

SHARP

Important
Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležitá
Dôležité

Fontos
Svarigi
Svarbu
Tähelepanu
Важно
Important



ENGLISH

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

SLOVENŠČINA

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

LATVISKI

LIETUVISKAI

EESTI

БЪЛГАРСКИ

ROMÂNĂ



R-843IN

MICROWAVE OVEN WITH TOP AND BOTTOM GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL

KUCHENKA MIKROFALOWA Z GÓRNYM I DOLNYM GRILLEM ORAZ TERMOOBIEGIEM - INSTRUKCJA OBSŁUGI

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΓΚΡΙΛΛ ΚΑΙ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

MIKROVALOVNA PEČICA Z ZGORNJIM IN SPODNJIM ŽAROM TER KONVEKCIJO - NAVODILA ZA UPORABO

MIKROVLNNÁ TROUBA S HORNÍM A SPODNÍM GRILEM A KONVEKČÍ - NÁVOD K OBSLUZE

MIKROVLNNÁ RÚRA S HORNÝM A DOLNÝM GRILOM A HORÚCIM VZDUCHOM - NÁVOD NA POUŽITIE

LÉGKEVERÉSES MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ALSÓ ÉS FELSŐ GRILL FŰTŐSZÁLLAL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROVIĻŅU KRĀSŅS AR AUGŠĒJO UN ARAKŠĒJO GRILU UN KONVEKCIJU - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

MIKROBANGŪ KROSNEĻĒ, KARŠTO ORO PŪTIMO SU KEPIMO IŠ VIRŠĀUS IR APAČĪOS FUNKCIJA - VALDYMO VADOVAS

ÜLEMISE JA ALUMISE GRILLI NING KONVEKTSIOONIGA MIKROLAINEANI - KASUTUSJUHEND

МИКРОВОЛНОВА ФУРНА С ГОРЕН И ДОЛЕН ГРИЛ И КОНВЕКЦИЯ - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

CUPTOR CU MICROUNDE CU GRILL SUPERIOR ȘI INFERIOR ȘI CU CONVECȚIE - MANUAL DE UTILIZARE

900 W (IEC 60705)

(GB)

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

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

(PL)

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

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

(GR)

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

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

(SI)

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

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

(CZ)

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

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

(SK)

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

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

(HU)

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

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

(LV)

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

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

(LT)

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

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

(ET)

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

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

(BF)

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

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

(RO)

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

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

GB



Attention:

Your product is marked with this symbol.

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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

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

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

2. In other Countries outside the EU

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

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

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

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

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

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

2. In other Countries outside the EU

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



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	1
CONTENTS	2
SPECIFICATIONS	2
OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5-15
INSTALLATION	16-17
BEFORE OPERATION	18
SETTING THE CLOCK.....	18
MICROWAVE POWER LEVELS	18
MANUAL OPERATION	19
MICROWAVE COOKING	19
GRILL COOKING/ COMBI COOKING.....	20-21
CONVECTION COOKING.....	21-22
EXPRESS PIZZA.....	22
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	23
WEIGHT DEFROST AND TIME DEFROST OPERATION	24
AUTO MENU OPERATION	24
AUTO MENU CHART	25
SUITABLE OVENWARE	26
CARE AND CLEANING	27



SPECIFICATIONS

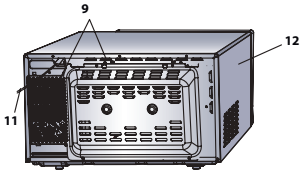
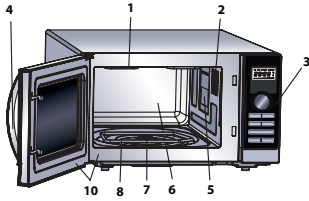
Model name:	R-843IN
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 16 A
AC Power required: Microwave	: 1500 W
Output power: Microwave	: 900 W (IEC 60705)
Top Grill (Infrared)	: 1100 W
Bottom Grill (Infrared)	: 500 W
Convection	: 2500 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1,0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz*(Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	: 512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Oven Capacity	: 25 litres**
Turntable (metal)	: ø 301 mm
Weight	: approx. 17,62 kg
Oven lamp	: 25 W / 240 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

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

**OVEN**

1. Grill heating element (top grill)
2. Oven lamp
3. Control panel
4. Door handle
5. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
6. Oven cavity
7. Turntable motor shaft
8. Grill heating element (bottom grill)
9. Ventilation openings
10. Door seals and sealing surfaces
11. Power cord
12. Outer cabinet

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

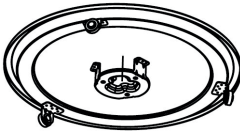
(13) Turntable (14) Coupling (15) Rack

- Place the coupling into the turntable motor shaft. Then place the turntable on to the turntable motor shaft; ensuring it is located firmly.
- To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on pages GB-21.

Never touch the grill when it is hot.

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

**13. Turntable
(metal)**



14. Coupling



15. Rack

**NOTES:**

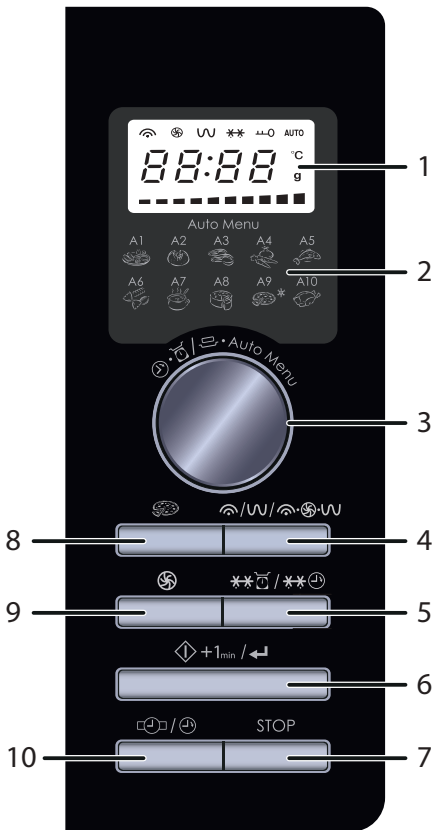
- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- After cooking fatty foods without a cover, always clean the cavity and especially the grill heating element thoroughly, these must be dry and free from grease. Built-up grease may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

**WARNING:**






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



CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY and INDICATORS

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

2. Auto Menu options:

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

3. ENTRY dial

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

4. MICROWAVE/GRILL MODE/ COMBI MODE button

- 1 PRESS = MICROWAVE
- 2 PRESSES (G-1) = TOP QUARTZ GRILL
- 3 PRESSES (C-1) = MICROWAVE & TOP QUARTZ GRILL & BOTTOM GRILL

5. WEIGHT/TIME DEFROST button

6. START/ +1min/ CONFIRM button

7. STOP button

8. EXPRESS PIZZA button:

Press to cook pizza in 5:00-9:00 minute.

9. CONVECTION button

10. CLOCK SET/ KITCHEN TIMER button



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker.

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.

Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.

Do not store or use the oven outdoors.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Use only microwave-safe containers and utensils. See Page GB-26. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

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

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.

Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.



To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in the operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

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

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-27. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord.

The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.



To avoid the possibility of burns

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

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid misuse by children

WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL and AUTO MENU operation, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.



Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

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

Never operate the oven when it is empty. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- (a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- (b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- (c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.



NOTE:

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL and MIX GRILL operation because they may melt.

Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

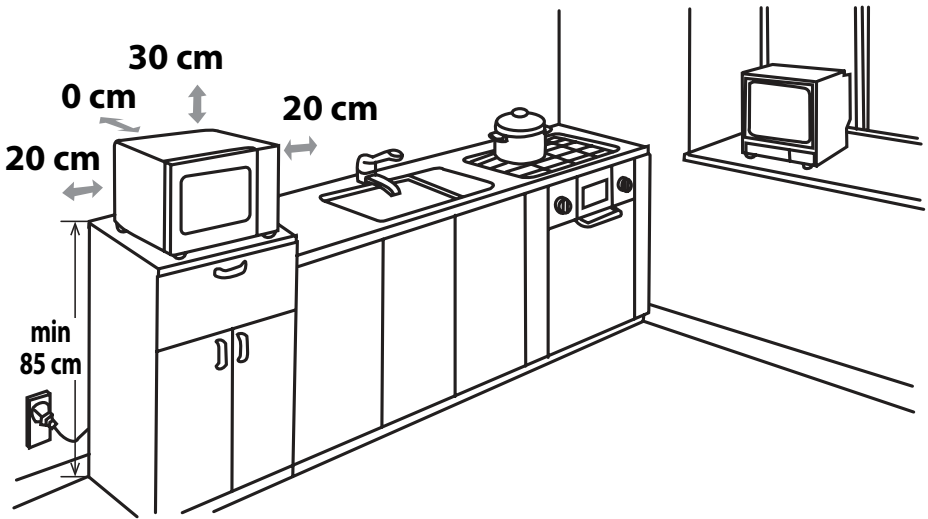


This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.



INSTALLATION

1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
4. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
 - The minimum installation height is 85 cm.
 - A minimum space of 20 cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



5. Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.

WARNING: Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains).

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.



BEFORE OPERATION

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

This model has a clock function and the oven uses less than 1,0 W in stand by mode. To set the clock, see below.



SETTING THE CLOCK

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

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

NOTES:

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



MICROWAVE POWER LEVELS

Power Level	Display (Percentage)
HIGH	P100 (100%)
MEDIUM HIGH	P80 (80%)
MEDIUM	P50 (50%)
MEDIUM LOW (DEFROST)	P30 (30%)
LOW	P10 (10%)

- Your oven has 5 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, rotate the **ENTRY** dial until the display indicates the desired level. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (🕒 / 🕒) to confirm, enter the cooking time and then press the **START/+1min/CONFIRM** button (🕒 / 🕒) to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE.GRILL/COMBI.** button (🔥 / 🔥), the current power level will be displayed for 2-3 seconds. The oven continues to count down although the display will show the power level.

Generally the following recommendations apply:

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

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

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

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

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

MANUAL OPERATION



Opening the door:

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

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/+1min/CONFIRM** button after selecting the desired cooking mode.

Once the cooking programme has been set and the **START/+1min/CONFIRM** button is not pressed in 5 minutes, the setting will be cancelled.

The **START/+1min/CONFIRM** button must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-23).



STOP

MICROWAVE COOKING



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

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

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

MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

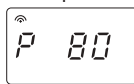
- Enter the cooking time and use microwave power levels P100 to P10 to cook or defrost (see example below).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave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

Example:

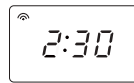
To cook 2 minutes and 30 seconds on P80 (80%) microwave power.

1. Input the power level by pressing the **MICROWAVE/ GRILL / COMBI** button once then turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.

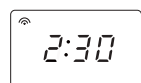
2. Press the **START/+1min/CONFIRM** button to confirm the selected power level.



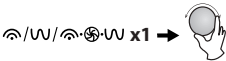
3. Enter desired cooking time by rotating the **ENTRY** dial.



4. Press the **START/+1min/CONFIRM** button to start the timer.





(The display will count down through the set cooking time.)



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

NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise. If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/ defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START/+1min/CONFIRM** button () is pressed.
- When cooking/ defrosting is complete, open the door or press STOP button and the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE.GRILL/COMBI** button . The current power level will be displayed for 2-3 seconds.

IMPORTANT:

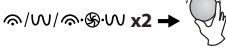
- Close the door after cooking / defrosting. Please note that the light will remain on for 10 minutes when the door is open, this is for safety reason to remind you to close the door.



GRILL COOKING/ COMBI COOKING

1. GRILL ONLY COOKING

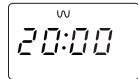
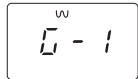
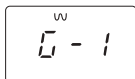
The oven has top and bottom grills which can be used separately or combined. These have one power setting only. The grill is assisted by the turntable which rotates simultaneously to ensure even browning. Input the desired grill mode by pressing the **MICROWAVE.GRILL/COMBI** button as indicated below.

Press MICROWAVE/GRILL/COMBI button	Display	Grill heating element in use
	G-1	Top grill only
	G-2	Bottom grill and top grill together
	G-3	Bottom grill only

Example:

Suppose you want to cook for 20 minutes using the TOP GRILL only.

1. Choose TOP GRILL function by pressing **MICROWAVE/GRILL/COMBI** button twice. G-1 and the grill indicator will light up on the display.
2. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button to confirm the cooking mode.
3. Use the **ENTRY** dial to input the grilling time
4. Press the **START/+1min/ CONFIRM** button to start the grilling.
(The display will count down through the set grilling time.)



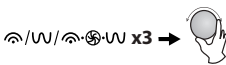
NOTE:

After half of grilling time the audible signal sounds twice and will remind you to turn the food over to ensure even browning. Please be aware that the oven will not stop automatically during grilling. For a better grill effect the food should be turned over after halfway through cooking time. After the food has been turned over halfway through cooking, re-closed the door grill result, close the door and then press the **START/ +1min / CONFIRM** button to continue grilling.

2. COMBI COOKING

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

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

Press GRILL MODE/COMBI MODE button	Display	Microwave/ duty cycle	Bottom grill/ duty cycle	Top grill/ duty cycle
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Follow the example on the next page for details on how to operate the combi cooking function.

