeți o perioadă de decongelare adecvată, în funcție de tipul de aliment. Pentru detalii referitoare la modul de utilizare a acestei funcții, urmați exemplul de mai jos. Intervalul de timp este 0:05 – 95:00. Această funcție vă permite să gătiți utilizând până la 2 etape diferite, care pot include timpul de gătire manuală sau timpul de decongelare, precum și o funcție de decongelare automată. După programare, 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 prima etapă a procesului de gătire.

Notă: MENIUL AUTOMAT nu poate fi setat ca una din etapele multiple de gătire.

Exemplu: dacă doriți să decongelați 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 / RAPIDĂ** , iar pe afișajul cu leduri va apărea d-2.
- 2. Introduceți timpul de gătire rotind butonul rotativ **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „5:00" minute.
- 3. Apăsați butonul **PUTERE MICROUNDE**.
- 4. Introduceți nivelul de putere apăsând butonul **PUTERE MICROUNDE** încă o dată pentru P80 sau rotind butonul **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.
- 5. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma setarea.
- 6. Introduceți timpul de gătire rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „ 7:00" minute.
- 7. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire.

ALTE FUNCȚII UTILE

2. FUNCȚIA +30 sec. (Pornire directă)

Butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** 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 **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE**. Procesul de gătire va începe imediat, iar de fiecare dată când apăsați acest buton, timpul de gătire va creşte cu 30 secunde.

b. Prelungirea timpului de gătire

Puteți extinde intervalul de gătire în timpul procesului de gătire manual, grătar, cu convecție, combi şi timpul de decongelare, în multipli de 30 secunde, dacă apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** 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 **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE**.

NOTĂ: timpul de gătire poate fi prelungit până la maximum 95 de minute.

3. BLOCAREA DE SIGURANȚĂ:

Utilizați această funcție pentru a preveni folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copii.

a. Setarea BLOCĂRII DE SIGURANȚĂ:

În modul stand-by, apăsați butonul **OPRIRE/ȘTERGERE** timp de 3 secunde. Se va auzi un bip lung care indică intrarea în starea de blocare de siguranță și indicatorul ⊶ se va aprinde împreună cu ora curentă a ceasului. Dacă ceasul nu apare, starea de afișare va fi următoarea: „0:00".

b. Anularea BLOCĂRII DE SIGURANȚĂ:

În modul stand-by, apăsați butonul **OPRIRE/ȘTERGERE** timp de 3 secunde. Se va auzi un bip lung care indică decuplarea blocării.

UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ şi DECONGELARE RAPIDĂ

1. DECONGELAREA AUTOMATĂ

Cuptorul cu microunde este preprogramat cu un timp şi nivel de putere, astfel încât alimentele precum carnea de porc, de vită şi de pui să se decongeleze uşor. Intervalul de greutate pentru aceste tipuri de alimente este 100 g – 2.000 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**. Aşezați carnea într-o farfurie plată sau în grilajul de decongelare al cuptorului cu microunde şi apoi pe platoul rotativ.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ / RAPIDĂ** o dată. Afişajul indică:

2. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afişajul indică:

3. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți gătirii cu microunde şi decongelării, iar indicatorul „g" va dispărea. (afişajul 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.
- Aşezați alimentele cu o greutate mai mică de 200 g la marginea platoului rotativ şi încercați să evitați poziționarea 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.

UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ şi DECONGELARE RAPIDĂ

2. DECONGELARE RAPIDĂ

Această funcție este destinată decongelării rapide permițând alegerea timpului dorit de decongelare, în funcție de tipul alimentului. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii. 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.
Afişajul indică:

2. Introduceți timpul de gătire dorit rotind butonul **INTRODUCERE** până când afişajul indică:

3. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți gătirii cu microunde şi decongelării.

Mâncărurile congelate se decongelează de la -18 °C.

Note pentru DECONGELAREA RAPIDĂ:

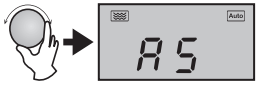
- După gătire, semnalul sonor se aude de cinci ori, iar ledul afişează ora curentă, în cazul în care ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, afişajul va indica numai mesajul „0:00" când ciclul de gătire este încheiat.
- Nivelul presetat de putere a microundelor este P30 şi nu poate fi modificat.

FUNCȚIA MENIU AUTOMAT

Programele **MENIU AUTOMAT** se aplică automat în modul corect de gătire şi de gătire a alimentelor (detalii la pagina RO-23). 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 (A5).

1. Rotiți butonul rotativ **INTRODUCERE în** sens orar pentru a selecta meniul automat dorit.



2. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a confirma setarea.

3. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afişajul indică:

4. Apăsați butonul **PORNIRE / +30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire. (Afişajul va derula timpul de decongelare rămas).

NOTE:

- Greutatea sau cantitatea de alimente pot fi introduse cu ajutorul butonului rotativ **INTRODUCERE** până când pe afişaj apare greutatea / cantitatea dorită.
  Introduceți numai greutatea mâncării. Nu includeți greutatea recipientului.
- Pentru alimente cu o greutate mai mare sau mai mică decât greutățile / cantitățile din graficul **MENIU AUTOMAT** de la pagina RO-23, apelați la gătirea manuală.

GRAFIC MENIU AUTOMAT

Meniu automat	Afişaj	Metoda de gătire	Greutate/porţie/ ustensile	Procedură
Pizza congelată (pizza precoaptă → gata pentru cuptor)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (temp. iniţială -18 °C) Grătar inferior	Scoateţi ambalajul şi poziţionaţi direct pe grătarul inferior. Nu necesită timp de lăsare.
Cartofi în coajă	A2	100% Micro	1, 2, 3 cartofi (bucăţi) 1 cartof = aprox. 230 g (temp. iniţială 20 °C)	Utilizaţi cartofi de dimensiuni similare, de aprox. 230 g. Perforaţi fiecare cartof în mai multe locuri şi aşezaţi-i spre marginea platoului. Întoarceţi-i şi rearanjaţi-i la jumătatea ciclului de gătire. Aşteptaţi 3 - 5 minute înainte de servire.
Carne (de exemplu, carne fără os)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. iniţială 5 °C)	Tăiaţi carnea în felii subţiri şi aşezaţi-o pe o farfurie plată. Utilizaţi folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat.
Peşte (Pentru acest program se recomandă numai file-ul de peşte)	A4	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (temp. iniţială 20 °C) Farfurie plată şi folie din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Aşezaţi într-un singur strat pe farfuria plată. Utilizaţi folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi.
Legume proaspete, de exemplu, conopidă, morcovi, broccoli, fenicul, praz, ardei, vinete etc.	A5	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (temp. iniţială 20 °C) Bol şi capac	Tăiaţi sau feliaţi legumele proaspete, în bucăţi de dimensiuni egale. Aşezaţi legumele într-un recipient adecvat. Aşezaţi recipientul pe platoul rotativ. Adăugaţi o cantitate de apă suficientă (1 lingură la 100 g). Acoperiţi cu un capac. După gătire, amestecaţi şi lăsaţi mâncarea să stea aprox. 2 minute.
Băuturi	A6	100% Micro	1 (ceaşcă) 240 ml 2 (cești) 480 ml 3 (cești) 720 ml (temp. iniţială 5 °C)	Aşezaţi cana (cănile) pe platoul rotativ şi, după încălzire, amestecaţi.
Paste (paste uscate, de exemplu, fussili, farfalle, rigatoni)	A7	80% Micro	Paste Apă 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (temp. iniţială pentru apă: 20 °C) bol mare larg	Aşezaţi pastele într-un bol de dimensiuni adecvate şi adăugaţi apă. Nu acoperiţi. Aşezaţi bolul pe centrul platoului rotativ. După gătire, amestecaţi bine şi lăsaţi 2 minute înainte de a le scurge de apă.
Popcorn	A8	100% Micro	0,05 kg, 0,1 kg	Aşezaţi punga cu popcorn direct pe platoul rotativ (Consultaţi nota de mai jos: „Informaţii importante cu privire la funcţia Popcorn a cuptorului cu microunde")

Meniu automat	Afişaj	Metoda de gătire	Greutate/porţie/ ustensile	Procedură
Prăjitură* Ingrediente: 4 ouă 100 g făină 110 g zahăr, 10 g amidon de porumb 60 g lapte 60 g ulei vegetal	A9	Preîncălziţi cuptorul la 180 °C	475 g (temp. iniţială 20 °C) Formă rotundă pentru prăjituri (diametru de aprox. 26 cm) Grătar inferior	Preîncălziţi cuptorul la 180 °C. Când se ajunge la această temperatură, deschideţi uşa şi aşezaţi prăjitura pe grătarul inferior. Apăsaţi butonul **PORNIRE /+30 sec. / CONFIRMARE** pentru a începe coacerea.
Pui copt	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. iniţială 20 °C) Grătar inferior	Dacă doriţi, adăugaţi sare, piper şi boia. Perforaţi de câteva ori pielea puiului. Aşezaţi puiul cu pieptul în sus, pe grătarul inferior.