⚠ WARNING:

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

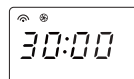
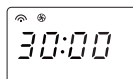
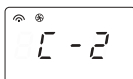
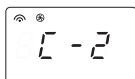
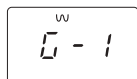
GRILL COOKING/ COMBI COOKING



Example for Microwave and Convection:

Suppose you want to cook for 30 minutes using the combination of microwave and convection (C-2).

1. Press **MICROWAVE GRILL/ COMBI** button twice. G-1 will light up on the display
2. Select C-2 by pressing the button repeatedly until the display will show C-2. At the same time the microwave and convection indicator light up on the display.
3. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button to confirm the cooking mode
4. Use the **ENTRY** dial to input the grilling time
5. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)



NOTES for GRILL and COMBI COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning food place it either on rack or in a deep container on the turntable. Use the rack for grilling small items of food such as bacon, gammon and teacakes.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is not operating correctly. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill.

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

CONVECTION COOKING



Your oven can be used as a conventional oven using the convection facility and 10 pre-set oven temperatures. Preheating is recommended for better results. The temperature can be chosen from 140°C to 230°C in 10°C increments.

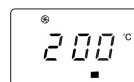
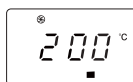
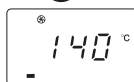
Press CONVECTION button	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oven Temp (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

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

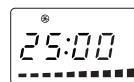
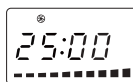
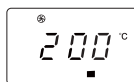
Example 1: To cook with preheating

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

1. Press the **CONVECTION** button once and the temperature indicator will flash on the display. Additionally the convection indicator will light up.
2. Enter the desired preheat temperature by pressing the **CONVECTION** button (6 times) or turn the **ENTRY** dial until the display shows 200.
3. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button to confirm the temperature.



4. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button once more to start preheating. When the preheated temperature has been reached the audible signal will sound twice to remind you to put the food into the oven. The current temperature will flash in the display.
5. Open the door, place the food inside the oven and close the door. Use the **ENTRY** dial to input the cooking time (25 minutes).
6. Press the **START/ +1min/ CONFIRM** button to start cooking. The display will count down through the set cooking time. The convection indicator will flash.



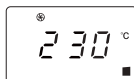
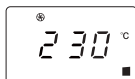
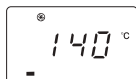


CONVECTION COOKING

Example 2: To cook without preheating

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

1. Open the door, place the food inside the oven and close the door. Press the **CONVECTION** button once and the temperature indicator will flash on the display. Additionally the convection indicator will light up.
2. Enter the desired temperature by pressing the **CONVECTION** button (9 times) or turn the **ENTRY** dial until the display shows 230.
3. Press the **START/+1min/CONFIRM** button to confirm the temperature.
4. Use the **ENTRY** dial to input the cooking time (20 minutes).
5. Press the **START/+1min/CONFIRM** button to start cooking.



NOTES:

1. The cooking time cannot be input until the preheating temperature arrives. If the temperature arrives, door must be opened to input the cooking time.
2. The convection heater will stop automatically; if there is no input for the cooking time within 5 minutes. The audible signal will sound five times to remind you and the LED will display the time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00".
3. When the oven is preheating, the turntable should be in the oven. During preheating and convection cooking, you will hear the cooling fan cycling on and off. This is completely normal and will not affect the cooking.
4. Food manufacturers instructions are only a guideline, so cooking times may need to be adjusted.
5. After cooking is complete the cooling fan will continue working for a short time to lower the temperature of the electrical and mechanical parts.
6. You may detect smoke or a burning smell when using convection for the first time. This is normal and is not a sign that the oven is not working correctly. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill and then at convection 230°C.

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




WARNING:

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

Use Automatic program for better cooking result for Bake or Cake.



EXPRESS PIZZA

1. In waiting state, press **EXPRESS PIZZA** button , the screen will display the default cooking time.
2. Turn the **ENTRY** to adjust the cooking time from 5 minutes to 9 minutes.
3. Press the **START/+1min/CONFIRM** button to start cooking.



1. SEQUENCE COOKING

This function allows you to cook using up to 3 different stages which can include manual cooking time and mode and/or time defrost as well as weight defrost function. Once programmed there is no need to interfere with the cooking operation as the oven will automatically move onto the next stage. The audible signal will sound once after the first stage. If one stage is defrosting, it should be in the first stage.

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

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

- 1. Press the **WEIGHT/TIME DEFROST** button twice, in the LED display will appear dEF2.
- 2. Enter the defrosting time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "5:00" minutes.
- 3. Press the **MICROWAVE/GRILL/COMBI.** button / / once.
- 4. Input the power level by turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
- 5. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /) to confirm the setting.
- 6. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "7:00" minutes.
- 7. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /) to start cooking.

2. +1min FUNCTION (Auto minute)

The **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /) allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on P100 microwave power level for 1 minute by pressing the **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /). The cooking process will start immediately and each time the button is pressed this will increase the cooking time by 1 minute.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual, grill, convection and combi cooking in multiples of 1 minutes if the **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /) is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, auto menu function and sequence cooking, the cooking time cannot be increased by pressing **START/+1min/CONFIRM** button (+1min /).

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

3. KITCHEN TIMER FUNCTION

You can use the kitchen timer for timing where microwave cooking is not involved for example to time boiled eggs cooked on conventional hob or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

Example:

To set the timer for 5 minutes.

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>1. Press the CLOCK SET/ KITCHEN TIMER button twice.</p> x 2 | <p>2. Enter the desired time by rotating the ENTRY dial until the correct minutes are displayed.</p> | <p>3. Press the START/+1min/CONFIRM button to start the timer.</p> | <p>4. Check the display.
(The display will count down through the set time.)</p> |
|---|---|---|--|

When the timer time arrives, the audible signal will sound 5 times and the LED will display then time of day.

You can enter any time up to 95 minutes. To cancel the KITCHEN TIMER whilst counting down, simply press the **STOP** button.

NOTE: The KITCHEN TIMER function cannot be used whilst cooking.

4. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

a. To set the CHILD LOCK:

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



b. To cancel the CHILD LOCK:

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



WEIGHT DEFROST AND TIME DEFROST OPERATION

1. WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 100g – 2000g in 100g steps. The frozen foods are defrosted from -18°C. Follow the example below for details on how to operate these functions.

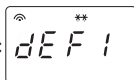
Example: To defrost a meat joint weighing 1,2 kg using **WEIGHT DEFROST**.

Place the meat in a flan dish or microwave oven defrost rack on the turntable.

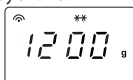
1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT/TIME DEFROST** button once.

**☒ / **⌚ x1,

the display will show:



2. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display shows:



At the same time "g" indicator will light on the display.

3. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (◀+1min / ▶) to start defrosting.

The time and defrost indicators will light and "g" indicator will disappear. (The display will count down through defrosting time).

NOTES for WEIGHT DEFROST:

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

2. TIME DEFROST

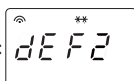
This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:05 – 95:00.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

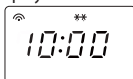
1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT/TIME DEFROST** button twice.

**☒ / **⌚ x2,

the display will show:



2. Enter the desired cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows 10:00



3. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (◀+1min / ▶) to start defrosting.

The time and defrost indicators will light.

NOTES for TIME DEFROST:

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



AUTO MENU OPERATION

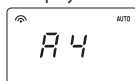
The **AUTO MENU** programmes automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods (details on page GB-25). Follow the example below for details on how to operate this function.

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

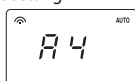
1. Rotate the **ENTRY** dial and select the desired auto menu.



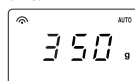
The display will show:



2. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (◀+1min / ▶) to confirm the setting.





3. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display shows:
4. Press the **START/+1min/CONFIRM** button (◀+1min / ▶) to start cooking. (The display will count down through cooking time.)



NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by rotating the **ENTRY** dial until the desired weight/ quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the AUTO MENU chart on page GB-25 cook by manual operation.



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

*** Preparation of the sponge cake (A8):**

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

NOTES:

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



SUITABLE OVENWARE

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

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

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

⚠ WARNING:

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



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

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

Oven exterior

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

Oven controls

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

Oven Interior

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

3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the convection and grill. Remaining food or fat can cause smoke or a bad smell.
5. Food will release steam during cooking and cause condensation inside the oven and door. It is important to wipe the oven dry. A build up of condensation will eventually lead to rust forming on the oven interior.

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

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

Accessories

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

Door

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

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

IMPORTANT:

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

Cooking Mode	Standard time
Microwave P100	30 minutes
Grill/ Convection/ Combi cooking mode	Intermittent operation, temperature and time controlled



Uwaga:

Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem.

Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

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

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

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

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

2. Kraje pozaunijne

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

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

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

2. Kraje pozaunijne

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



SPIS TREŚCI

Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI	1
SPIS TREŚCI	2
DANE TECHNICZNE	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	3
PANEL STEROWANIA	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5-15
INSTALACJA	16-17
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY	18
USTAWIENIE ZEGARA	18
POZIOMY MOCY MIKROFAL	18
STEROWANIE RĘCZNE	19
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI	19
TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM	20-21
TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM	21-22
Program EXPRESS PIZZA.....	22
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE	23
PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA	24
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA	24
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.....	25
PRZYDATNE NACZYNIA	26
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	27
ADRESY AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH	27



DANE TECHNICZNE

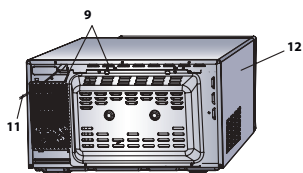
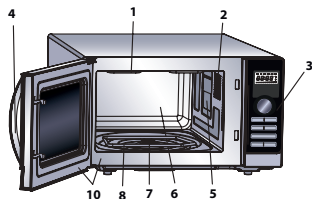
Typ kuchenki:	R-843IN
Napięcie zasilające:	230 V, 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny:	16 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofale:	1500 W
Moc wyjściowa: Mikrofale:	900 W (IEC 60705)
Grill górny (podczerwony):	1100 W
Grill dolny (podczerwony):	500 W
Termoobieg:	2500 W
Tryb wyłączenia (oszczędzania energii):	mniej niż 1,0 W
Częstotliwość mikrofal* :	2450 MHz* (grupa 2/klasa B)
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Pojemność kuchenki :	25 litrów**
Talerz obrotowy (metalowy):	o średnicy 301 mm
Ciężar:	ok. 17,62 kg
Lampka oświetleniowa:	25 W / 240 V

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

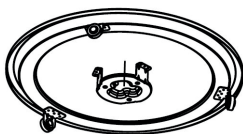
Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.

** 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.



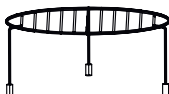
13. Talerz obrotowy (metalowy)



14. Gniazdo napędowe



15. Ruszt



KUCHENKA

1. Górny element grzejny grilla
2. Lampka oświetleniowa
3. Panel sterowania
4. Uchwyt drzwiczek
5. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
6. Komora operacyjna
7. Gniazdo napędu talerza obrotowego
8. Dolny element grzejny grilla
9. Otwory wentylacyjne
10. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
11. Kabel zasilający
12. Obudowa

WYPOSAŻENIE:

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

- (13) Talerz obrotowy (14) Gniazdo napędowe (15) Ruszt
- Sprzęgło należy zamocować w gnieździe napędu talerza obrotowego, a następnie dokładnie zamocować na nim talerz obrotowy.
- 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-21.

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:

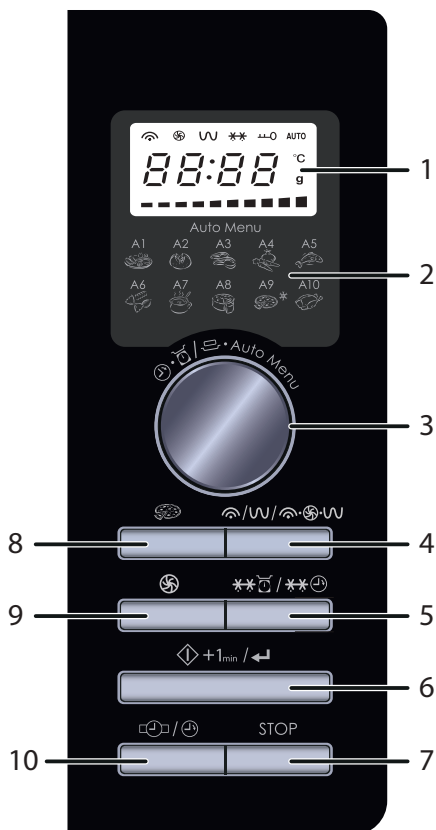
- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności element grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu. 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 chwycać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.



PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ CYFROWY I WSKAŹNIKI:

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

2. Opcje funkcji automatycznego gotowania:

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

3. Pokrętko WYBORU

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

4. Przycisk MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/ TRYB KOMBINOWANY

- 1 NACIŚNIĘCIE = MIKROFALE
- 2 NACIŚNIĘCIA (G-1) = GRILL GÓRNY KWARCOWY
- 3 NACIŚNIĘCIA (C-1) = MIKROFALE/GRILL KWARCOWY GÓRNY I DOLNY GRILL

5. Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

6. Przycisk START/+1 min/ZATWIERDŹ

7. Przycisk STOP

8. Przycisk EXPRESS PIZZA:

Naciśnij przycisk, żeby przygotować pizzę w ciągu 5:00-9:00 minut.

9. Przycisk TERMOOBIEG

10. Przycisk USTAWIANIE ZEGARA/TIMER KUCHENNY



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:

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.

Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.

Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.

Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 10 A lub większym.

Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.

Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.

Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.

Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.



Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.

Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

Patrz strona PL-26. Należy stosować wyłącznie naczynia nadające się do kuchenek mikrofalowych.

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

Ostrożnie 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.

W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.

Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.

Usuwać z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.

Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.

Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.

Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.

Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.



Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem lub budyniu.

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

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

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.

Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.

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.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.

Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelce drzwiczek i powierzchniach uszczelki. Stosuj się do wskazówek w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-27. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzi do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:

W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.

Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.

Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy.

Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.



Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.

Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.

Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.

Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, należy zainstalować nowy przewód tego samego typu.

Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

OSTRZEŻENIE: Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.

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.

Przy podgrzewaniu płynów w kuchence należy zachować szczególną ostrożność. Stosuj naczynia o szerokim wylocie, aby pęcherzyki pary mogły swobodnie uchodzić.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Żeby uniknąć gwałtownego wytrysnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

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

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.

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



Żeby uniknąć poparzeń:

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytak do garnków lub rękawic kuchennych.

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.

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. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagzewają.

Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.

Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.

Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.



Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku 8 lat lub starsze mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM i GOTOWANIA AUTOMATYCZNEGO ze względu na generowanie wysokiej temperatury. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.

Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy. 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:**

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach:

- przez personel kuchenny w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
- w pensjonatach.

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:

Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofalę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Nie wkładaj do kuchenki puszek.

Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.

Żeby uniknąć uszkodzenia talerza obrotowego:

- (a) Przed rozpoczęciem mycia talerza obrotowego wodą należy odczekać dopóki nie ostygnie.
- (b) Nie wolno ustawiać gorących produktów lub naczyń na zimnym talerzu obrotowym.
- (c) Nie wolno ustawiać zimnych produktów lub naczyń na gorącym talerzu obrotowym.

Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

**UWAGA:**

Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu grilla (tryby GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM), ponieważ mogłyby się roztopić. W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że są one do tego celu przeznaczone.

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 zaniedbania 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.

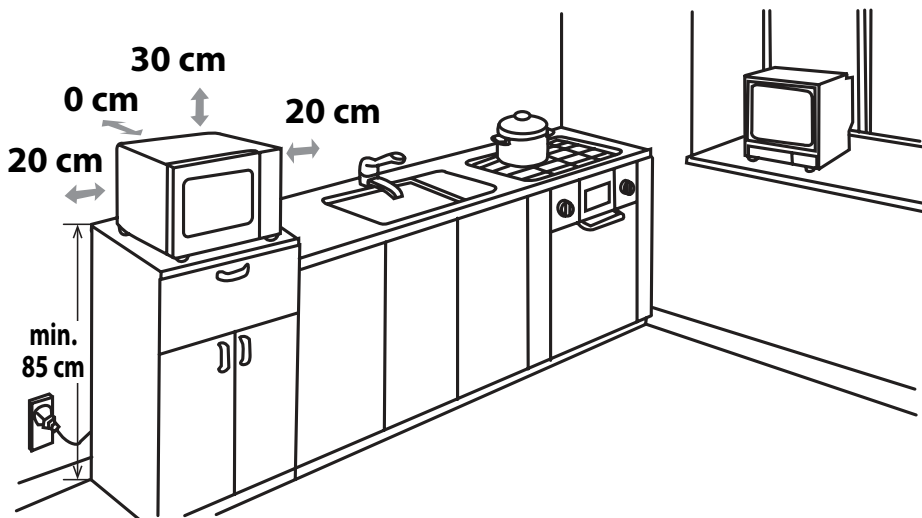


Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają.



INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia.
2. Upewnij się, że kuchenka nie nosi żadnych śladów uszkodzenia.
3. 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.
4. 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.
 - Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.
 - 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.
 - Zablockowanie 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.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uzziemionego gniazdka elektrycznego.

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

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych. Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY

Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00” i zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Opisywany model wyposażony jest w zegar. W trybie czuwania kuchenka zużywa poniżej 1,0 W. Żeby ustawić zegar, postępuj według poniższego opisu.



USTAWIENIE ZEGARA

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

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

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „0:00”.
- Żeby sprawdzić wskazania zegara podczas gotowania, naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/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**, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00”. Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie skasowany. Ustawienie czasu zostanie również skasowane.



POZIOMY MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Wyświetlacz (Procent)
WYSOKI	P100 (100%)
ŚREDNI WYSOKI	P80 (80%)
ŚREDNI	P50 (50%)
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	P30 (30%)
NISKI	P10 (10%)

- Opisywana kuchenka posiada 5 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy gotowania, obróć pokrętkę **WYBORU**, dopóki nie wyświetli się żądany poziom mocy mikrofal. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ** (⏏ / +1min / ⏏), żeby zatwierdzić. Wprowadź czas gotowania, a następnie przyciskiem **START/+1min/ZATWIERDŹ** (⏏ / +1min / ⏏) uruchom kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal w trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY** (🔥 / 🔥 / 🔥). Bieżące ustawienie mocy będzie wyświetlane przez 2-3 sekundy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

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

Poziom P80 (ŚREDNIO WYSOKA moc = 720 W) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalania po jednej stronie.

Poziom P50 (ŚREDNIA moc = 450 W) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania

w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wółwiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

Poziom P30 (ŚREDNIO NISKA moc = ustawienie rozmrażania z mocą 270 W) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

Poziom P10 (NISKA moc = 90 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.



Otwieranie drzwiczek:

Pociągnij za uchwyt, żeby otworzyć drzwiczki.

Uruchamianie kuchni:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniużądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**.



Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/+1min/ZATWIERDŹ** po upływie 5 minut po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.

Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, należy nacisnąć przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby kontynuować proces. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP** do:

1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchni.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-23).

STOP

TRYB PRACY Z MIKROFALAMI



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

Jednostkę czasu gotowania (rozmrzania) można ustawić w zakresie od 5 sekund do 5 minut, w zależności od łącznego czasu gotowania (rozmrzania) 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 ROZMRZANIE

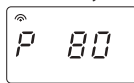
- Wprowadź czas gotowania lub rozmrzania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P100 do P10, żeby uruchomić gotowanie lub rozmrzanie (patrz przykład poniżej).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest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

Przykład:

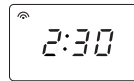
Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal P80 (80%).

1. Ustaw poziom mocy mikrofal naciskając jeszcze jeden raz przycisk **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY**. Pokrętle **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.

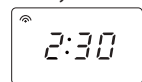
2. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby zaakceptować wybrany poziom mocy.



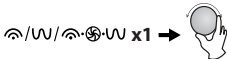
3. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętle **WYBORU**.



4. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby uruchomić timer kuchni.



(Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)



Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik mikrofal.

UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchni lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo. Jeśli podczas gotowania/rozmrzania 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/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /).
- Po zakończeniu gotowania/rozmrzania otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP**. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony.
- Żeby podczas gotowania sprawdzić poziom mocy mikrofal, należy nacisnąć przycisk **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY** / / . Przez 2-3 sekundy będzie wyświetlany bieżący poziom mocy.

WAŻNE:


- Po zakończeniu gotowania lub rozmrzania należy zamknąć drzwiczki kuchni. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchni 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

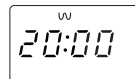
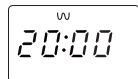
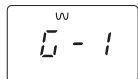
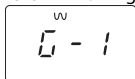
Kuchenka posiada górny i dolny grill, których można używać osobno lub równocześnie. Grill ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Należy ustawić odpowiedni tryb pracy przy pomocy przycisku **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY**:

Naciśnij przycisk MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY	Wyświetlacz	Pracujący element grzejny
	G-1	Tylko górny grill kwarcowy
	G-2	Górny grill kwarcowy i dolny grill równocześnie
	G-3	Tylko dolny grill

Przykład:

Gotowanie przez 20 minut przy pomocy tylko GÓRNEGO GRILLA.

- Wybierz funkcję GRILL GÓRNY, naciskając dwa razy przycisk **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY**. Na wyświetlaczu zaświecą się wskaźniki G-1 i grilla.
- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** wprowadź czas grillowania.
- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby rozpocząć proces grillowania. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie 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. W celu uzyskania lepszego efektu grillowania potrawę należy obrócić w połowie czasu gotowania. Po obróceniu potrawy zamknij drzwiczki kuchenki i naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby wznowić grillowanie.

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ

Funkcja trybu **PRACY KOMBINOWANEJ** umożliwia połączenie mocy mikrofalowej z grillem lub funkcją termoobieg. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla. Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania oraz uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw. Przy wygodzie szybkiego gotowania uzyskiwany jest tradycyjny, apetyczny wygląd potraw.

Dostępne są trzy kombinacje przedstawione w poniższej tabeli:

Naciśnij przycisk TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY Przycisk TRYBU PRACY	Wyświetlacz	Mikrofales/cykl	Grill górny/cykl	Grill dolny/cykl
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Zapoznaj się z instrukcjami w przykładzie podanym na następnej stronie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi trybu pracy kombinowanej z grillem.

⚠OSTRZEŻENIE:

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

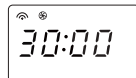
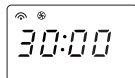
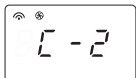
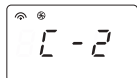
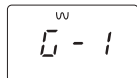
TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM



Przykład działania w trybie mikrofal z termoobieganiem:

Przypuśćmy, że chcesz przygotowywać potrawę przez 30 minut przy użyciu mikrofal i termoobiegu (C-2).

1. Naciśnij dwa razy przycisk **MIKROFALE/ TRYB PRACY Z GRILLEM/ TRYB KOMBINOWANY**. Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik G-1.
2. Wybierz C-1 naciskając przycisk do momentu wyświetlenia się pozycji C-2. Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik mikrofal i termoobiegu.
3. Naciśnij przycisk **START/+1min/ ZATWIERDZ**, żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
4. Przy pomocy pokrętle **WYBORU** wprowadź czas grillowania.
5. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**, 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 umieść potrawę na ruszce lub włóż do wysokiego naczynia, które należy umieścić na obrotowym talerzu. Skorzystaj z ruszki podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynekami.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o nieprawidłowym działaniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

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

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 140°C do 230°C ze skokiem o 10°C.

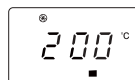
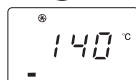
Naciśnij przycisk TERMOOBIEG	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura kuchenki (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Dla każdej ustawianej temperatury istnieje odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu, np. 170°C = trzeci segment. Podczas wstępnego podgrzewania ten wskaźnik pulsuje, a pojawiające się kolejno segmenty informują o postępie procesu nagrzewania.

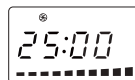
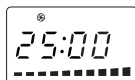
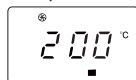
Przykład 1: Gotowanie ze wstępnym podgrzaniem

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

1. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wskaźnik temperatury. Zaświeci się również wskaźnik termoobiegu.
2. Wprowadź żądaną temperaturę wstępnego podgrzewania naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (6 razy) lub pokrętle **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 200.
3. Naciśnij przycisk **START/+1min/ ZATWIERDZ**, żeby zaakceptować wybraną temperaturę.



4. Naciśnij jeszcze jeden raz przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**, żeby rozpocząć podgrzewanie. Po osiągnięciu wybranej temperatury zostanie dwukrotnie wyemitowany sygnał dźwiękowy, przypominający o konieczności umieszczenia potrawy w kuchenke. Wartość bieżącej temperatury będzie pulsować na wyświetlaczu.
5. Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Przy pomocy pokrętle **WYBORU** ustaw czas gotowania (25 minut).
6. Naciśnij przycisk **START/+1min/ ZATWIERDZ**, żeby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Wskaźnik termoobiegu będzie pulsował.



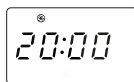
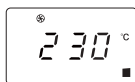
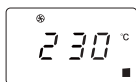
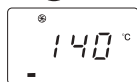


TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM

Przykład 2: Przygotowanie potrawy bez wstępnego podgrzewania kuchenki.

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

1. Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wskaźnik temperatury. Zaświeci się również wskaźnik termoobiegu.
2. Wprowadź żądaną temperaturę naciskając przycisk **TERMOOBIEG** (9 razy) lub pokrętłem **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 230.
3. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**, żeby zaakceptować wybraną temperaturę.
4. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw czas gotowania (20 minut).
5. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**, żeby rozpocząć gotowanie.



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 kuchenke. Podczas wstępnego podgrzewania i gotowania z termoobiegiem słyszalne będzie cykliczne włączanie i wyłączenie 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 nieprawidłowym działaniu 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 230°C.

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


⚠️ OSTRZEŻENIE:

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

Do przygotowania pieczywa i ciast lepiej jest używać programu automatycznego.