*** Pregătirea prăjiturii (A9):**

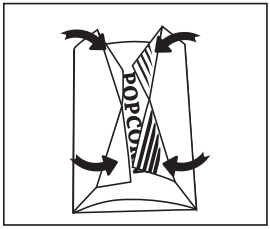
1. Separaţi ouăle.
2. Bateţi gălbenuşul de ou, laptele şi uleiul vegetal cu un blender de mână (la viteză mică) până obţineţi o masă uşoară şi pufoasă.
3. Adăugaţi făina şi amestecaţi bine.
4. Într-un vas separat, bateţi albuşul de ou, zahărul şi amidonul de porumb, cu un blender de mână (la viteză mare) până când se întăresc. Formaţi cu atenţie un amestec pentru prăjitură.
5. Cu o lingură, aşezaţi amestecul într-o formă rotundă pentru prăjituri şi uniformizaţi la suprafaţă.
6. După preîncălzire, aşezaţi forma rotundă de prăjituri pe grilaj.

Note:

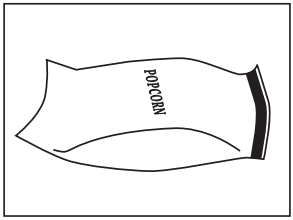
- Temperatura finală va varia în funcţie de temperatura iniţială a alimentului. Verificaţi dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriţi timpul de gătire manual.
- Rezultatele auto-gătirii depind de mai mulţi factori, cum ar fi forma şi mărimea alimentului, precum şi de preferinţele personale. Dacă nu sunteţi mulţumiţi de rezultatele programate, ajustaţi timpul de gătire conform preferinţelor personale.

Informaţii importante cu privire la funcţia Popcorn a cuptorului cu microunde:

1. Când selectaţi 0,1 kg de popcorn, se recomandă să pliaţi un triunghi la fiecare colţ al pungii înainte de gătire. Consultaţi imaginea din dreapta.



2. Dacă / când punga de popcorn se umflă şi nu se mai roteşte adecvat, apăsaţi butonul **OPRIRE/ŞTERGERE** o dată, deschideţi uşa cuptorului şi aranjaţi poziţia pungii pentru a asigura o preparare uniformă.



ROMÂNĂ

VASE ADECVATE

Pentru a găti / decongela alimente în cuptorul cu microunde, energia microundelor trebuie să poată trece prin recipient pentru a penetra mâncarea. De aceea, este important să alegeți 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	Grătar	Convecție	Gătire mixtă	Comentarii
Folie de aluminiu Recipiente cu folie	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Bucățile 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	✔	✘	✘	✘	Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului. Nu depășiți timpii de gătire dați. Atenție sporită la faptul că aceste vase se încing foarte tare.
Porțelan și ceramică	✔ / ✘	✘	✔	✔ 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	✘	✔	✔	✘	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	✔	✘	✔	✔ / ✘	Atenție la containere deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Folie de plastic	✔	✘	✘	✘	Nu atingeți mâncarea și perforați-o pentru a lăsa aburul să iasă.
Pungi de congelare / coacere	✔	✘	✔ / ✘	✘	Se vor perfora pentru a lăsa aburul să iasă. Asigurați-vă că pungile sunt adecvate pentru utilizarea la microunde. Nu utilizați accesorii de legare din plastic sau metal deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc datorită arcului electric format de metal.
Farfurii / căni - de hârtie și hârtie de bucătărie	✔	✘	✘	✘	Utilizați numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție la supraîncălzire deoarece există posibilitatea aprinderii.
Recipiente din paie și lemn	✔	✘	✘	✘	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✘	✘	✘	✘	Poate conține extracte de metal care vor genera formarea arcului electric, care, la rândul lui poate genera incendii.
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.

ATENȚIE: NU UTILIZAȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚAT CUPTOARE, DISPOZITIVE PE BAZĂ DE ABURI, SUBSTANȚE ABRAZIVE, DURE, CE CONȚIN HIDROXID DE SODIU SAU DISPOZITIVE DE FRECARE, 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 ÎNDEPĂRTAȚI 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 grillul. Alimentele și grăsimea împrăștiate de acesta la gătire pot genera fum sau un miros urât.
5. Mâncarea 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 rotițe. Acestea nu trebuie să conțină stropi de mâncare și grăsime. Resturile și grăsimea se pot supraîncălzi și genera un arc electric, pot fumega 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 de pe ușa cuptorului, deoarece se poate zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la 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 se va reduce sau elementul de încălzire a grătarului va porni sau se va opri.

Program de gătire	Timp standard
Microunde P100	30 minute
Mod de gătire Grill / Convecție / Combi	Utilizare intermitentă, cu controlul temperaturii și al intervalului de timp

Pažnja: proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za prikupljanje ovih proizvoda postoji poseban sustav.

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji
Pažnja: ako ovu opremu želite odložiti, nemojte rabiti uobičajeni koš za otpatke!
Rabljena električna i elektronička oprema mora se odlagati zasebno i u skladu s propisima koji nalažu pravilno odlaganje, obnavljanje i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.
Nakon implementacije u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU mogu besplatno vratiti rabljenu električnu i elektroničku opremu na predviđena sabirna mjesta*.
U nekim državama* lokalni dobavljač može besplatno preuzeti stari proizvod ako kupite novi.
*) Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima.
Ako Vaša električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, odložite ih zasebno u skladu s lokalnim propisima.
Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda omogućujete pravilnu obradu, obnavljanje i recikliranje otpada te sprječavate negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji proizlaze iz nepravilnog postupanja s otpadom.
2. U drugim državama izvan EU
Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.
Za Švicarsku: rabljena električna i elektronička oprema može se besplatno vratiti dobavljaču, čak i ako ne kupujete novi proizvod. Ostala sabirna mjesta navedena su na početnoj stranici www.swico.ch i www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike.

1. U Europskoj uniji
Ako se proizvod koristio u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:
Za informacije o preuzimanju proizvoda zatražite od svog dobavljača tvrtke SHARP. Možda će Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i recikliranja. Lokalna sabirna mjesta možda preuzimaju malene proizvode (i malene količine).
Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.
2. U drugim državama izvan EU
Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

SADRŽAJ

INFORMACIJE O PRAVILNOM ODLAGANJU 1
SADRŽAJ 2
TEHNIČKI PODACI 2
PEĆNICA I PRIBOR 3
UPRAVLJAČKA PLOČA 4
VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE 5-12
POSTAVLJANJE 13-14
PRIJE UPOTREBE 15
PODEŠAVANJE SATA 15
FUNKCIJA KUHINJSKE ŠTOPERICE 15
RAZINE SNAGE MIKROVALOVA 16
RUČNA UPOTREBA 16
KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI 17
UPOTREBA ROŠTILJA / KOMBINIRANA UPOTREBA 17-19
KONVEKCIJSKO KUHANJE 19-20
OSTALE PRAKTIČNE FUNKCIJE 20-21
FUNKCIJE TEŽINSKOG I VREMENSKOG ODMRZAVANJA 21-22
FUNKCIJA AUTOMATSKOG IZBORNIKA 22
TABLICA AUTOMATSKOG IZBORNIKA 23-24
PRIKLADNO POSUĐE ZA MIKROVALNU PEĆNICU 25
ČUVANJE I ČIŠĆENJE 26

TEHNIČKI PODACI

Naziv modela:		**R-922STWE**
Napon izmjenične struje		: 230-240 V~, 50 Hz jednofazno
Linijski osigurač/kratkospojnik		: 20 A
Potrebno napajanje:	Mikrovalovi	: 1550 W
Izlazna snaga:	Mikrovalovi	: 1000 W
	Gornji roštilj (infracrveni)	: 1100 W
	Konvekcija	: 2500 W
	Isključen uređaj (način uštede energije)	: manje od 1,0 W
Frekvencija mikrovalova		: 2450 MHz*
Vanjske dimenzije (Š) x (V) x (D)** mm		: 519 x 315 x 510
Dimenzije unutrašnjosti (Š) x (V) x (D)*** mm		: 351 x 249 x 361
Kapacitet pećnice		: 32 litre***
Okretni tanjur (stakleni)		: ø 315 mm
Težina		: oko. 18,5 kg
Lampa pećnice		: 25 W / 230 V~

* Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europskog standarda EN55011.
U skladu s tim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema grupe 2, klase B.
Grupa 2 znači da je oprema predviđena za stvaranje radiofrekvencijske energije u obliku elektromagnetske radijacije za toplinsku obradu hrane.
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za upotrebu u domaćinstvu.

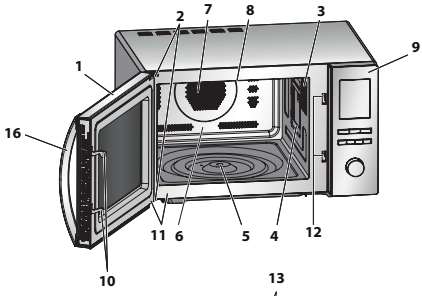
** Dubina ne obuhvaća ručku za otvaranje vrata.

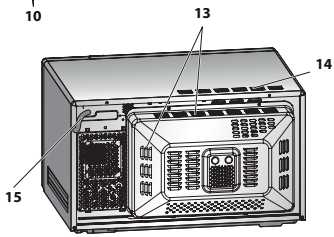
*** Unutarnji kapacitet izračunat je mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet je manji.

U SKLOPU NASTOJANJA ZA STALNIM POBOLJŠANJEM ZADRŽAVAMO PRAVO PROMJENE DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ PRETHODNE NAJAVE.

HRVATSKI

PEĆNICA I PRIBOR





PEĆNICA

1. Vrata
2. Zglobovi vrata
3. Lampa pećnice
4. Poklopac provodnika valova (NEMOJTE UKLANJATI)
5. Spojnica
6. Unutarnji prostor pećnice
7. Konvekcijski ventilator (zakriveni)
8. Grijaći element roštilja (ispod gornje stijenke)
9. Upravljačka ploča
10. Reze na vratima
11. Brtve vrata i površine za brtvljenje
12. Sigurnosne reze na vratima
13. Ventilacijski otvori
14. Vanjsko kućište
15. Kabel napajanja
16. Ručka vrata

PRIBOR:

Provjerite je li isporučen sljedeći pribor:
(**17**) Okretni tanjur (**18**) Podložak okretnog tanjura (**19**) Spojnica (**20**) Rešetka

- Postavite spojnicu na osovinu motora okretnog tanjura, a zatim stavite podložak okretnog tanjura na sredinu dna pećnice tako da se može slobodno okretati oko spojnice. Zatim stavite okretni tanjur na podložak tako da se učvrsti na spojnici.
- Kako se okretni tanjur ne bi oštetio, prije njegovog vađenja iz pećnice najprije izvadite sve ostale posude ili spremnike.
- Informacije o upotrebi rešetke pronaći ćete u odjeljku o pečenju na stranici HR-17-19.

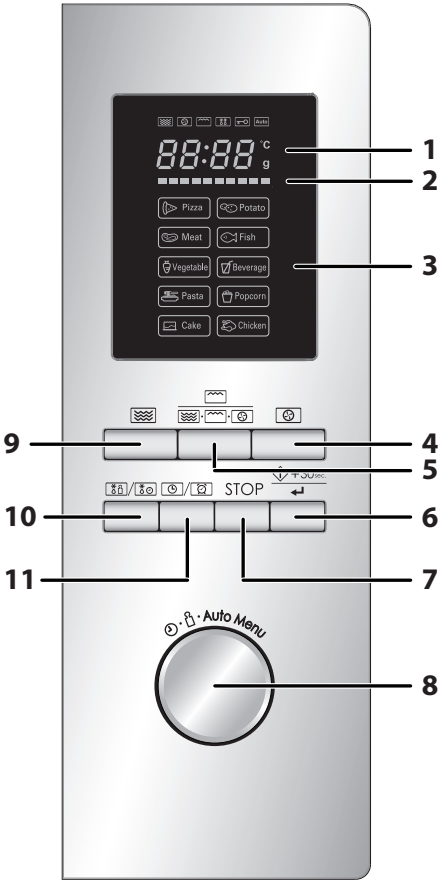
Nemojte dodirivati roštilj dok je vruć.

NAPOMENA: prilikom naručivanja pribora, svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP navedite dvije stavke: naziv dijela i naziv modela.

NAPOMENE:

- Poklopac provodnika valova je osjetljiv. Budite oprezni prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice kako je ne biste oštetili.
- Nakon pripreme masne hrane bez poklopca, uvijek potpuno očistite unutrašnjost, a osobito grijaći element koji mora biti suh i odmašćen. Nakupljena masnoća može se pregrijati, zapaliti ili dimiti.
- Pećnicu uvijek koristite s pravilno postavljenim okretnim tanjurom i podloškom. To omogućuje ravnomjerno i potpuno kuhanje. Loše postavljen okretni tanjur može podrhtavati, nepravilno se okretati te uzrokovati oštećenje pećnice.
- Sve namirnice i spremnike s hranom treba uvijek staviti na okretni tanjur.
- Okretni tanjur okreće se u smjeru kazaljke na satu i obratno. Smjer okretanja može se promijeniti prilikom svakog uključivanja pećnice. To ne utječe na rezultat pripreme hrane.

UPOZORENJE:
Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor i posuđe mogu postati vrlo vrući tijekom rada. Kako biste spriječili opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnicu.



1. **DIGITALNI ZASLON i INDIKATORI**
   - Indikator **MIKROVALOVA**
   - Indikator **KONVEKCIJE**
   - Indikator **ROŠTILJA**
   - Indikator **ODMRZAVANJA**
   - Indikator **DJEČJE ZAŠTITE**
   - Auto Indikator **AUTOMATSKOG IZBORNIKA**
   - °C Indikator **TEMPERATURE**
   - g Indikator **TEŽINE**
2. Indikator **PORASTA TEMPERATURE**
   Segmenti se postupno pale i označavaju temperaturu postignutu u KONVEKCIJSKOM načinu. Svaki segment označava 10°C podešene temperature (na primjer, prvi označava 150°C, a posljednji 240°C). Kada podesite temperaturu, pali se odgovarajući segment, dok se tijekom postupka predgrijavanja postupno pale segmenti s lijeve strane.
3. **Opcije automatskog izbornika:**
   Pizza
   Krumpir
   Meso
   Riba
   Povrće
   Piće
   Tjestenina
   Kokice
   Kolač
   Piletina
4. Tipka **KONVEKCIJA**
5. Tipka **ROŠTILJ/KOMBINIRANO**
6. Tipka **START/+30 sek./UNOS**
7. Tipka **STOP/BRISANJE**
8. Birač za **UNOS**
   Zakrenite kako biste unijeli vrijeme kuhanja, razinu snage, temperaturu, težinu i odabrali automatski izbornik

9. Tipka **SNAGA MIKROVALOVA:**
   Pritisnite kako biste odabrali intenzitet zagrijavanja.
10. Tipka **TEŽINSKO/VREMENSKO ODMRZAVANJE**
11. Tipka **SAT/KUHINJSKA ŠTOPERICA**

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

1. Ova je pećnica predviđena za postavljanje isključivo na radnu površinu. Nemojte je postavljati u ormarić ili drugi zatvoreni prostor.
2. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85 cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.
3. Iznad pećnice mora biti slobodan prostor od najmanje 30 cm.
4. Ovaj uređaj mogu rabiti djeca od 8 godina naviše i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatnim iskustvom i znanjem, ukoliko su pod nadzorom ili su primile upute o sigurnoj uporabi uređaja te razumiju popratne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
5. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
6. **UPOZORENJE**: djeca smiju rabiti uređaj bez nadzora samo ako su primila odgovarajuće upute za sigurnu upotrebu uređaja te su upoznata s opasnostima nepravilnog rukovanja.
7. **UPOZORENJE:** kada se uređaj upotrebljava u načinima ROŠTILJ/KOMBINIRANO i KONV. (°C), djeca ne smiju rabiti uređaj bez nadzora zbog temperature koja se stvara.
8. **UPOZORENJE:** dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
9. **UPOZORENJE:** ako su vrata ili brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok je ne popravi stručna osoba.
10. **UPOZORENJE:** pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni mijenjati sami. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo stručna osoba.

11. Ako je kabel napajanja ovog uređaja oštećen, potrebno ga je zamijeniti posebnim kabelom. Zamjenu mora obaviti ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP.

12. **UPOZORENJE:** tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima jer bi mogli eksplodirati.

13. Zagrijavanje pića mikrovalovima može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem. Stoga budite oprezni prilikom rukovanja spremnicima.

14. Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdo kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključi. Za kuhanje ili podgrijavanje jaja koja nisu pripremljena "na kajganu" najprije probušite žumanjke i bjelanjke. Jaja u suprotnom mogu eksplodirati. Oljuštite i razrežite tvrdo kuhana jaja prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

15. Potrebno je provjeriti je li pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Pogledajte stranicu HR-25. Prilikom uporabe mikrovalova rabite samo spremnike i pribor koji su za to prikladni.

16. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.

17. Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe, pribor i osobito grijaći elementi roštilja postaju vrlo vrući tijekom rada.

18. Izbjegavajte dodirivanje tih dijelova. Kako biste spriječili nastajanje opeklina, uvijek rabite debele rukavice za pećnice. Prije čišćenja provjerite da ti dijelovi nisu vrući. Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima imajte pećnicu pod nadzorom zbog mogućnosti zapaljenja.

19. Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte pećnicu te držite vrata zatvorena kako biste ugasili eventualni plamen.

20. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane.

21. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.

22. Za čišćenje stakla na vratima pećnice nemojte rabiti abrazivna sredstva za čišćenje ni oštre strugače jer oni mogu ogrebati površinu, što može uzrokovati pucanje stakla.

23. Ne smiju se rabiti sredstva za čišćenje parom.

24. Pogledajte upute za čišćenje brtvi na vratima, unutrašnjosti i susjednih dijelova na stranici HR-26.

25. Uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu i u sličnim primjenama kao što su:
- od strane osoblja i u kuhinjama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- od strane klijenata u hotelima, modelima i u ostalim stambenim okruženjima;
- na vikendicama;
- u okruženjima za noćenje i privremeni smještaj.

26. UPOZORENJE: uređaj i njegovi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Budite oprezni prilikom dodirivanja grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.

27. Uređaj tijekom uporabe postaje vruć. Nemojte dodirivati grijaće elemente unutar pećnice.

28. Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.

Kako biste izbjegli opasnost od požara

1. **Mikrovalnu pećnicu tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Previsoko postavljena snaga ili predugo vrijeme kuhanja mogu pregrijati hranu, što može rezultirati požarom.**
2. Strujna utičnica mora biti dostupna kako bi se pećnica u slučaju potrebe mogla lako iskopčati iz napajanja.