Program Express Pizza

1. W trybie oczekiwania naciśnij przycisk **EXPRESS PIZZA** . Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania w programie **EXPRESS PIZZA**.
2. Przy pomocy pokrętła **WYBORU** ustaw czas gotowania (od 5 do 9 minut).
3. Naciśnij przycisk **START/+ 1min/ZATWIERDZ**, żeby rozpocząć gotowanie.



1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja pozwala na gotowanie z 3 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje ręcznego ustawiania czasu i trybu gotowania i/lub rozmrażania według czasu oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

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

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

- 1. Naciśnij dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu dEF2.
- 2. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas rozmrażania „5:00” minut.
- 3. Naciśnij jeden raz przycisk **MIKROFALE/TRYB PRACY Z GRILEM/TRYB KOMBINOWANY** / / .
- 4. Pokrętkiem **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.
- 5. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /), żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
- 6. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na „7:00” minut.
- 7. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /), żeby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA + 1min (automatyczne ustawianie minut)

Przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /) pozwala na obsługę dwóch następujących funkcji:

a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia gotowania, przy ustawionym poziomie mocy P100, trwającego minutę poprzez naciśnięcie przycisku **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /). Gotowanie rozpocznie się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie czasu gotowania o 1 minutę.

b. Wydłużenie czasu gotowania

Czas gotowania w trybie gotowania ręcznego, grilla, pracy z termoobiegiem i kombinowanym można wydłużyć o wielokrotność 1 minuty naciskając przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /) w trakcie pracy kuchenki. Podczas rozmrażania według wagi, aktywnej funkcji automatycznego gotowania i gotowania sekwencyjnego nie można zwiększyć czasu gotowania przy pomocy przycisku **START/+1min/ZATWIERDŹ** (+1min /).

UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 95 minut.

3. TIMER KUCHENNY

Możesz użyć timera kuchennego do ustawienia czasu procesu, przy którym tryb pracy z mikrofalami nie jest wykorzystywany (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej) lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmażonych potraw.

Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/TIMER KUCHENNY**.
 x2
2. Ustaw żądany czas trwania procesu obracając pokrętkę **WYBORU**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądane ustawienie minut.
3. Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDŹ**, żeby uruchomić timer kuchenny.
4. Sprawdź wskazanie wyświetlacza. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.)

Jeśli ustawiony czas dobiegnie końca, 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**.

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

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

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

a. Włączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

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



b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

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



PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA

1. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie takich potraw jak wieprzowiny, wołowiny i kurczaków jest łatwe. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 100 do 2000 g (ze skokiem 100 g). Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

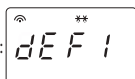
Przykład: Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji **ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI**.

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

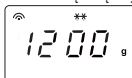
- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.

**☒ / **⌚ x1,

na wyświetlaczu pojawi się:



- Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:



Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się symbol „g”.

- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**

(⬅ +1min / ⬅), żeby rozpocząć rozmrażanie.

Wyświetli się ustawiony czas i zaświeci się wskaźnik rozmrażania, natomiast symbol „g” zgaśnie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)

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.

2. ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

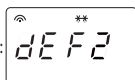
Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:05 - 95:00.

Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

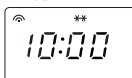
- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.

**☒ / **⌚ x2,

na wyświetlaczu pojawi się:



- Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na „10:00” minut.



- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ**

(⬅ +1min / ⬅), żeby rozpocząć rozmrażanie.

Wyświetli się ustawiony czas i zaświeci się wskaźnik rozmrażania.

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 moc mikrofal jest zaprogramowany na P30 i nie można wybrać innego poziomu.



PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

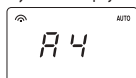
Programy **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronie PL-25). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

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

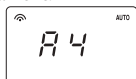
- Pokrętkiem **WYBORU** wybierz żądany program automatycznego gotowania.



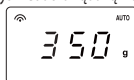
Na wyświetlaczu pojawi się:



- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ** (⬅ +1min / ⬅), żeby zaakceptować wybrane ustawienie.



- Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:





- Naciśnij przycisk **START/+1min/ZATWIERDZ** (⬅ +1min / ⬅), żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić obracając pokrętko **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-25 należy korzystać z ręcznego trybu pracy.

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Program automatycznego gotowania	Wyświetlacz	Sposób gotowania	WAGA/PORCJE/NACZYNIA	Procedura:
Ponowne podgrzanie potrawy na płytkim talerzu (potrawy wstępnie ugotowane tj. mięso, warzywa i przybrania)	A1	100% mocy mikrofal	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Talerz z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Umieść wstępnie ugotowaną potrawę na talerzu. Przykryj talerz oddychającą folią do kuchenek mikrofalowych lub odpowiednią pokrywką. Umieść talerz na środku talerza obrotowego. Po podgrzaniu zamieszaj.
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 kratce talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przenieść na drugą stronę i przełoż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Mięso, (mięso bez kości, np. wołowina, baranina, wieprzowina lub drób)	A3	100% mocy mikrofal	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Naczynie żaroodporne z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Pokrój mięso na małe paski i umieść je w naczyniu żaroodpornym. Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką. Umieść naczynie żaroodporne z potrawą na środku talerza obrotowego.
Świeże warzywa, np. kawałki, marchewki, brokuły, koper włoski, pory, papryki, cukinie itp.	A4	100% mocy mikrofal	150 g, 350 g, 500 g (temp. pocz. 20°C) Naczynie z pokrywką	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.
Ryba (W tym programie zalecane jest używanie wyłączanie filetów rybnych.)	A5	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.
Makaron (suszony makaron, np. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	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.
Zupa	A7	100% mocy mikrofal	200 g, 400 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Filiżanki (200 g na filiżankę)	Ustaw filiżanki na talerzu obrotowym i zamieszaj po zagotowaniu.
Biszkopt* Składniki: 4 jajka 110 g cukru 100 g mąki 10 g mąki kukurydzianej 60 g wody 60 g oleju roślinnego	A8	Wstępne podgrzanie do 160°C	475 g (temp. pocz. 20°C) Tortownica (około 26 cm średnicy) Ruszt	Kuchenna nagrzej się do temperatury 160°C. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, otwórz drzwiczki i ustaw ciasto na niskim ruszcie. Naciśnij przycisk START/+1min/ZATWIERDZ ( +1min / ), żeby rozpocząć pieczenie.
Zamrożona pizza (Pizza przeznaczona do piekarnika → wstępnie upieczona)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (temp. pocz. -18°C) Ruszt	Usuń opakowanie i umieść pizzę bezpośrednio na niskim ruszcie. Nie jest konieczne odstawienie potrawy.
Pieczony kurczak	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. pocz. 20°C) Ruszt	W razie potrzeby przypraw solą, pieprzem i papryką. Nakłuj skórę kurczaka kilka razy. Umieść kurczaka piersią do góry na niskim ruszcie.

* Przygotowanie biszkopta (A8):

- Rozdziel jajka na żółtka i białka.
- Ucieraj żółtka, olej i wodę przy pomocy ręcznego miksera (z małą prędkością), dopóki nie staną się lekkie i puszyste.
- Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj.
- W oddzielnym naczyniu ubij białka, cukier i mąkę kukurydzianą przy pomocy ręcznego miksera (z dużą prędkością) do uzyskania gęstej masy. Ostrożnie dodaj do ciasta.
- Nalóż wymieszany masę do natłuszczonej tortownicy i wygładź powierzchnię.
- 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.



PRZYDATNE NACZYNIA

Żeby możliwe było gotowanie/rozmarzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczyń. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń.

Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Grill	Termoobieg	Gotowanie w trybie mieszanym	Komentarze
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do 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 termoobieganiem	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	✓	✓	✓	✓	Ruszt dostarczony z kuchenką został specjalnie dostosowany do wszystkich trybów gotowania i nie spowoduje uszkodzenia kuchenki.

OSTRZEŻENIE:

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



OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA ŻADANEGO 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 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, jak talerz obrotowy i ruszt, należy myć w wodzie z płynem do mycia naczyń i osuszyć. Środki do mycia naczyń są bezpieczne.

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
Gotowanie mikrofalami przy poziomie mocy P100	30 minut
Grill/termoobieg/tryb kombinowany	Przerywane działanie, temperatura i czas są kontrolowane

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

GR



Προσοχή:

Το προϊόν σας έχει σήμανση με αυτό το σύμβολο. Αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με γενικά οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει ξεχωριστό σύστημα περισυλλογής για τα συγκεκριμένα προϊόντα.

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

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

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

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

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

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

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

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

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

2. Σε άλλες χώρες εκτός της ΕΕ

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

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

B. Πληροφορίες ως προς τη Διάθεση για Επαγγελματίες Χειριστές

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

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

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

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

2. Σε άλλες χώρες εκτός της ΕΕ

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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εγχειρίδιο Λειτουργίας

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ	1
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	2
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	2
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	3
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	4
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	5-15
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	16-17
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	18
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	18
ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	18
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	19
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	19
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ/ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI.....	20-21
ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.....	21-22
EXPRESS PIZZA.....	22
ΑΛΛΕΣ ΒΟΛΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	23
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ.....	24
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ	24
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ.....	25
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ.....	26
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	27



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου:	R-8431N
Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος:	230 V, 50 Hz μονή φάση
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:	16 A
Απαιτούμενη ισχύς εναλλασσόμενου ρεύματος: Μικροκύματα:	1500 W (IEC 60705)
Ισχύς εξόδου: Μικροκύματα:	900 W
Γκριλ οροφής (Υπέρυθρες) :	1100 W
Γκριλ βάσης (Υπέρυθρες) :	500 W
Επαγωγική:	2500 W
Απενεργοποιημένο (Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας) :	λιγότερο από 1,0 W
Συχνότητα μικροκυμάτων:	2450 MHz*(Ομάδα 2/Κλάση B)
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) χλστ. :	512,0 x 307,0 x 497,0 χλστ.
Διαστάσεις θαλάμου (Π) x (Υ) x (Β)** χλστ. :	328,0 x 226,0 x 343,0 χλστ.
Χωρητικότητα φούρνου :	25 λίτρα**
Περιστρεφόμενος δίσκος (μεταλλικός) :	ø 301 χλστ.
Βάρος :	περ. 17,62 κ.
Λυχνία φούρνου:	25 W / 240 V

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

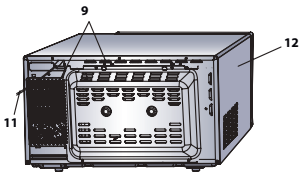
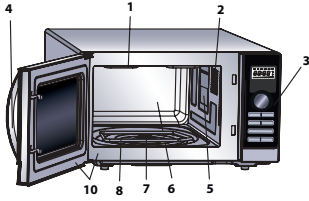
Σύμφωνα με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης B.

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

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

** 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

1. Θερμαντικό στοιχείο γκριλ (άνω)
2. Λάμπα φούρνου
3. Πίνακας ελέγχου
4. Χερούλι ανοίγματος πόρτας
5. Κάλυμμα κυματοδηγού (ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ)
6. Εσωτερικό φούρνου
7. Άξονας μετάδοσης κίνησης στον περιστρεφόμενο δίσκο
8. Θερμαντικό στοιχείο γκριλ (κάτω)
9. Ανοίγματα εξαερισμού
10. Σφραγίσματα της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
11. Καλώδιο ρεύματος
12. Εξωτερικό κάλυμμα

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

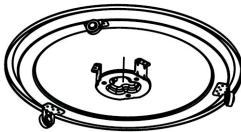
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι παρέχονται τα παρακάτω εξαρτήματα:

- (13) Περιστρεφόμενος δίσκος (14) Σύνδεσμος (15) Σχάρα
- Τοποθετήστε το σύνδεσμο στον άξονα μετάδοσης κίνησης στον περιστρεφόμενο δίσκο. Στη συνέχεια τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο στον άξονα μετάδοσης κίνησης, εξασφαλίζοντας πως στερεώθηκε καλά.
 - 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 στις σελίδες GR-21.

Μην ακουμπάτε ποτέ το γκριλ όταν είναι ζεστό.

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

13. Περιστρεφόμενος δίσκος (μέταλλο)



14. Σύνδεσμος



15. Σχάρα



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 στήριγμα κυλίνδρου εφαρμοσμένα σωστά. Αυτό συμβάλλει στο πλήρες, ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ένας κακώς εφαρμοσμένος περιστρεφόμενος δίσκος ενδέχεται να μην περιστρέφεται σωστά και θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο.
- Κάθε φαγητό και δοχείο φαγητού πρέπει να τοποθετείται πάντα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο για μαγείρεμα.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού ή αντίστροφα. Η κατεύθυνση περιστροφής μπορεί να αλλάξει κάθε φορά που εκκινείτε το φούρνο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.