3. Potrebno je napajanje od 230 V~, 50 Hz, uz osigurač ili kratkospojnik od 20 A.
4. Potrebno je osigurati zaseban strujni krug samo za ovaj uređaj.
5. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina, primjerice u blizini obične pećnice.
6. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima je prisutna visoka vlažnost ili na kojima se nakuplja vlaga.
7. Pećnicu nemojte ostavljati na otvorenom prostoru.
8. Nakon upotrebe očistite pokrov provodnika valova, unutrašnjost pećnice, okretni tanjur i podložak. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez masnoća. Nakupljena masnoća može se pregrijati te uzrokovati dim ili pojavu plamena.
9. U blizini pećnice ili ventilacijskih otvora nemojte ostavljati zapaljive materijale.
10. Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
11. Skinite sve metalne naljepnice, pokrove, žice i sl. s hrane i ambalaže. Iskrenje na metalnim površinama može uzrokovati požar.
12. Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za zagrijavanje ulja ili za prženje u dubokom ulju. Temperatura se ne može kontrolirati te bi se ulje moglo zapaliti.
13. Za pripremu kokica koristite samo posebne kokice za mikrovalnu pećnicu.
14. U pećnicu nemojte pohranjivati hranu ni druge predmete.
15. Nakon pokretanja pećnice provjerite jesu li podešene postavke za željeni rad.
16. Kako biste izbjegli pregrijavanje i požar budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja ili kuhanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. kobasica, pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
17. Pogledajte odgovarajuće savjete u priručniku za upotrebu.

Kako biste izbjegli mogućnost ozljede

1. **UPOZORENJE:**
   Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena ili pokvarena. Prije upotrebe provjerite sljedeće:
   a) Vrata: provjerite zatvaraju li se dobro te da nisu iskrivljena ili pomaknuta u ležištu.
   b) Šarke i sigurnosne reze vrata: provjerite nisu li možda potrgane ili labave.
   c) Brtve vrata i površine za brtvljenje: provjerite jesu li oštećene.
   d) U unutrašnjosti pećnice ili na vratima: provjerite ima li udubljenja.
   e) Kabel napajanja i utikač: provjerite moguća oštećenja.
2. Pećnicu nemojte koristiti s otvorenim vratima ni raditi bilo kakve izmjene na rezama vrata.
3. Nemojte koristiti pećnicu ako se između brtvi vrata i površina za brtvljenje nalazi bilo kakav predmet.
4. Ne dopustite da se na brtvama vrata i susjednim dijelovima nakupi masnoća ili prljavština. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane. Slijedite upute "Čuvanje i održavanje" na stranici HR-26.
5. Osobe s električnim stimulatorima srca (pacemakerima) trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti mjere opreza glede upotrebe mikrovalnih pećnica.

Kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara

1. Ni pod kojim uvjetima nemojte uklanjati vanjsko kućište.
2. Pazite da Vam se u otvore bravice vrata ili ventilacijske otvore ne prolije tekućina ili u njih ne upadnu predmeti. U slučaju prolijevanja odmah isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja te nazovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke SHARP.
3. Kabel napajanja i utikač nemojte uranjati u vodu ni u druge tekućine.

4. Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine.
5. Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina, uključujući stražnji dio pećnice.
6. Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.

Kako biste izbjegli mogućnost eksplozije ili iznenadnog ključanja:

1. Nikad nemojte koristiti zabrtvljene spremnike. Skinite zatvarače i poklopce prije upotrebe. Zatvoreni spremnici mogu eksplodirati zbog nakupljenog tlaka čak i nakon isključenja pećnice.
2. Budite oprezni prilikom zagrijavanja tekućina u mikrovalnoj pećnici. Koristite spremnike sa širokim otvorom kako biste omogućili isparavanje.

   Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom kao što su bočice za bebe jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika tijekom zagrijavanja i uzrokovati opekotine.

   Kako biste spriječili iznenadno izlijevanje proključale tekućine i opekline:

   1. Nemojte predugo zagrijavati.
   2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
   3. U tekućinu je tijekom zagrijavanja preporučljivo umetnuti stakleni štapić ili sličan pribor (koji nije od metala).
   4. Po isteku vremena pripreme ostavite tekućinu najmanje 20 sekundi u pećnici kako biste spriječili odgođeno eruptivno ključanje.
3. Probušite kožu namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako ne bi eksplodirali.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Kako biste izbjegli mogućnost opeklina

1. Prilikom vađenja hrane iz pećnice koristite držače za posude ili rukavice kako se ne biste opekli.
2. Spremnike, kokice, vrećice za mikrovalnu pećnicu i sl. uvijek otvarajte podalje od lica kako se ne biste opekli parom ili vrućom tekućinom.
3. **Kako biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte prije posluživanja. Osobitu pažnju obratite na temperaturu hrane i pića koje poslužujete bebama, djeci ili starijim osobama. Temperatura spremnika nije stvarni pokazatelj temperature hrane ili pića. Uvijek provjerite temperaturu hrane.**
4. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako vas ne bi opekla para ili vrućina koja izađe iz pećnice.
5. Nakon grijanja razrežite punjeni pečeni krumpir kako bi izašla para i kako se ne biste opekli.

Napomene za djecu

1. Nemojte se naslanjati ili ljuljati na vratima pećnice.
2. Djecu treba podučiti svim važnim sigurnosnim uputama: upotrebi držača posuda, pažljivom uklanjanju pokrova hrane, obraćanju pažnje na ambalažu koja služi tome da hranu učini hrskavom (samozagrijavajući materijali) jer može biti vrlo vruća.

Ostala upozorenja

1. Nemojte raditi nikakve izmjene na pećnici.
2. Nemojte pomicati pećnicu dok radi.
3. Ova je pećnica predviđena isključivo za pripremu hrane u kućanstvu. Nije prikladna za komercijalnu ni za laboratorijsku upotrebu.

Za upotrebu pećnice bez problema i izbjegavanje oštećenja

1. Pećnicu ne uključujte dok je prazna, osim u slučajevima u kojima to preporučuje priručnik za uporabu. Pećnica se u suprotnom može oštetiti.
2. Ako pripremate jelo koje treba zapeći ili posuđe od samozagrijavajućeg materijala, ispod njih uvijek postavite izolator kao što je porculanska ploča kako biste izbjegli oštećenje okretnog tanjura i njegovog podloška zbog vrućine. Ne smije se prekoračiti vrijeme pripreme navedeno u odjeljku s receptima.
3. Nemojte rabiti metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električno iskrenje. Rabite samo okretni tanjur i podložak predviđen za ovu pećnicu. Pećnicu nemojte rabiti bez okretnog tanjura.
4. Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

ako niste sigurni kako priključiti pećnicu, obratite se ovlaštenom kvalificiranom električaru. Proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili tjelesne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnog postupka električnog priključivanja. Na brtvama vrata i brtvenim površinama mogu se povremeno nakupiti para ili kapljice. To je normalna pojava i ne znači da mikrovalna pećnica propušta ili da je u kvaru.

KOMPLET ZA UGRADNJU

Za ovu pećnicu nije dostupan komplet za ugradnju.

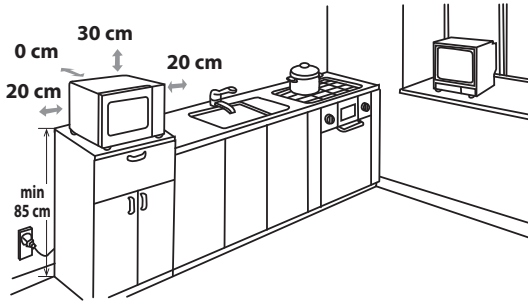
Ova je pećnica predviđena samo za uporabu na radnoj površini.

POSTAVLJANJE

1. Iz unutrašnjosti pećnice uklonite svu ambalažu i uklonite sav zaštitni film s površine kućišta pećnice. Pažljivo provjerite je li pećnica oštećena.

2. Pećnicu stavite na ravnu i stabilnu površinu, dovoljno čvrstu da može podnijeti težinu pećnice i najtežih namirnica koje ćete u njoj pripremati. Pećnicu nemojte stavljati u kuhinjski ormarić i sl.

3. Odaberite ravnu površinu s dovoljno slobodnog prostora za prozračivanje putem ulaznih i izlaznih otvora zraka. Stražnju površinu uređaja treba postaviti okrenutu prema zidu.
- Između pećnice i okolnih zidova treba biti najmanje 20 cm prostora.
- Ostavite najmanje 30 cm slobodnog prostora iznad pećnice.
- Nemojte uklanjati nožice s donje strane pećnice.
- Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora zraka može uzrokovati kvar pećnice.
- Pećnicu postavite što dalje od radija i televizora. Uporaba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje radijskog ili televizijskog prijema.



4. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85 cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

5. Pravilno priključite utikač pećnice u standardnu uzemljenu strujnu utičnicu.

UPOZORENJE: pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina ili visoka koncentracija vlage, primjerice blizu ili iznad uobičajene pećnice u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese.
Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
Na pećnicu nemojte stavljati predmete.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

- Pazite da kabel napajanja ili utikač ne dođu u kontakt s vodom.
- Utikač pravilno priključite u utičnicu.
- Ne priključujte druge uređaje u istu utičnicu pomoću prilagodnog utikača.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni servis tvrtke Sharp ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Kabel iz utičnice uvijek izvlačite povlačenjem za utikač, a ne za kabel kako se kabel i priključci unutar utikača ne bi oštetili.
- Ako je utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem uklonite utikač na pravilan način (nemojte rezati).
- Ako je utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom nije izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem odrežite utikač.

PRIJE UPOTREBE

Priključite pećnicu u utičnicu. Na zaslonu će se pojaviti "00:00" i jedanput će se oglasiti zvučni signal. Ovaj je model opremljen satom i pećnica koristi manje od 1,0 W u stanju pripravnosti. Informacije o podešavanju sata potražite u nastavku.

PODEŠAVANJE SATA

Pećnica je opremljena 24-satnim mjeračem vremena.

1. Jedanput pritisnite tipku **SAT/KUHINJSKA ŠTOPERICA**. Brojka koja označava sate će se paliti i gasiti, a indikator sata će se upaliti.
2. Zakrenite birač **UNOS** dok se ne prikaže točan sat. Vrijednosti su od 0 do 23.
3. Pritisnite tipku **SAT/KUHINJSKA ŠTOPERICA**. Treperit će brojka koja označava minute.
4. Podesite minute. Zakrenite birač **UNOS** tako da postavite točne minute. Vrijednosti su od 0 do 59.
5. Pritisnite tipku **SAT/KUHINJSKA ŠTOPERICA** kako biste pokrenuli sat. Ikona ":" digitalnog pokazivača će treperiti na zaslonu, a indikator sata će se ugasiti.

NAPOMENE:

- Ako je sat podešen, po dovršetku rada na zaslonu će se prikazati točno vrijeme. Ako sat nije podešen, nakon završetka rada prikazat će se "0:00".
- Da biste tijekom rada provjerili vrijeme, pritisnite tipku za **SAT/KUHINJSKA ŠTOPERICA** i na zaslonu će se prikazati vrijeme tijekom 2-3 sekunde. To ne utječe na postupak pripreme hrane.
- Ako tijekom postupka podešavanja sata pritisnete tipku **STOP/IZBRIŠI**, pećnica se vraća na prethodnu postavku.
- Ako se napajanje mikrovalne pećnice prekine, na zaslonu će se nakon ponovne uspostave napajanja paliti i gasiti "0:00". Ako se to dogodi tijekom pripreme hrane, program će se izbrisati. Također će se izbrisati vrijeme.

FUNKCIJA KUHINJSKE ŠTOPERICE

Funkciju kuhinjske štoperice možete koristiti za mjerenje vremena koje se ne odnosi na pripremu pomoću mikrovalova, npr. za mjerenje vremena kuhanja jaja na uobičajeni način ili praćenje potrebnog vremena za kuhanje/odmrzavanje hrane.

Primjer:
Postavljanje štoperice na 5 minuta.

1. Dvaput pritisnite tipku **SAT/ KUHINJSKA ŠTOPERICA**.
2. Zakrenite birač **UNOS** kako biste odabrali vrijeme.
3. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** kako biste pokrenuli štopericu.
4. Provjerite zaslon.
   (Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje programiranog vremena.)

Kada vrijeme štoperice istekne (0:00), 5 puta će se oglasiti zvučni signal , a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme.

Možete unijeti bilo koje vrijeme do 95 minuta. Za poništavanje **KUHINJSKE ŠTOPERICE** tijekom odbrojavanja jednostavno pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**.

NAPOMENA: funkcija **KUHINJSKE ŠTOPERICE** ne može se koristiti tijekom kuhanja.

RAZINE SNAGE MIKROVALOVA

Razina snage	Pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA**	Prikaz (postotak)
HIGH (Visoka snaga)	X1	P100 (100%)
MEDIUM HIGH (Srednje visoka snaga)	X2	P80 (80%)
MEDIUM	X3	P50 (50%)
MEDIUM LOW (Srednje niska snaga)	X4	P30 (30%)
LOW (Niska snaga)	X5	P10 (10%)

- Pećnica podržava 5 razina snage, kao što je prikazano.
- Da biste promijenili snagu kuhanja, pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA** ili zakrenite birač **UNOS** tako da se na zaslonu prikaže željena razina. Za potvrdu pritisnite **START/+30 sek./UNOS**. Unesite vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** kako biste uključili pećnicu.
- Da biste tijekom kuhanja provjerili razinu snage, pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA**. Razina snage prikazat će se na 3 sekunde. Pećnica nastavlja odbrojavati iako je na zaslonu prikazana razina snage.

Općenito vrijede sljedeće preporuke:

P100 - (VISOKA snaga = 1000 W) koristi se za brzo zagrijavanje, primjerice složenaca, toplih napitaka, povrća itd.
P80 - (SREDNJE VISOKA snaga = 800 W) koristi se za dulje kuhanje guste hrane kao što su mesne štruce, buncek, rezano meso i sl., kao i za osjetljive namirnice poput spužvastih kolača. Na ovoj smanjenoj postavci hrana će se pripremati ravnomjerno bez pregrijavanja na vanjskoj strani.
P50 - (SREDNJA snaga = 500 W) za gustu hranu koja zahtijeva dugo vrijeme kuhanja kad se priprema na uobičajen način, npr. složenac od govedine. Ova postavka preporučuje se ako želite da meso bude meko.
P30 - (SREDNJE NISKA snaga = 300 W) Odaberite ovu postavku za ravnomjerno odmrzavanje namirnica. Ova je postavka idealna i za kuhanje riže, tjestenine, valjušaka te kreme od jaja.
P10 - (NISKA snaga = 100 W) Za postupno odmrzavanje, npr. kremastih kolača ili torte.

RUČNA UPOTREBA

Otvaranje vrata:
Da biste otvorili vrata pećnice, povucite ručku za otvaranje.

Pokretanje pećnice:
Ovisno o vrsti namirnica i krajnjem rezultatima koje želite postići, pripremite i stavite hranu u prikladnom spremniku na okretni tanjur ili izravno na njega. Zatvorite vrata i pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** nakon odabira željenog načina kuhanja.
Nakon što je program kuhanja odabran, a tipka **START/+30 sek./UNOS** se ne pritisne 5 minuta, postavka se poništava.
Ako se tijekom kuhanja otvore vrata, potrebno je pritisnuti tipku **START/+30 sek./UNOS** za nastavak rada. Prilikom pritiska tipke jedanput će se oglasiti zvučni signal. Ako se ne pritisne učinkovito, zvučni signal se ne čuje.

Tipku **STOP/IZBRIŠI** koristite za:
1. Poništavanje pogreške tijekom programiranja.
2. Privremeno zaustavljanje pećnice tijekom kuhanja.
3. Poništavanje programa tijekom kuhanja (dvaput pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**).
4. Postavljanje i poništavanje dječje zaštite (pogledajte stranicu HR-21).

KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Pećnica se može programirati za rad do 95 minuta.

Vrijeme kuhanja (odmrzavanja) varira od 5 sekundi do 95 minuta. To ovisi o ukupnom vremenu kuhanja (odmrzavanja), kao što je prikazano u tablici.

Vrijeme kuhanja	**Povećanje jedinice**
0-1 minute	5 sekundi
1-5 minuta	10 sekundi
5-10 minuta	30 sekundi
10-30 minuta	1 minuta
30-95 minuta	5 minuta

RUČNO KUHANJE / RUČNO ODMRZAVANJE
- Unos vremena pripreme i uporabu razine snage mikrovalova P100 do P10 za kuhanje ili odmrzavanje (pogledajte primjer u nastavku).
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom pripreme.
- Nakon pripreme prekrijte hranu i ostavite da odstoji ukoliko je to preporučeno u receptu.
- Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Primjer:
Kuhanje u trajanju od 2 minute i 30 sekundi na snazi mikrovalova od 80%.

1. Dvaput pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA** ili zakrenite birač **UNOS** kako biste odabrali snagu mikrovalova P80.

SNAGA MIKROVALOVA

x2 ili

2. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili odabranu razinu snage.

Istovremeno će se na zaslonu upaliti indikator mikrovalova.

3. Unesite vrijeme kuhanja tako da zakrenete birač **UNOS**.

4. Za početak kuhanja pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS**. (Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje programiranog vremena kuhanja.)

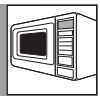
NAPOMENA:
- Kada se pećnica uključi, upalit će se lampa i okretni tanjur će se okretati u smjeru kazaljke na satu ili obratno. Ako tijekom kuhanja/odmrzavanja otvorite vrata radi miješanja ili preokretanja namirnica, vrijeme prikazano na zaslonu se automatski zaustavlja. Odbrojavanje vremena kuhanja/odmrzavanja ponovo započinje nakon zatvaranja vrata i pritiska na tipku **START/30 sek./UNOS**.
- Kada je kuhanje/odmrzavanje završeno, na zaslonu će se ponovo pojaviti vrijeme ako je sat podešen.
- Ako tijekom pripreme hrane želite provjeriti razinu snage, pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA**. Trenutna snaga pojavit će se na 2-3 sekunde.

VAŽNO:
- Zatvorite vrata nakon kuhanja/odmrzavanja. Napominjemo da će svjetlo ostati upaljeno tijekom 10 minuta ako su vrata otvorena. To je zbog sigurnosnih razloga i služi kao podsjetnik da zatvorite vrata.

UPOTREBA ROŠTILJA / KOMBINIRANA UPOTREBA

1. PEČENJE BEZ MIKROVALOVA

Roštilj u gornjem dijelu unutrašnjosti pećnice ima samo jednu postavku snage. Rotacija okretnog tanjura tijekom rada omogućuje ravnomjerno pečenje. Rešetku upotrijebite za pečenje malenih komada hrane, kao što su šunka, slanina i keksi. Namirnice možete staviti izravno na rešetku ili na ravan vatrostalni tanjur koji ćete staviti na rešetku.



Primjer:
Za pečenje u trajanju od 20 minuta pomoću tipke za **ROŠTILJ/KOMBINIRANO**.