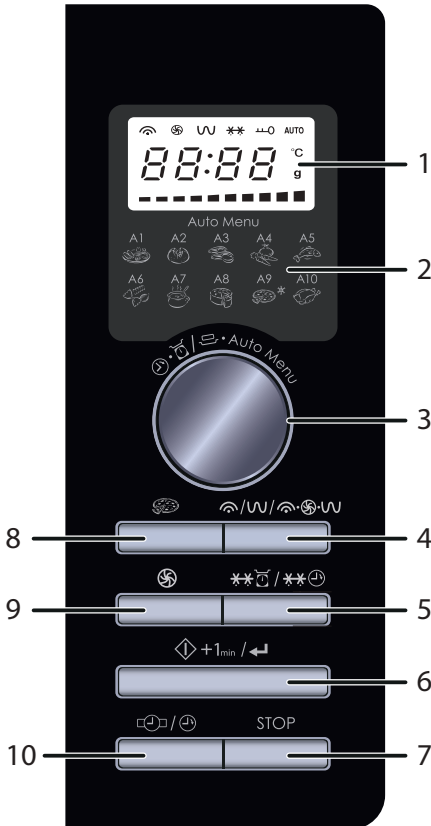


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ και ΕΝΔΕΙΞΙΣ

- Ένδειξη για ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
- Ένδειξη για ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- Ένδειξη για ΓΚΡΙΛ
- Ένδειξη για ΑΠΟΨΥΞΗ
- Ένδειξη για ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ
- AUTO** Ένδειξη για ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΜΕΝΟΥ
- °C** Ένδειξη για ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
- g** Ένδειξη για ΒΑΡΟΣ
- Ένδειξη για θερμοκρασία

2. Επιλογές αυτόματων μενού:

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

3. Στροφέας ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ

Περιστρέψτε για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος, την ώρα, τη λειτουργία μαγειρέματος, το επίπεδο ισχύος, τη θερμοκρασία, το βάρος, τη μερίδα και για να επιλέξετε αυτόματο μενού.

4. Κουμπί ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COMBI

- 1 ΠΑΤΗΜΑ= ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
- 2 ΠΑΤΗΜΑΤΑ (G-1) = ΓΚΡΙΛ QUARTZ ΟΡΟΦΗΣ
- 3 ΠΑΤΗΜΑΤΑ (C-1) = ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ QUARTZ ΟΡΟΦΗΣ & ΓΚΡΙΛ ΒΑΣΗΣ ΓΚΡΙΛ

5. Κουμπί ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ/ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

6. Κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ +1λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

7. Κουμπί STOP

8. Κουμπί EXPRESS PIZZA:

Πατήστε το για να μαγειρέψετε πίτσα σε 5:00-9:00 λεπτά.

9. Κουμπί ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

10. Κουμπί ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Επίπεδα ισχύος που είναι υπερβολικά υψηλά, ή χρόνοι μαγειρέματος εξαιρετικά μεγάλοι, μπορούν να υπερθερμάνουν τα φαγητά και να έχουν ως αποτέλεσμα πυρκαγιά.

Ο φούρνος αυτός έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση πάνω σε πάγκο. Δεν έχει σχεδιαστεί ως εντοιχισμένος σε μονάδα κουζίνας.

Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.

Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ώστε η μονάδα να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.

Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230 V, 50 Hz, με ασφάλεια ελάχιστης έντασης 10 A, ή αυτόματο διακόπτη ελάχιστης έντασης 10 A.

Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνο αυτή τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα.

Για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο.

Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερι-



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Εάν παρατηρήσετε καπνό, σβήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και κρατήστε την πόρτα κλειστή ώστε να καταπνίξετε οποιοσδήποτε φλόγες.

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία και εργαλεία που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Ανατρέξτε στη σελίδα GR-26. Τα εργαλεία μαγειρέματος θα πρέπει να ελέγχονται για να βεβαιωθείτε πως είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

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

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.

Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού.

Μην μπλοκάρτε τα ανοίγματα εξαερισμού.

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.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να θερμάνετε λάδια για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν ελέγχεται και το λάδι μπορεί να αρπάξει φωτιά.

Για να φτιάξετε ποπ-κορν, χρησιμοποιείτε μόνο ειδικούς παρασκευαστές μικροκυμάτων για ποπ-κορν.

Μην αποθηκεύετε φαγητό ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο.

Ελέγξτε τις ρυθμίσεις αφού ξεκινήσετε το φούρνο για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος λειτουργεί όπως επιθυμείτε.



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. Ανατρέξτε στις αντίστοιχες υποδείξεις στο εγχειρίδιο λειτουργίας.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού

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.

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.

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.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μη λειτουργείτε το φούρνο με την πόρτα ανοικτή και μην τροποποιείτε με οποιονδήποτε τρόπο τα μάνταλα ασφαλείας της πόρτας. Μη λειτουργείτε το φούρνο εάν παρεμβάλλεται κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στα σφραγίσματα της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης.

Μην επιτρέπετε να συσσωρεύονται λίπη ή βρωμιά στα σφραγίσματα της πόρτας και στα παρακείμενα μέρη. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής. Ακολουθείτε τις οδηγίες για "Καθαρισμό και Συντήρηση" στη σελίδα GR-27. Αποτυχία να κρατήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε επιδείνωση της επιφάνειας που θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να καταλήξει σε επικίνδυνη κατάσταση.

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

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό κάλυμμα.

Ποτέ μη χύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφάλειας της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση διαρροής υγρού, σβήστε και αποσυνδέστε το φούρνο αμέσως, και καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

Μη βυθίζετε το καλώδιο ή το βύσμα παροχής ρεύματος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.



Κρατήστε το καλώδιο παροχής ρεύματος μακριά από θερμές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του πίσω μέρους του φούρνου.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.

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.

Εάν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο παροχής ρεύματος αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί με ειδικό καλώδιο. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και άλλα φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία εφόσον είναι πιθανό να εκραγούν.

Η θέρμανση αναψυκτικών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη έκρηξη βρασμού, επομένως πρέπει να δίνεται προσοχή στο χειρισμό του δοχείου.

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.

Προσέχετε όταν βάζετε στα μικροκύματα υγρά. Χρησιμοποιείτε δοχεία με φαρδύ στόμιο ώστε να επιτρέπεται η διαφυγή των φυσαλίδων.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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.

Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους, και 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, ειδάλως τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

Πριν το μαγείρεμα, διατρυπήστε τη φλούδα/πέτσα φαγητών όπως οι πατάτες, τα λουκάνικα και τα φρούτα, ειδάλως μπορεί να εκραγούν.



Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: 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.

Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου όταν απομακρύνετε το φαγητό από το φούρνο για να αποφύγετε εγκαύματα.

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.

Για να αποφύγετε εγκαύματα, πάντα να ελέγχετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να ανακατεύετε πριν το σερβίρισμα και να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία του φαγητού και των ποτών που δίνονται σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα νεαρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.

Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί αληθινή ένδειξη της θερμοκρασίας του φαγητού ή του ποτού· ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία φαγητού.

Να στέκεστε πάντα πίσω από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και θερμότητα που διαφεύγουν.

Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεστάνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαύματα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για την προστασία τους από εγκαύματα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να αποφύγετε κακή χρήση από παιδιά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να επιτρέπετε σε παιδιά άνω των 8 ετών να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη, μόνο όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες ώστε το παιδί να είναι ικανό να χρησιμοποιήσει το φούρνο με ασφαλή τρόπο και καταλαβαίνει τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης. Όταν η συσκευή λειτουργεί σε λειτουργία ΓΚΡΙΛ, ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ και ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο κάτω από την επίβλεψη ενήλικα, εξαιτίας της θερμότητας που παράγεται. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν έχουν κατάλληλη επίβλεψη ή κατεύθυνση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Μη γέρνετε πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην κάνετε κούνια πάνω της. Μην παίζετε με το φούρνο, ούτε να τον χρησιμοποιείτε ως παιχνίδι.

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

Ποτέ μην τροποποιείτε το φούρνο με κανένα τρόπο.

Μη μετακινείτε το φούρνο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλο εργασιακό περιβάλλον.
- αγροικίες.
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής.
- σε ξενώνες και παρόμοιο περιβάλλον.

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.

Ποτέ να μη λειτουργείτε το φούρνο ενώ είναι άδειος. 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.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, τα οποία εκτρέπουν τα μικροκύματα και μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτρικά τόξα. Μην τοποθετείτε μεταλλικά κουτιά στο φούρνο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του που είναι σχεδιασμένα για αυτό το φούρνο. Μη λειτουργείτε το φούρνο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Για την αποφυγή της θραύσης του περιστρεφόμενου δίσκου:

- α) Πριν από τον καθαρισμό του με νερό, αφήνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο να κρυώσει.
- β) Μη βάζετε θερμά φαγητά ή σκεύη πάνω στον κρύο περιστρεφόμενο δίσκο.
- γ) Μη βάζετε κρύα φαγητά ή σκεύη πάνω στο θερμό περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε τίποτα στο εξωτερικό περίβλημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

Μη χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία για θέρμανση με μικροκύματα εάν ο φούρνος είναι ακόμη θερμός λόγω χρήσης των λειτουργιών ΓΚΡΙΛ και ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ διότι μπορεί να λιώσουν.

Τα πλαστικά δοχεία δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τις παραπάνω λειτουργίες εκτός εάν ο κατασκευαστής των δοχείων δηλώνει πως είναι κατάλληλα.

Εάν δεν είστε σίγουροι σχετικά με το πώς να συνδέσετε το φούρνο σας, παρακαλούμε συμβουλευτείτε ένα εξουσιοδοτημένο, διαπιστευμένο ηλεκτρολόγο.

Ούτε ο κατασκευαστής ούτε ο αντιπρόσωπος μπορούν να δεχτούν ευθύνη για βλάβη του φούρνου ή ατομικό τραυματισμό που προέρχεται από αστοχία τήρησης της ορθής διαδικασίας ηλεκτρικής σύνδεσης.

Περιστασιακά μπορεί να σχηματιστούν στους τοίχους του φούρνου ή γύρω από τα σφραγίσματα της πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης, υδρατμοί ή σταγόνες. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι ένδειξη διαρροής του φούρνου ή δυσλειτουργίας.

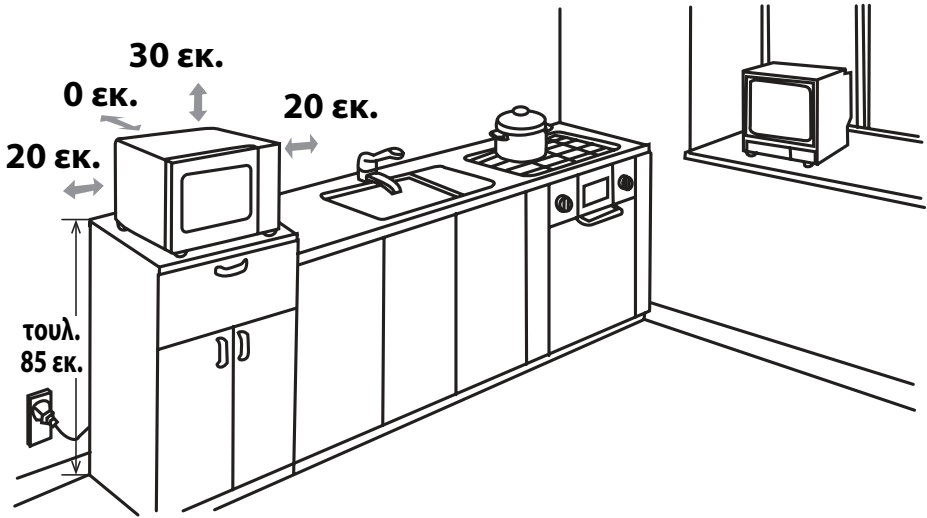


Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι οι επιφάνειες είναι πιθανό να ζεσταθούν κατά τη χρήση.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε κάθε υλικό συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη βρίσκεται στην επιφάνεια του εξωτερικού καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Ελέγξτε το φούρνο προσεκτικά για οποιαδήποτε σημάδια βλάβης.
3. 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.
4. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια όπου παρέχεται αρκετός χώρος για τις εισόδους και/ή εξόδους εξαερισμού.
Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να ακουμπά σε τοίχο.
 - Ελεύθερο ύψος εγκατάστασης τουλάχιστον 85 εκ.
 - Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στο φούρνο και οποιουσδήποτε γειτονικούς τοίχους.
 - Αφήστε ελάχιστο χώρο τουλάχιστον 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.



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.



ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Συνδέστε το φούρνο. Η ένδειξη του φούρνου εμφανίζει: "0:00", ακούγεται μια φορά ένα ηχητικό σήμα. Το μοντέλο αυτό έχει λειτουργία ρολογιού και ο φούρνος καταναλώνει λιγότερο από 1,0 W στην κατάσταση αναμονής. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε παρακάτω.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΙΟΥ

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

1. Για να επιλέξετε το ρολόι 12ωρης ένδειξης, πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** (☒ / ☑) μία φορά και θα εμφανιστεί η ένδειξη "12H" στην οθόνη. Για να επιλέξετε το ρολόι 24ωρης ένδειξης, πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** (☒ / ☑) μία ακόμη φορά και θα εμφανιστεί η ένδειξη "24H" στην οθόνη.
2. Περιστρέψτε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσου να εμφανιστεί η σωστή ώρα, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-23 (ρολόι 24-ωρών) ή 1 -12 (ρολόι 12-ωρών).
3. Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** (☒ / ☑), θα αναβοσβήσουν τα ψηφία των λεπτών.
4. Ορίστε τα λεπτά. Περιστρέψτε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσου να εμφανιστούν τα σωστά λεπτά, ο χρόνος εισαγωγής θα πρέπει να είναι μεταξύ 0-59.
5. Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ/ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** (☒ / ☑) μία φορά για να ξεκινήσει το ρολόι. Θα αναβοσβήσει στην οθόνη το εικονίδιο ":" της ψηφιακής ώρας.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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



ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επίπεδο ισχύος	Οθόνη (Ποσοστό)
ΥΨΗΛΟ	P100 (100%)
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	P80 (80%)
ΜΕΣΑΙΟ	P50 (50%)
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	P30 (30%)
ΧΑΜΗΛΟ	P10 (10%)

- Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδο ισχύος, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μαγειρέματος, γυρίστε το στροφέα καταχωρίσεων ώσου να εμφανιστεί στην οθόνη το επιθυμητό επίπεδο. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπ/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +1min / ▶) για επιβεβαίωση, εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπ/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (◀ +1min / ▶) για να ξεκινήσει η λειτουργία του φούρνου.
- Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.ΓΚΡΙΛ/COMBI** (☒ / ☑) / (☒ / ☑) / (☒ / ☑) / (☒ / ☑) / (☒ / ☑) το τρέχον επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί για 2-3 δευτερόλεπτα. Ο φούρνος συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση παρ' όλο που η οθόνη εμφανίζει το επίπεδο ισχύος.

Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:

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

P80 - (ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ έξοδος = 720 W) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγειρέμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέας, ρολό και γεύματα σεβριρισμένα 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 = 450 W) για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς

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

P30 - (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ έξοδος = 270 W Ρύθμιση απόψυξης) για να αποψύξετε, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας, για να βεβαιωθείτε πως το φαγητό θα αποψυχθεί ομοιόμορφα. Αυτή τη ρύθμιση είναι επίσης ιδανική για σιγοβρασμένο ρύζι, μακαρόνια, ντάμπλινγκ και μαγειρέμα κρέμας αβγού.

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



Άνοιγμα της πόρτας:

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

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου:

Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό που βρίσκεται μέσα σε κατάλληλο δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή τοποθετήστε το απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** αφού επιλέξετε την επιθυμητή κατάσταση μαγειρέματος. Αφού οριστεί το πρόγραμμα μαγειρέματος και εάν δεν πιεστεί το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** εντός 5 λεπτών, ακυρώνεται η ρύθμιση.

Εάν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να πιεστεί το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ** για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Το ηχητικό σήμα ακούγεται μια φορά εφόσον πιεστεί το πλήκτρο επαρκώς, ενώ στην περίπτωση ανεπαρκούς πίεσης δεν υπάρχει απόκριση.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί **STOP** για να:

1. Διαγράψετε ένα λάθος κατά τον προγραμματισμό.
2. Σταματήσετε το φούρνο προσωρινά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3. Ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέζοντας το πλήκτρο **STOP** δύο φορές.
4. Για να θέσετε και να ακυρώσετε το παιδικό κλειδί (ανατρέξτε στη σελίδα GR-23).



STOP

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



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

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

Χρόνος Μαγειρέματος	Μονάδα Επαύξεσης
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

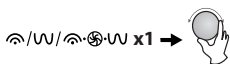
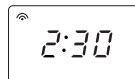
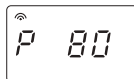
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και εφαρμόστε επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων P100 ως P10 για μαγείρεμα ή απόψυξη (ανατρέξτε στο παρακάτω παράδειγμα).
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, αν είναι δυνατόν, 2-3 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
- Μετά το μαγείρεμα, καλύψτε το φαγητό και αφήστε το να ηρεμήσει, εάν συστήνεται.
- Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινοφύλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων P80 (80%).

1. Επιλέξτε το κατώτερο επίπεδο πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ ΓΚΡΙΛ / COMBI** μία φορά και στη Συνέχεια πιέστε τον στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** για να επιλέξετε την ισχύ μικροκυμάτων P80.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
3. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ**.
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να αρχίσει το χρονόμετρο.



Εκείνη τη στιγμή θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη μικροκυμάτων.

(Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του ορισμένου χρόνου ψήσιματος.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όταν ξεκινά ο φούρνος, ανάβει η λυχνία του και γυρίζει ο περιστρεφόμενος δίσκος είτε κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού είτε αντίφωρα. 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/+1 λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /).
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/απόψυξη, ανοίξτε την πόρτα ή πιέστε το κουμπί **STOP** και η ώρα της ημέρας θα ξαναεμφανιστεί στην οθόνη, αν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.
- Εάν θέλετε να ξέρετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.GRILL/COMBI**.κουμπί / x1 Θα εμφανιστεί το τρέχον επίπεδο ισχύος για 2-3 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

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



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ/ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI

1. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

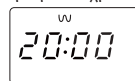
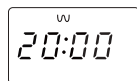
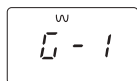
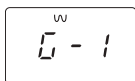
Ο φούρνος έχει άνω και κάτω στοιχεία γκριλ τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξεχωριστά ή μαζί. Αυτά διαθέτουν μόνο μία ρύθμιση ισχύος. Η λειτουργία γκριλ υποβοηθείται από τον δίσκο ο οποίος περιστρέφεται ταυτόχρονα ώστε να διασφαλιστεί ένα ομοιόμορφο ψήσιμο. Εισαγάγετε την επιθυμητή λειτουργία γκριλ πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ/GRILL/COMBI**, όπως φαίνεται παρακάτω.

Πατήστε το κουμπί ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/GRILL/COMBI .	Οθόνη	Θερμαντικό στοιχείο γκριλ σε χρήση
	G-1	Μόνο το άνω στοιχείο γκριλ quartz
	G-2	Άνω στοιχείο γκριλ quartz & κάτω στοιχείο γκριλ μαζί
	G-3	Μόνο κάτω στοιχείο γκριλ

Παράδειγμα:

Έστω πως θέλετε να μαγειρέψετε για 20 λεπτά χρησιμοποιώντας μόνο το ΑΝΩ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΓΚΡΙΛ.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ΓΚΡΙΛ ΟΡΟΦΗΣ πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/GRILL/COMBI**. δύο φορές. Η ένδειξη G-1 και γκριλ θα ανάψουν στην οθόνη.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1 Λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
3. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γκριλ.
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να ξεκινήσει το μαγειρέμα με γκριλ.
(Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου γκριλ.)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αφού περάσει ο μισός χρόνος ψήσιματος ακούγετε το ηχητικό σήμα δύο φορές για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό ώστε να εξασφαλιστεί το ομοιόμορφο ψήσιμο. Λάβετε υπόψη πως ο φούρνος δε θα σταματήσει αυτόματα κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Για καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος με γκριλ, το φαγητό θα πρέπει να αναποδογυρίζεται μετά το πέρασ του μισού χρόνου μαγειρέματος. Αφού αναποδογυρίσετε το φαγητό μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

2. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI

Η δυνατότητα για **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI** επιτρέπει ένα συνδυασμό ισχύος μικροκυμάτων με λειτουργία γκριλ, ή η επαγωγική λειτουργία COMBI σημαίνει μαγείρεμα με ισχύ μικροκυμάτων και ισχύ γκριλ ή επαγωγική εναλλάξ. Το συνδυαστικό μαγείρεμα μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και παρέχει ένα τραγανό, ροδοψημένο αποτέλεσμα, προσφέροντας την άνεση του γρήγορου μαγειρέματος με παραδοσιακό αποτέλεσμα που ανοίγει την όρεξη.

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

Πατήστε του κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΛ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ COMBI	Οθόνη	Μικροκύματα κύκλος λειτουργίας	Γκριλ οροφής/ κύκλος λειτουργίας	Γκριλ βάση/κύκλος λειτουργίας
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Παρακολουθήστε το παράδειγμα στην επόμενη σελίδα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χειρισμού της λειτουργίας μαγειρέματος combi.

⚠ 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.

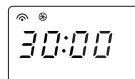
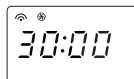
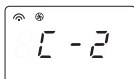
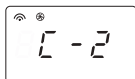
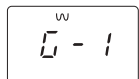
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ/ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI



Παράδειγμα Συνδυασμού Μικροκυμάτων και Επαγωγικού Μαγειρέματος:

Έστω πως θέλετε να μαγειρέψετε για 30 λεπτά χρησιμοποιώντας το συνδυασμό μικροκυμάτων και επαγωγικού μαγειρέματος (C-2).

1. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ GRILL/ COMBI** δύο φορές. Η ένδειξη G-1 θα ανάψει στην οθόνη.
2. Επιλέξτε C-2 πατώντας το κουμπί επανειλημμένα ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη C-2. Ταυτόχρονα, οι ενδείξεις μικροκυμάτων και επαγωγικής λειτουργίας ανάβουν στην οθόνη.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1 Λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος
4. Χρησιμοποιήστε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος γκριλ.
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. (Στην οθόνη θα παρουσιάζεται η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.)



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για το ΓΚΡΙΛ και το ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ COMBI:

- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Κατά το ροδοψήσιμο φαγητού, τοποθετήστε το είτε στη σχάρα είτε σε ένα βαθύ δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για μαγείρεμα με γκριλ μικρών κομματιών φαγητού όπως μπέικον, χοιρομέρι και μικρά κέικ.
- Μπορεί να εντοπίσετε καπνό ή μωρωδιά καμένου την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το γκριλ. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης του φούρνου. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, θερμάνετε το φούρνο χωρίς φαγητό στο γκριλ για 20 λεπτά.

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

ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επαγωγικός φούρνος χρησιμοποιώντας την επαγωγική λειτουργία και 10 προεπιλεγμένες θερμοκρασίες φούρνου. Συνιστάται η προθέρμανση για καλύτερα αποτελέσματα. Η θερμοκρασία μπορεί να επιλεγεί από 140°C ως 230°C κατά διαστήματα επαύξησης 10°C.

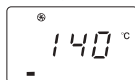
Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Θερμ. Φούρνου (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Για κάθε θερμοκρασία που μπορεί να οριστεί, υπάρχει ένας δείκτης της θερμοκρασία στην οθόνη, π.χ. 170°C = τέταρτη τρίτη γραμμή. Κατά την προθέρμανση, η ένδειξη αυτή θα αναβοσβήνει και οι γραμμές που θα αυξάνονται στην οθόνη θα υποδεικνύουν πως η διαδικασία προθέρμανσης βρίσκεται σε εξέλιξη.

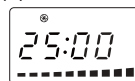
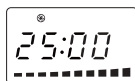
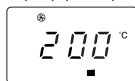
Παράδειγμα 1: Για να μαγειρέψετε με προθέρμανση

Έστω πως θέλετε να προθερμάνετε στους 200°C και να μαγειρέψετε για 25 λεπτά στους 200°C.

1. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** μία φορά και στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη της θερμοκρασίας. Επιπρόσθετα, θα ανάψει η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (6 φορές) ή γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 200.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1 Λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία



4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1 λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** 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/ +1λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Στην οθόνη θα παρουσιάζεται η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας θα αναβοσβήνει.



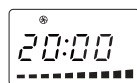
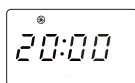
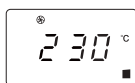
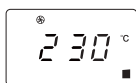
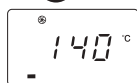


ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Παράδειγμα 2: Για να μαγειρέψετε χωρίς προθέρμανση

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

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα. Πατήστε το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** μία φορά και θα αναβοσβήσει στην οθόνη η ένδειξη θερμοκρασίας. Επιπρόσθετα θα ανάψει η ένδειξη της επαγωγικής λειτουργίας.
2. Εισαγάγετε την επιθυμητή θερμοκρασία πατώντας το κουμπί **ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (9 φορές) ή γυρίζοντας το στρόφειο **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 230.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1 Λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία
4. Χρησιμοποιήστε το στρόφειο **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος (20 λεπτά).
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ +1λεπτό/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να εισαχθεί ώσπου να επιτευχθεί η θερμοκρασία προθέρμανσης. Εάν συμβεί αυτό, πρέπει να ανοίξετε την πόρτα για να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος.
2. Εάν δεν καθοριστεί ο χρόνος μαγειρέματος μέσα σε 5 λεπτά, το επαγωγικό θερμαντικό στοιχείο σβήνει αυτόματα. Ακούγεται το ηχητικό σήμα 5 φορές ως υπενθύμιση και η οθόνη LED εμφανίζει την ώρα, εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, η οθόνη εμφανίζει μόνο την ένδειξη "0:00".
3. Κατά την προθέρμανση 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 230°C.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

Щоб досягти кращих результатів у приготуванні випічки чи тортів, скористайтесь програмою "Автоматично".



Express Pizza

1. Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το κουμπί **EXPRESS PIZZA** , στην οθόνη εμφανίζεται ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος **EXPRESS PIZZA**.
2. Γυρίστε το στρόφειο **ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΩΝ** για να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος από 5 λεπτά ως 9 λεπτά.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/ + 1 λ ε π / ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** για να αρχίσει το μαγείρεμα.



1. ΔΙΑΔΟΧΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας έως 3 διαφορετικά στάδια, τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν χρόνο και λειτουργίες μη αυτόματου μαγειρέματος και/ή απόψυξης με χρόνο καθώς και λειτουργία απόψυξης με βάρος. Αφού ολοκληρωθεί ο προγραμματισμός, δεν απαιτείται να παρέμβετε στη λειτουργία μαγειρέματος, αφού ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα στο επόμενο στάδιο. Θα ακουστεί το ηχητικό σήμα μία φορά μετά το πρώτο στάδιο. Εάν το ένα στάδιο αφορά σε απόψυξη, αυτή θα πρέπει να αποτελεί το πρώτο στάδιο.

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

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

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ/ΜΕ ΧΡΟΝΟ** δύο φορές, στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη dEF2.
2. Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης γυρίζοντας το στροφείο **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "5:00" λεπτά.
3. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/GRILL/COMBI** μία φορά.
4. Ορίστε το επίπεδο ισχύος γυρίζοντας το στροφείο **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** στην τιμή ισχύος μικροκυμάτων P80.
5. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για επιβεβαίωση της ρύθμισης.
6. Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης περιστρέφοντας το στροφείο **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "7:00" λεπτά.
7. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ +1λεπτό (Αυτόματο Λεπτό)

Το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) σας επιτρέπει να εκτελέσετε τις παρακάτω δύο λειτουργίες:

α. Άμεση έναρξη

Μπορείτε να αρχίσετε απευθείας το μαγείρεμα σε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων P100 για 1 λεπτό πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /). Η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει αμέσως και κάθε φορά που θα πιέζεται το κουμπί, ο χρόνος μαγειρέματος θα επαυξάνεται κατά 1 λεπτό.

β. Παράταση του χρόνου μαγειρέματος

Μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη αυτόματου μαγειρέματος, των λειτουργιών γκριλ, επαγωγικής και combi κατά πολλαπλάσια του 1 λεπτού ένα πατηθεί το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια των λειτουργιών απόψυξης με βάρος, αυτόματου μενού και μαγειρέματος με ακολουθία, ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να αυξηθεί πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /)

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

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο κουζίνας ως κανονικό χρονόμετρο εφόσον δε λαβαίνει χώρα μαγειρεμά με μικροκύματα, για παράδειγμα για να χρονομετρήσετε το βράσιμο αυγών σε συμβατικό μάτι ή για να παρακολουθείτε το χρόνο που κάθεται ένα μαγειρεμένο/επαγωγμένο φαγητό.

Παράδειγμα:

Για να θέσετε το χρονόμετρο στα 5 λεπτά.

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <p>1. Πατήστε το κουμπί ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ δύο φορές.
 x2</p> | <p>2. Εισαγάγετε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το στροφείο ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ ώσπου να εμφανιστεί το σωστό πλήθος λεπτών.</p> | <p>3. Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ για να ξεκινήσει το χρονόμετρο.</p> | <p>4. Ελέγξτε την οθόνη.
(Η οθόνη θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου.)</p> |
|---|---|---|---|

Όταν παρέλθει ο χρόνος του χρονόμετρου, θα ακουστεί το ηχητικό σήμα 5 φορές και η οθόνη LED θα εμφανίσει την ώρα. Μπορείτε να εισαγάγετε οποιαδήποτε διάρκεια έως 95 λεπτά. Για να ακυρώσετε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ενώ εκτελείται αντίστροφη μέτρηση, απλά πατήστε το κουμπί **STOP**.

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

4. ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

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

α. Για να ρυθμίσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

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



β. Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

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



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

1. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

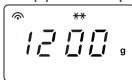
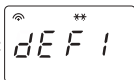
Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει προρυθμιστεί με μια διάρκεια και ένα επίπεδο ισχύος ώστε να αποψύχονται εύκολα τα παρακάτω φαγητά: Χοιρινό, βοδινό και κοτόπουλο. Το εύρος βάρους για το φαγητό αυτό είναι από 100 γρ. - 2000 γρ. σε βήματα των 100 γρ. Τα καταψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται από τους -18°C. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με το πώς να χειριστείτε αυτές τις λειτουργίες.

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

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

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ/ΜΕ ΧΡΟΝΟ** μία φορά.
** / ** x1,
2. Εισαγάγετε το επιθυμητό βάρος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη:
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1 λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για να αρχίσει η απόψυξη. Οι ενδείξεις χρόνου και απόψυξης ανάβουν και εξαφανίζονται η ένδειξη "g". (Στην οθόνη εμφανίζεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης).

στην οθόνη εμφανίζεται:



Ταυτόχρονα θα ανάψει στην οθόνη η ένδειξη "g".

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για την ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ:

- Πριν καταψύξετε το φαγητό, σιγουρευτείτε πως είναι φρέσκο και καλής ποιότητας.
- Τοποθετήτε 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 είναι στρογγυλοποιείται στην πιο κοντινή εκατοστάδα γραμμαρίων, για παράδειγμα, τα 650 γρ. σε 700 γρ.
- Εάν είναι απαραίτητο, προστάψτε μικρές κρέατος ή πουλερικού με μικρά επίπεδα κομμάτια αλουμινοχαρτού. Αυτό θα εμποδίσει αυτές τις περιοχές από το να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Διασφαλίστε πως το αλουμινοχαρτό δεν ακουμπάει τους τοίχους του φούρνου.

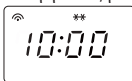
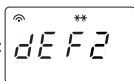
2. ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί στην ταχεία απόψυξη φαγητού ενώ σας επιτρέπει να επιλέγετε την κατάλληλη διάρκεια απόψυξης, ανάλογα με τον τύπο φαγητού. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της λειτουργίας αυτής. Το εύρος χρόνου είναι 0:05 - 95:00.

Παράδειγμα: Για απόψυξη του φαγητού για 10 λεπτά.

1. Επιλέξτε το απαραίτητο μενού πιέζοντας το πλήκτρο **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ/ΜΕ ΧΡΟΝΟ** δύο φορές.
** / ** x2,
2. Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 10:00.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1 λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για να αρχίσει η απόψυξη. Θα ανάβουν οι ενδείξεις χρόνου και απόψυξης.

στην οθόνη εμφανίζεται:



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για την ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ:

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



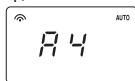
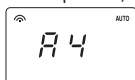
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

Τα πλήκτρα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** υπολογίζουν αυτόματα τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος και το μαγείρεμα των φαγητών (λεπτομέρειες στη σελίδα GR-25). 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.

1. Περιτρώψτε το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** και επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο μενού.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για επιβεβαίωση της ρύθμισης.
3. Εισαγάγετε το επιθυμητό βάρος γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη:
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ/+1 λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ** (+1min /) για να αρχίσει το μαγείρεμα. (Στην οθόνη θα εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση του χρόνου απόψυξης.)

Η οθόνη θα δείξει:



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το βάρος ή η ποσότητα του φαγητού μπορεί να εισαχθεί γυρίζοντας το στροφέα **ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ** ώσπου να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/ η επιθυμητή ποσότητα. Εισαγάγετε μόνο το βάρος του φαγητού. Μην περιλαμβάνετε το βάρος του δοχείου.
- Για βάρη φαγητού μεγαλύτερα ή μικρότερα από το βάρος/την ποσότητα που παρέχεται στον πίνακα **ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ** στη σελίδα GR-25, να πραγματοποιείτε το μαγείρεμα με τη μη αυτόματη λειτουργία.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ



Αυτόματο Μενού	Οθόνη	Μέθοδος μαγειρέματος	ΒΑΡΟΣ/ ΜΕΡΙΔΑ / ΣΚΕΥΗ	Διαδικασία
Αναβέρμανση Γεύμα σε πιάτο (προψημένο φαγητό π.χ. κρέας λαχανικά και γαρνιτούρες)	A1	100% Μικροκύματα	150 γρ., 250 γρ., 350 γρ., 450 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5°C) Πιάτο και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Βάλτε το προψημένο φαγητό σε ένα πιάτο. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να καλύψετε το πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα.
Πατάτα με φλούδα	A2	100% Μικροκύματα	1, 2, 3 πατάτες (κομμάτια) 1 πατάτα = περ. 230 γρ. (αρχική θερμ. 20°C)	Να χρησιμοποιείτε πατάτες παρόμοιου μεγέθους περ. 230 γρ. Τρυπήστε κάθε πατάτα σε διάφορα σημεία και τοποθετήστε την προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε τις ανάποδα και διατάξτε τις ξανά στο μέσο του μαγειρέματος. Αφήστε τις για 3 - 5 λεπτά πριν σερβίρετε.
Κρέας (κρέας χωρίς κόκκαλα π.χ. μοσχαρίσιο, αρνίσιο, χοιρινό ή πουλερικό)	A3	100% Μικροκύματα	150 γρ., 300 γρ., 450 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5°C) Πυρίμαχο σκεύος και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Κόψτε το κρέας σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε το σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να καλύψετε το πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετήστε το πυρίμαχο σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
Φρέσκα λαχανικά π.χ. Κουνουπίδι, καρότα, μπρόκολο, μάρθο, πράσα, πιπεριές κολοκυθάκια κτλ.	A 4	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 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.
Ψάρι (συνιστάται μόνο φιλέτο ψαριού για αυτό το πρόγραμμα)	A5	80% Μικροκύματα	150 γρ., 250 γρ., 350 γρ., 450 γρ., 650 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) Πυρίμαχο σκεύος και διαπερατή μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι	Τοποθετήστε σε μια στρώση μέσα σε πυρίμαχο σκεύος. Χρησιμοποιήστε διαπερατή μεμβράνη για μικροκύματα ή κατάλληλο καπάκι για να το καλύψετε.
Ζυμαρικά (ξηρά ζυμαρικά π.χ. φουσίλι, φαρφαές, ριγκάτονι)	A6	80% Μικροκύματα	Ζυμαρικά Νερό 50 γρ. 450 ml 100 γρ. 800 ml 150 γρ. 1200 ml (αρχική θερμ. νερού: 20°C) Μεγάλο και φαρδύ μπολ	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά σε 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.
Σούπα	A7	100% Μικροκύματα	200 γρ., 400 γρ., 600 γρ. (αρχική θερμ. 5°C) Φλιτζάνια (200 γρ. ανά φλιτζάνι)	Τοποθετήστε τα φλιτζάνια στον περιστρεφόμενο δίσκο και ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα.
Μαλακό Κέικ* Συστατικά: 4 αυγά 110 γρ. ζάχαρη 100 γρ. αλεύρι 10 γρ. άθος αραβοσίτου 60 γρ. νερό 60 γρ. φυτικό λάδι	A8	Προθερμάνετε στους 160°C	475 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) Φόρμα με ρυθμιζόμενο τσέρκι (έλασμα) (διάμετρο περίπου 26 εκ.) Σχάρα	Ο φούρνος θα προθερμανθεί στους 160°C. Όταν φτάσει σε αυτή τη θερμοκρασία, ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το κέικ στο εσωτερικό, στη χαμηλή σχάρα. Πατήστε το κουμπί ENAPZH/+1 λεπτό/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ (+1min /) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
Καταψυγμένη Πίτσα (Προψημένη Πίτσα → Ετοιμία για Φούρνο)	A9	C-1	200 γρ., 300 γρ., 400 γρ. (αρχική θερμ. -18°C) Σχάρα	Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε απευθείας στη χαμηλή σχάρα. Δεν απαιτείται χρόνος αναμονής.
Ψητό Κοτόπουλο	A10	C-1	500 γρ., 750 γρ., 1000 γρ., 1200 γρ. (αρχική θερμ. 20°C) 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 (A8):

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

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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



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 παραμαγειρεύεται. 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 προφυλαχθεί το φαγητό από υπερβολικό ζέσταμα. Κρατήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου ώστε να μην προκύψει ηλεκτρικό τόξο. Τα αλουμινένια δοχεία δε συνιστώνται, εκτός εάν προσδιορίζεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή, π.χ. Microfoil®, να τηρείτε 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 σκεύη 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 επιτρέψει στον ατμό να διαφεύγει. Διασφαλίστε πως οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση με μικροκύματα. Μη χρησιμοποιείτε πλαστικές ή μεταλλικές δέστρες, εφόσον μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά εξαιτίας ηλεκτρικού τόξου.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	✗	✗	✗	Χρησιμοποιείτε μόνο για θέρμανση ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή εφόσον η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✓	✗	✗	✗	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✗	✗	✗	✗	Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.
Σχάρα	✓	✓	✓	✓	Η μεταλλική σχάρα που παρέχεται έχει 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 ξεπλύνετε 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, σκουπίστε τυχόν πιτσιλιές ή χυμένο φαγητό με ένα μαλακό υγρό πανί ή με ένα σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Για σοβαρότερες πιτσιλιές, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο σαπούνι και σκουπίστε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί ώσπου να αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι συσσωρευμένες αποθέσεις είναι πιθανό να υπερθερμανθούν και να αρχίσουν να καπνίζουν ή να πιάσουν φωτιά, καθώς και να προκαλέσουν ηλεκτρικό κύμα. 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 και η σχάρα θα πρέπει να πλένονται σε ήπιο υγρό καθαριστικό διάλυμα και να στεγνώνουν. Είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο.