1. Jedanput pritisnite tipku **ROŠTILJ/ KOMBINIRANO**. Na zaslonu će se upaliti G-1 i indikator roštilja.

ROŠTILJ/KOMBINIRANO x1

2. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili način rada.

3. Unesite vrijeme **PEČENJA** pomoću birača **UNOS** (20 minuta).

4. Za početak pečenja jedanput pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS**. (Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje programiranog vremena pečenja.)

Napomena:

Na pola vremena pečenja dvaput će se oglasiti zvučni signal. To je podsjetnik da preokrenete hranu kako biste osigurali ravnomjerno pečenje. Imajte na umu da se pećnica tijekom pečenja neće zaustaviti automatski.
Na polovici procesa preokrenite hranu, zatvorite vrata, a zatim pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** kako biste nastavili pečenje.

2. UPORABA ROŠTILJA / KOMBINIRANA UPORABA

Funkcija **ROŠTILJ/KOMBINIRANO KUHANJE** omogućuje kombiniranu uporabu mikrovalova s roštiljem i/ili konvekcijom, kao i kombiniranu uporabu roštilja i konvekcije. **ROŠTILJ/KOMBINIRANO** znači naizmjeničnu uporabu mikrovalova, roštilja i/ili konvekcije. Kombinirano kuhanje skraćuje vrijeme kuhanja i omogućuje stvaranje hrskave smeđe korice, što omogućuje brzo pripremanje tradicionalnih obroka.

Za kombinirani rad postoje 4 mogućnosti, kao što je prikazano u sljedećoj tablici:

Pritisnite tipku **ROŠTILJ/KOMBINIRANO**	Zaslon	Mikrovalovi	Rešetka	Konvekcija
dvaput	C-1	•		•
3 puta	C-2	•	•	
4 puta	C-3		•	•
5 puta	C-4	•	•	•

• = dostupno

Primjer uporabe mikrovalova i konvekcije:
Za kuhanje u trajanju od 30 minuta upotrijebite funkciju mikrovalova i konvekcije (C-1).

1. Jedanput pritisnite tipku **ROŠTILJ/KOMBINIRANO**. Na zaslonu će se upaliti G-1.

ROŠTILJ/ KOMBINIRANO x1

2. Odaberite C-1 tako ta jedanput pritisnete tipku **ROŠTILJ/KOMBINIRANO** ili zakrenete birač **UNOS** tako da se na zaslonu prikaže C-1. Istovremeno će se upaliti indikator mikrovalova i konvekcijske uporabe.

3. Pritisnite tipku **START/ +30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili način rada.

4. Unesite vrijeme kuhanja pomoću birača **UNOS** (30 minuta)

5. Za početak kuhanja pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS**. (Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje programiranog vremena kuhanja.)

NAPOMENE ZA ROŠTILJ I KOMBINIRANO KUHANJE:

- Roštilj ne treba predgrijavati.
- Kada hranu želite zapeći, postavite je na plitku ili visoku rešetku ili u duboki spremnik na okretnom tanjuru.
- Prilikom prve upotrebe roštilja možda ćete primijetiti dim ili miris paljevine. To je normalno i ne znači da je pećnica u kvaru. Kako biste to izbjegli, pećnicu prilikom prve upotrebe zagrijavajte 20 minuta pomoću roštilja, a zatim konvekcijski na 240°C.

UPOTREBA ROŠTILJA / KOMBINIRANA UPOTREBA

VAŽNO: tijekom rada otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju kako bi dim i mirisi mogli izlaziti.

UPOZORENJE:
Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor mogu postati vrlo vrući tijekom rada. Kako biste spriječili opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnicu.

KONVEKCIJSKO KUHANJE

Ovaj se uređaj može koristiti kao uobičajena pećnica zahvaljujući funkciji konvekcije. Postoji 10 programiranih temperatura pećnice. Za bolje rezultate preporučuje se predgrijavanje. Temperatura se može odabrati u rasponu od 150°C do 240°C u koracima po 10°C.

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

Primjer 1: za kuhanje s predgrijavanjem
Za predgrijavanje do 200°C i kuhanje u trajanju od 25 minuta na 200°C.

1. Jedanput Pritisnite tipku **KONVEKCIJA**. Na zaslonu će treperiti indikator temperature i upalit će se indikator konvekcijskog rad.

KONVEKCIJA x1

2. Unesite temperaturu predgrijavanja tako da još 5 puta pritisnete tipku **KONVEKCIJA** ili zakrenete birač UNOS tako da se prikaže 200.

3. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili postavku.

4. Još jedanput pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** za početak predgrijavanja. Kada se postigne temperatura predgrijavanja, dvaput će se oglasiti zvučni gignal kao podsjetnik da stavite hranu u pećnicu. Na zaslonu će treperiti trenutna temperatura.

5. Otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata. Unesite vrijeme kuhanja (25 minuta) pomoću birača **UNOS**.

6. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** za početak rada. Na zaslonu će se odbrojavati programirano vrijeme kuhanja. Treperit će indikator konvekcije.

Primjer 2: za kuhanje bez predgrijavanja
Za kuhanje na 230°C u trajanju od 20 minuta.

1. Otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata. Jedanput pritisnite tipku **KONVEKCIJA**. Na zaslonu će treperiti indikator temperature, a indikator konvekcije će se upaliti.

KONVEKCIJA x1

2. Unesite temperaturu tako da još 8 puta pritisnete tipku **KONVEKCIJA** ili zakrenete birač **UNOS** tako da se prikaže 230.

3. Pritisnite tipku **START/ +30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili postavku.

4. Unesite vrijeme kuhanja pomoću birača **UNOS** (20 minuta).

5. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** za početak rada.

KONVEKCIJSKO KUHANJE

Napomene:

1. Vrijeme kuhanja ne može se unijeti dok se ne postigne podešena temperatura. Kada pećnica postigne podešenu temperaturu, potrebno je otvoriti vrata i unijeti vrijeme kuhanja.
2. Konvekcijski grijač automatski će se isključiti ako se 5 minuta ne unese vrijeme kuhanja. Zvučni signal će se oglasiti pet puta kao podsjetnik. Ako je podešen sat, na zaslonu će se prikazati vrijeme. Ako sat nije podešen, na zaslonu će se prikazati "0:00".
3. Okretni tanjur tijekom predgrijavanja treba ostati u pećnici. Tijekom predgrijavanja i konvekcijskog kuhanja čut ćete kako se ventilator uključuje i isključuje. To je potpuno normalno i ne utječe na kuhanje.
4. Upute proizvođača hrane samo su smjernice, stoga će vremena kuhanja možda biti potrebno prilagoditi.
5. Nakon završetka kuhanja ventilator će kratko nastaviti raditi radi smanjenja temperature električnih i mehaničkih dijelova.
6. Prilikom prve upotrebe konvekcijskog grijača možda ćete primijetiti dim ili miris paljevine. To je normalno i ne znači da je pećnica u kvaru. Kako biste to izbjegli, pećnicu prilikom prve upotrebe zagrijavajte 20 minuta pomoću roštilja, a zatim konvekcijski na 240°C.

VAŽNO: tijekom rada otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju kako bi dim i mirisi mogli izlaziti.

⚠ **UPOZORENJE:**
Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor mogu postati vrlo vrući tijekom rada. Kako biste spriječili opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnicu.

OSTALE PRAKTIČNE FUNKCIJE

1. SEKVENCIJALNO KUHANJE

Ova funkcija brzo odmrzava hranu uz mogućnost odabira prikladnog vremena odmrzavanja ovisno o vrsti namirnica. Pojedinosti o tome kako rabiti ovu funkciju pronaći ćete u primjeru u nastavku. Vremenski raspon je 0:05-95:00. Ova funkcija omogućuje kuhanje u 2 faze, koje obuhvaćaju ručno vrijeme kuhanja ili vremensko odmrzavanje, kao i funkciju težinskog odmrzavanja. Nakon programiranja više ne trebate ništa učiniti jer će pećnica automatski prijeći u sljedeću fazu. Nakon prve faze začut ćete zvučni signal. Ako je jedna od odabranih faza odmrzavanje, to treba biti prva faza sekvencijalnog kuhanja.

Napomena: AUTOMATSKI IZBORNIK ne može se postaviti kao jedna od višestrukih sekvenci.

Primjer: ako želite odmrzavati tijekom 5 minuta, a zatim kuhati 7 minuta snagu mikrovalova P80, napravite sljedeće:

- 1. Dvaput pritisnite tipku za **TEŽINSKO/VREMENSKO ODMRZAVANJE**. Na zaslonu će se ugasiti d-2.
- 2. Unesite vrijeme odmrzavanja tako da okrećete birač **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže "5:00" minuta.
- 3. Jedanput pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA**
- 4. Još jedanput pritisnite tipku **SNAGA MIKROVALOVA** ili zakrenite birač **UNOS** kako biste odabrali snagu mikrovalova P80.
- 5. Pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** kako biste potvrdili postavku.
- 6. Unesite vrijeme kuhanja tako da okrećete birač **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže "7:00" minuta.
- 7. Pritisnite tipku **START/+30 sek./UNOS** za početak rada.

OSTALE PRAKTIČNE FUNKCIJE

2. Funkcija +30 sek. (Izravno uključivanje)

Tipka **START/+30 sek./UNOS** omogućuje uporabu sljedeće funkcije:

a. Izravno uključivanje

Možete izravno započeti kuhanje na snazi mikrovalova P100 tijekom 30 sekundi tako da pritisnete tipku **START/+30 sek./UNOS**. Kuhanje će odmah započeti, a svakim pritiskom na tipku vrijeme kuhanja se povećava za 30 sekundi.

b. Produljenje vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja možete produljiti tijekom ručnog kuhanja, uporabe roštilja, konvekcije, kombiniranog kuhanja i vremenskog odmrzavanja u višekratnicima od 30 sekundi tako da pritisnete tipku **START/+30 sek./UNOS** dok je pećnica u upotrebi. Tijekom težinskog odmrzavanja, funkcije automatskog izbornika i sekvencijalnog kuhanja, vrijeme kuhanja ne može se produljiti pritiskom na tipku **START/+30 sek./UNOS**.

NAPOMENA: vrijeme kuhanja možete produljiti na najviše 95 minuta.

3. DJEČJA ZAŠTITA:

upotrijebite kako biste spriječili da djeca rabe pećnicu bez nadzora.

a. Da biste postavili DJEČJU ZAŠTITU:

U stanju pripravnosti 3 sekunde držite pritisnutu tipku **STOP/IZBRIŠI**. Oglasit će se dugi zvučni signal koji označava prelazak u stanje dječje zaštite. Upalit će se indikator i trenutno vrijeme. Ako sat nije podešen, prikazat će se "0:00".

b. Da biste poništili DJEČJU ZAŠTITU:

U stanju pripravnosti 3 sekunde držite pritisnutu tipku **STOP/IZBRIŠI**. Oglasit će se dugi zvučni signal, koji označava da je blokada otključana.

FUNKCIJE TEŽINSKOG I VREMENSKOG ODMRZAVANJA

1. TEŽINSKO ODMRZAVANJE

Mikrovalna pećnica unaprijed je programirana s vremenima štoperice i razinama snage za jednostavno odmrzavanje namirnica kao što su puretina, svinjetina i piletina. Težina se može postaviti u rasponu od 100 g do 2000 g u koracima po 100 g.

Pogledajte donji primjer za pojedinosti o tome kako koristiti ove funkcije.

Primjer: za odmrzavanje mesne štruce ili rolade od 1,2 kg upotrebom **TEŽINSKOG ODMRZAVANJA**. Meso stavite na ravni tanjur ili na rešetku za odmrzavanje koju ćete staviti na okretni tanjur.

1. Odaberite odgovarajući izbornik tako da jedanput pritisnete tipku **TEŽINSKO/VREMENSKO ODMRZAVANJE**.
Na zaslonu se prikazuje:

2. Unesite težinu tako da okrećete birač **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže:

3. Za početak odmrzavanja pritisnite tipku **START/ +30 sek./UNOS**. Upalit će se indikatori odmrzavanja i mikrovalova, a indikator "g" će se isključiti. (Na zaslonu će se odbrojavati vrijeme odmrzavanja).

Moguće je odmrznuti hranu zaleđenu na -18°C.

Napomene za TEŽINSKO ODMRZAVANJE:

- Prije zamrzavanja hrane, provjerite je li svježa i dobre kvalitete.
- Hranu težine manje od 200 g stavite na rub okretnog tanjura. Izbjegavajte postavljanje u njegovo središte.
- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližih 100 g, na primjer, 650 g na 700 g.
- Ako je potrebno, mala područja mesa zaštitite ravnim komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se dijelovi mesa zagriju tijekom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje stijenke pećnice.

FUNKCIJE TEŽINSKOG I VREMENSKOG ODMRZAVANJA

2. VREMENSKO ODMRZAVANJE

Ova funkcija brzo odmrzava hranu, a istovremeno vam omogućuje da odaberete prikladno vrijeme odmrzavanja hrane, ovisno o njezinoj vrsti. Pogledajte donji primjer za pojedinosti o tome kako koristiti ovu funkciju. Vremenski raspon je 0:05 - 95:00.

Primjer: za odmrzavanje hrane u trajanju od 10 minuta.

1. Odaberite odgovarajući izbornik tako da dvaput pritisnete tipku **TEŽINSKO/VREMENSKO ODMRZAVANJE**.
Na zaslonu se prikazuje:

2. Unesite vrijeme kuhanja tako da okrećete birač **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže:

3. Za početak odmrzavanja pritisnite tipku **START/ +30 sek./UNOS**. Upalit će se indikatori odmrzavanja i mikrovalova.

Moguće je odmrznuti hranu zaleđenu na -18°C.

Napomene za VREMENSKO ODMRZAVANJE:

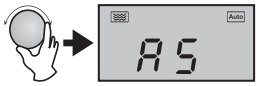
- Nakon kuhanja oglasit će se zvučni signal pet puta, a na zaslonu će biti prikazano trenutno vrijeme ukoliko je sat podešen. Ako sat nije podešen, na zaslonu će po dovršetku kuhanja biti prikazano "0:00".
- Programirana postavka snage mikrovalova je P30 i ne može se promijeniti.

FUNKCIJA AUTOMATSKOG IZBORNIKA

Programi **AUTOMATSKOG IZBORNIKA** automatski odabiru odgovarajući način pripreme hrane (pojedinosti na stranici HR-23). Za pojedinosti o tome kako rabiti ovu funkciju pogledajte primjer u nastavku.

Primjer: kuhanje 350 g mrkve pomoću funkcije **AUTOMATSKOG IZBORNIKA** za svježe povrće (A5).

1. Zakrenite birač **UNOS** kako biste odabrali automatski izbornik.



2. Pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS** kako biste potvrdili postavku.

3. Unesite težinu tako da okrećete birač **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže:

4. Za početak kuhanja pritisnite tipku **START/+30 sek./ UNOS**. (Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena odmrzavanja.)

NAPOMENE:

- Težinu i količinu hrane moguće je unijeti zakretanjem birača **UNOS** dok se na zaslonu ne prikaže željena težina/količina.
  Unesite samo težinu hrane bez spremnika.
- Za hranu koja teži više ili manje od težina/količina navedenih u tablici **AUTOMATSKOG IZBORNIKA** na stranici HR-23, upotrijebite ručne postavke.

TABLICA AUTOMATSKOG IZBORNIKA

Automatski izbornik	Zaslon	Način kuhanja	Težina/porcije/ posuđe	Postupak
Smrznuta pizza (pizza spremna za pećnicu → djelomično pečena)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (početna temp. -18°C) Niska rešetka	Uklonite ambalažu i stavite izravno na nisku rešetku. Nije potrebno prethodno stajanje.
Krumpir u ljusci	A2	100% mikrovalova	1, 2, 3 krumpira (komadi) 1 krumpir = oko 230 g (početna temp. 20°C)	Upotrijebite oko 230 g krumpira slične veličine. Svaki krumpir probušite na nekoliko mjesta i postavite ga blizu ruba okretnog tanjura. Na polovici vremena pripreme preokrenite i preraspodijelite krumpire. Ostavite da odstoje 3-5 minuta prije posluživanja.
Meso (npr. meso bez kostiju)	A3	C-2	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (početna temp. 5°C)	Izrežite meso na malene trake i stavite ih u posudu za složence. Prekrijte ga folijom s otvorima za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.
Riba (Ovaj program preporučuje se samo za riblji filet)	A4	80% mikrovalova	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (početna temp. 20°C) Posuda za složence i folija s otvorima za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajući poklopac.	Stavite u jednom sloju na tanjur. Za pokrivanje upotrijebite foliju s otvorima za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajući poklopac.
Svježe povrće, npr. karfiol, mrkva, brokula, komorač, poriluk, papar, tikvice itd.	A5	100% mikrovalova	150 g, 350 g, 500 g (početna temp. 20°C) Zdjela i poklopac	Izrežite ili isjeckajte svježe povrće u komade podjednake veličine. Stavite svježe povrće u odgovarajući spremnik. Stavite na okretni tanjur. Dodajte potrebnu količinu vode (1 jušna žlica na 100 g). Prekrijte poklopcem. Promiješajte nakon kuhanja i ostavite da odstoji oko 2 minute.
Piće	A6	100% mikrovalova	1 šalica 240 ml 2 šalice 480 ml 3 šalice 720 ml (početna temp. 5°C)	Stavite šalice na okretni tanjur i promiješajte nakon zagrijavanja.
Tjestenina (sušena tjestenina, npr. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% mikrovalova	Tjestenina Voda 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (početna temp. vode: 20°C) velika široka zdjela	Stavite tjesteninu u zdjelu odgovarajuće veličine i dodajte vodu. Nemojte pokrivati. Stavite zdjelu u središte okretnog tanjura. Nakon kuhanja dobro promiješajte i prije cijeđenja ostavite da odstoji 2 minute.
Kokice	A8	100% mikrovalova	0,05 kg, 0,1 kg	Vrećicu s kokicama stavite izravno na okretni tanjur. (Pogledajte napomenu u nastavku: "Važne informacije o pripremi kokica u mikrovalnoj pećnici")

TABLICA AUTOMATSKOG IZBORNIKA

Automatski izbornik	Zaslon	Način kuhanja	Težina/porcije/ posuđe	Postupak
Spužvasti kolač* Sastojci: 4 jaja 100 g brašna 110 g šećera, 10 g kukuruznog škroba 60 g mlijeka 60 g biljnog ulja	A9	Zagrijte na 180°C	475 g (početna temp. 20°C) Rasklopni kalup (promjer oko 26 cm) Niska rešetka	Pećnica će se zagrijati do 180°C. Kada je temperatura postignuta, otvorite vrata i stavite kolač na niskoj rešetci. Za početak pečenja pritisnite **START/+30 sek./UNOS**.
Pečeno pile	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (početna temp. 20°C) Niska rešetka	Po želji začinite solju, paprom i paprikom. Na nekoliko mjesta probušite kožu pileta. Pile okrenuto prsima prema gore stavite na nisku rešetku.

*** Priprema spužvastog kolača (A9):**

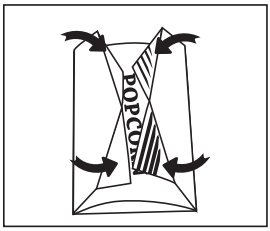
1. Razdvojite jaja.
2. Umiješajte žumanjke, mlijeko i biljno ulje mikserom (malom brzinom), dok smjesa ne postane prozračna i pjenasta.
3. Dodajte brašno i dobro promiješajte.
4. U drugoj posudi istucite bjelanjke, šećer i kukuruzni škrob mikserom (velikom brzinom) dok smjesa ne postane čvrsta. Pažljivo umiješajte u smjesu za kolač.
5. Izlijte smjesu u namašćeni rasklopni kalup i zagladite površinu.
6. Nakon predgrijavanja stavite sklopivi kalup rešetku.

Napomene:

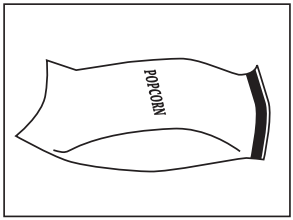
- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produljiti.
- Rezultati automatskog kuhanja ovise o čimbenicima kao što su oblik i veličina hrane. Ako niste zadovoljni rezultatom programa, podesite vrijeme prema svojim željama.

Važne informacije o pripremi kokica u mikrovalnoj pećnici:

1. Kad odaberete 0,1 kg kokica, preporučujemo da prije pripreme savijete svaki kut vrećice (napravite trokut). Pogledajte desnu sliku.



2. Ako se vrećica nakon proširivanja više ne okreće pravilno, jedanput pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**, otvorite vrata pećnice i podesite položaj vrećice kako biste osigurali ravnomjerno zagrijavanje.



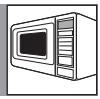
HRVATSKI

PRIKLADNO POSUĐE ZA MIKROVALNU PEĆNICU

Za kuhanje/odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici mikrovalovi moraju proći kroz spremnik kako bi došli do hrane. Stoga je važno odabrati odgovarajuće posuđe.
Okruglo i ovalno posuđe bolje je od pravokutnog ili izduženog posuđa jer je hrana u kutovima sklona prekuhavanju. U nastavku je navedeno različito posuđe koje možete upotrijebiti.

Posuđe	Sigurno za mikrovalnu pećnicu	Rešetka	Konvekcija	Miješano kuhanje	Komentari
Aluminijska folija Folijski spremnici	✔ / ✘	✔	✔	✔ / ✘	Za sprječavanje pregrijavanja hrane možete upotrijebiti male komadiće aluminijske folije. Folija treba biti najmanje 2 cm od stijenki unutrašnjosti kako ne bi došlo do iskrenja. Folijski spremnici se ne preporučuju, osim ako to navodi proizvođač, npr. Microfoil ®. Pažljivo slijedite upute.
Posuđe za zapecivanje	✔	✘	✘	✘	Uvijek slijedite upute proizvođača. Nemojte prekoračiti navedena vremena zagrijavanja. Budite vrlo pažljivi jer se ovo posuđe vrlo zagrijava.
Porculan i keramika	✔ / ✘	✘	✔	✔ Samo miješana konv.	Porculan, grnčarija, glazirano zemljano posuđe i koštani porculan obično su prikladni ako nemaju metalne ukrase.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex ®	✔	✔	✔	✔	Budite oprezni ako rabite fino stakleno posuđe jer može napuknuti prilikom naglog zagrijavanja.
Metal	✘	✔	✔	✘	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✔	✘	✔	✔ / ✘	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Najlonska folija	✔	✘	✘	✘	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✔	✘	✔ / ✘	✘	Mora se probušiti kako bi para mogla izlaziti. Nemojte rabiti plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili uzrokovati požar zbog iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✔	✘	✘	✘	Koristite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Slamnati i drveni spremnici	✔	✘	✘	✘	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✘	✘	✘	✘	Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.
Rešetka	✔	✔	✔	✔	Isporučene metalne rešetke posebno su predviđene za sve načine kuhanja i neće oštetiti pećnicu.

⚠ **UPOZORENJE:**
Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.



PAŽNJA: NI NA KOJEM DIJELU MIKROVALNE PEĆNICE NEMOJTE KORISTITI KOMERCIJALNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE PEĆNICA, PARNE ČISTAČE, ABRAZIVNA I GRUBA SREDSTVA, NIKAKVA SREDSTVA KOJA SADRŽE NATRIJ HIDROKSID ILI MREŽICE ZA ČIŠĆENJE.
Prije čišćenja provjerite jesu li unutrašnjost pećnice, vrata, kućište pećnice i pribor potpuno hladni.
ČISTITE PEĆNICU U REDOVITIM RAZMACIMA I UKLANJAJTE SVE OSTATKE HRANE - Održavajte pećnicu čistom. Prljava površina pećnice može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i dovesti do opasnih situacija.

Vanjski dio pećnice
Vanjski dio pećnice može se jednostavno čistiti blagim sapunom i vodom. Sapunicu svakako obrišite vlažnom krpom, a vanjski dio osušite mekim ručnikom.

Kontrole pećnice
Otvorite vrata prije čišćenja kako biste deaktivirali upravljačku ploču. Budite oprezni prilikom čišćenja upravljačke ploče. Ploču brišite isključivo vlažnom krpom. Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine vode. Nemojte koristite nikakva kemijska ili abrazivna sredstva.

Unutrašnjost pećnice
1. Ostatke prskanja ili prolijevanja obrišite mekom krpom ili spužvom nakon svake upotrebe dok je pećnica još topla. Kod većih onečišćenja upotrijebite blagi sapun i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok ne uklonite sve ostatke. Nakupljena nečistoća može se pregrijati te uzrokovati pojavu dima, požar i iskrenje. Nemojte skidati pokrov provodnika valova.
2. Pazite da sapun ili voda ne uđu u male ventilacijske otvore na stijenkama, što može uzrokovati kvar pećnice.
3. Nemojte raspršivati sredstva za čišćenje u spreju po unutrašnjosti pećnice.
4. Redovito zagrijavajte pećnicu pomoću roštilja i konvekcije. Preostala hrana i masnoća mogu uzrokovati dim i loš miris.
5. Hrana tijekom kuhanja oslobađa paru i uzrokuje kondenzaciju u unutrašnjosti i na vratima pećnice. Pećnicu je važno dobro obrisati. Nakupljanje kondenzacije postupno dovodi do nastajanja hrđe u unutrašnjosti.

POSEBNE NAPOMENE ZA POKROV PROVODNIKA VALOVA: pokrov provodnika valova uvijek održavajte čistim. Izrađen je od krhkog materijala te se mora čistiti pažljivo (slijedite prethodne upute za čišćenje).
Prekomjerna vlaga može uzrokovati raspadanje pokrova provodnika valova. Pokrov provodnika valova potrošni je dio i, ako se ne obavlja redovito čišćenje, bit će ga potrebno zamijeniti.

Pribor
Pribor poput okretnog tanjura, podloška okretnog tanjura, rešetke i ploče za zapecivanje treba oprati u blagoj otopini za pranje posuđa i osušiti. Mogu se prati u perilici posuđa.

POSEBNA NAPOMENA za PODLOŽAK OKRETNOG TANJURA:
Nakon kuhanja uvijek očistite podložak okretnog tanjura, osobito oko valjaka. Oni moraju biti bez ostataka hrane i masnoće. Nakupljeni ostaci ili masnoća mogu se pregrijati i uzrokovati iskrenje, dim ili požar.

Vrata
Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve vrata i susjedne dijelove mekom i vlažnom krpom. Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte rabiti gruba i abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače jer oni mogu ogrebati površinu, što može uzrokovati pucanje stakla.

NAPOMENA: ne smije se koristiti parni čistač.

Savjet za jednostavnije čišćenje pećnice:
U zdjelu stavite pola limuna, dodajte 300 ml vode i zagrijavajte na 100% snage tijekom 10 -12 minuta. Obrišite pećnicu suhom i mekom krpom.

VAŽNO:
- Ako hranu kuhate dulje od standardnog vremena (pogledajte tablicu u nastavku) primjenom istog načina kuhanja, sigurnosni mehanizmi pećnice mogu se automatski aktivirati. Snaga mikrovalova automatski će se smanjiti ili će se grijaći element roštilja uključivati i isključivati.

Način kuhanja	Standardno vrijeme
Mikrovalovi P100	30 minuta
Uporaba roštilja / konvekcije / kombinirana uporaba	Isprekidani rad uz kontrolu temperature i vremena

SHARP

Printed in China
Wydrukowano w Chinach
Τυπώθηκε στην Κίνα
Natisnjeno na Kitajskem
Vytisknuto v Číně
Vytlačené v Číne

Kínában nyomtatva
Iespiests Ķīnā
Atspausdinta Kinijoje
Trükitud Hiinas
Tipărit în China
Tiskano u Kini

PN.:261800316844