Πόρτα

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Συμβουλή καθαρισμού - Για ευκολότερο καθαρισμό του φούρνου σας:

Τοποθετήστε μισό λεμόνι σε ένα μπολ, προσθέστε 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	Διακοπόμενη λειτουργία, ελεγχόμενη θερμοκρασία και διάρκεια

**Pozor:**

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

A. Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji

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

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

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

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

*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

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

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

2. V državah zunaj EU

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

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

B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji

Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:

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

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

2. V državah zunaj EU

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



VSEBINA

Navodila za uporabo

INFORMACIJE O USTREZNEM ODLAGANJU	1
VSEBINA	2
SPECIFIKACIJE	2
PEČICA IN PRIPOMOČKI	3
NADZORNA PLOŠČA	4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	5-15
NAMESTITEV	16-17
PRED UPORABO	18
NASTAVLJANJE URE	18
NIVOJI MOČI MIKROVALOV	18
ROČNA UPORABA	19
KUHANJE Z MIKROVALOVI	19
PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE	20-21
KUHANJE S KONVEKCIJO	21-22
EXPRESS PIZZA.....	22
DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE	23
ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE.....	24
AVTO MENI DELOVANJE	24
AVTO MENI TABELA	25
PRIMERNA OPREMA PEČICE	26
NEGA IN ČIŠČENJE.....	27



SPECIFIKACIJE

Ime modela:	R-843IN
Napajanje z izmeničnim tokom:	230 V, 50 Hz, enofazni
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo:	16 A
Potrebno napajanje: Mikrovalovi:	1500 W
Izhodna moč: Mikrovalovi:	900 W (IEC 60705)
Zgornji žar (infrardeči):	1100 W
Spodnji žar (infrardeči):	500 W
Konvekcija:	2500 W
Način izklopa (način varčevanja z energijo) :	manj kot 1,0 W
Frekvenca mikrovalov:	2450 MHz* (2. skupina/razred B)
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Prostornina pečice:	25 litrov**
Vrtljivi krožnik (kovinski) :	ø301 mm
Teža:	pribl. 17,62 kg
Lučka pečice:	25 W/240 V

* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

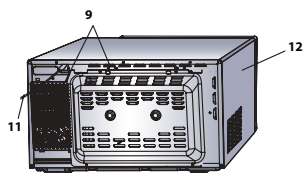
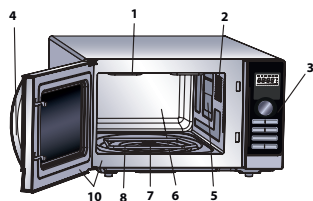
V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.

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

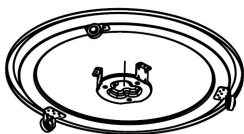
Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvu.

** 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.



13. Vrtljivi krožnik (kovinski)



14. Ležišče



15. Rešetka



PEČICA

1. Grelni element žara (zgornji žar)
2. Lučka pečice
3. Nadzorna plošča
4. Vratni ročaj
5. Pokrov magnetrona (NE ODSTRANJUJTE)
6. Prostor za kuhanje
7. Motorni držaj vrtljivega krožnika
8. Grelni element žara (spodnji žar)
9. Odprtine za zračenje
10. Tesnila vrat in tesnilne površine
11. Napajalni kabel
12. Ohišje pečice

PRIPOMOČKI:

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki: (13) Vrtljivi krožnik (14) Ležišče (15) Rešetka

- Ležišče postavite v držaj vrtljivega krožnika. Vrtljivi krožnik nato postavite na motorni držaj in ga dobro pritrdite.
- Da preprečite poškodbo vrtljivega krožnika, posodo pri odstranjevanju dvignite nad njegov rob.
- Za uporabo rešetke si oglejte razdelke, ki opisujejo uporabo žara, na strani SI-21.

Nikoli se ne dotikajte rešetke, če je ta vroča.

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

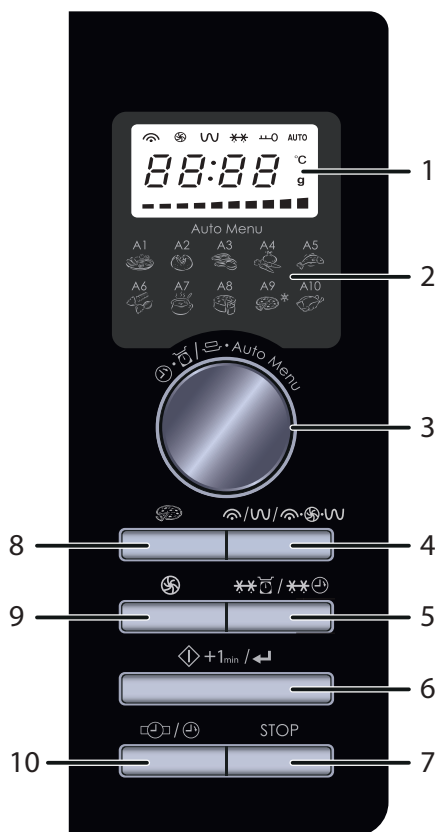


OPAZORILLO:

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



NADZORNA PLOŠČA



1. DIGITALNI ZASLON in INDIKATORJI

Indikator MIKROVALOVNA PEČICA

Indikator KONVEKCIJE

Indikator ŽAR

Indikator ODTAJEVANJA

Indikator VARNOSTNE KLJUČAVNICE

AUTO Indikator AVTO MENI

°C Indikator TEMPERATURE

g Indikator TEŽE

Oznaka temperature

2. Možnosti avto menija:

A1: Meni pogrevanja

A2: Neolupljen krompir

A3: Meso

A4: Sveža zelenjava

A5: Ribe

A6: Testenine

A7: Juha

A8: Biskvit

A9: Zamrznjena pica

A10: Piščanec

3. Gumb za VNOS

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

4. Gumb za MIKROVALOVE/ŽAR/KOMBINIRANI NAČIN

1 PRITISNITE = MIKROVALOVI

2 PRITISNITE (G-1) = ŽAR TOP QUARTZ

3 PRITISNITE (C-1) = MIKROVALOVI in ZGORNJI

ter SPODNJI ŽAR QUARTZ

ŽAR

5. Gumb ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČASOVNO ODTAJEVANJE

6. Gumb START/ +1 min/ POTRDI

7. Gumb za zaustavitev

8. Gumb EXPRESS PIZZA:

Pritisnite za pečenje pice v 5:00-9:00 minutah.

9. Gumb KONVEKCIJA

10. Gumb NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA PRIHODNJO REFERENCO

Da se izognete nevarnosti ognja.

Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.

Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu in ni namenjena kuhinjski vgradnji.

Pečice ne postavljajte v omarico.

Električna vtičnica mora biti enostavno dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.

Električno napajanje izmeničnega toka mora biti 230 V, 50 Hz z najmanj 10 A varovalko na napajalnem kablu ali najmanj 10 A tokovnim prekinjalom.

Priporočamo, da zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.

Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.

Mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.

Pečice ne shranjujte, niti ne uporabljate zunaj.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

Za pripravo hrane uporabljajte le posode, varne za uporabo v mikrovalovni pečici.

Glej stran SI-26. Pred uporabo posode preverite, če je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

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

Po uporabi očistite pokrov magnetrona, prostor za kuhanje, vrtljivi krožnik in nosilec. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Nakopičena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.

V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.

Prezračevalnih odprtin ne zakrivajte.

S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd. Iskrenje kovinskih površin lahko povzroči ogenj.

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtja. Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se tako lahko vžge.

Za pripravo pokovke uporabljajte le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

V pečici ne shranjujte hrane ali drugih predmetov.

Po vklopu pečice preverite nastavitve in se prepričajte, da pečica deluje tako, kot želite.



Da preprečite pregrevanje in ogenj, morate biti še posebej pozorni pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer meso v testu, pite ali božični puding.

Glejte ustrezne napotke v navodilih za uporabo.

Da se izognete tveganjem za poškodbe

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.

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.

Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pečice ne uporabljajte pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zatičev vrat. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakršenkoli predmet.

Pazite, da se na tesnilih vrat in stičnih površinah ne nabira maščoba ali umazanija. Pečico čistite v rednih intervalih in odstranite vse ostanke hrane. Sledite navodilom iz poglavja "Nega in čiščenje" na strani SI-27. Če pečice ne vzdržujete v čistem stanju, lahko pride do propadanja površin, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo pečice in poveča tveganje za nevarnost.

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

Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega pokrova. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če se vam zgodi, da kaj razlijete, nemudoma izklopite pečico in izvlecite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.

Napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.



Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.

Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da lučko menja nihče drug kot pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.

Če je napajalni kabel naprave poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom.

Zamenja ga lahko le pooblaščen serviser SHARP.

Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

OPOZORILO: Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.

Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznelo eruptivno vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.

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.

Bodite še posebej pozorni, ko z mikrovalovi segrevate tekočine. Uporabite široko posodo, da lahko mehurčki izhajajo.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

Da preprečite nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

1. Hrane ne segrevajte predolgo.
2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
4. Naj tekočina v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da preprečite eruptivno vretje.

Ne kuhajte jajc v lupini. Celih trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso razžvrkljana, predrite rumenjaki in beljaki, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.

Pred pripravo hrane predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko počijo.



Da se izognete tveganjem za opekline

OPOZORILO: vsebino otroških steklenič in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

Ko hrano odstranjujete iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline.

Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine.

Da preprečite opekline vedno preizkusite temperaturo hrane in hrano premešajte, preden jo postrežete, še posebej pa pazite na temperaturo hrane in pijače, namenjene dojenčkom, otrokom in starejšim. Med uporabo se stične površine posode lahko segrejejo. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo posode.

Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.

Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da preprečite opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.

Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.

Otrokom ne dovolite odpiranja vrat, saj se lahko opečejo.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Da preprečite napačno uporabo pečice s strani otrok

OPOZORILO: Otroci, starejši od 8 let, lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi ustrezno poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe. Če pečica deluje v načinu ŽAR, MEŠANO ŽAR in AVTO MENI, lahko otroci pečico uporabljajo le pod nadzorom odraslih, saj pri tem prihaja do visokih temperatur. Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, razen če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroke nadzorujte in zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.

Ne naslanjajte se na vrata pečice. Ne igrajte se s pečico in je ne uporabljajte kot igračo.

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

Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.

Pečice med obratovanjem ne premikajte.

Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:

- kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
- kmečke hiše,
- hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
- prostori za spanje in zajtrkovanje.

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.

Nikoli ne uporabljajte prazne pečice. 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.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odbijajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. V pečico ne postavljajte pločevink.

Uporabljajte le vrteči krožnik in stojalo, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Slednje nikoli ne uporabljate brez nameščenega stojala in vrtljivega krožnika.

Za preprečevanje poškodb vrtljivega krožnika:

- (a) Pred čiščenjem vrtljivega krožnika z vodo počakajte, da se ta ohladi.
- (b) Na hladen krožnik nikoli ne postavljajte vročih posod ali živil.
- (c) Na vroč krožnik nikoli ne postavljajte mrzlih posod ali živil.

Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

**OPOMBA:**

Ne uporabljajte plastičnih posod za kuhanje z mikrovalovi, če je pečica še vedno vroča po uporabi načinov ŽAR in MEŠANO ŽAR, saj se ta lahko stopi.

Plastičnih posod pri navedenih načinih obratovanja ni dovoljeno uporabljati, razen če proizvajalec posode to izrecno navede.

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, ki so rezultat neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.

Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnih površin se lahko občasno nabere vodna para ali kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali je okvarjena.

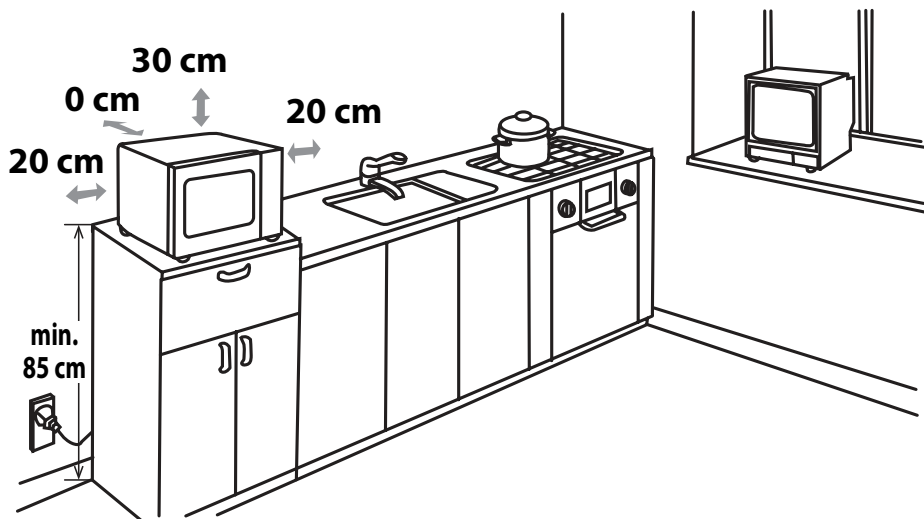


Ta simbol pomeni, da se lahko površine med uporabo zelo segrejejo.



NAMESTITEV

1. Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.
2. Pečico skrbno preglejte za morebitne poškodbe.
3. 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.
4. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine.
Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
 - Pečica naj bo nameščena najmanj 85 cm nad tlemi.
 - 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.



5. Vtič peči varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.

OPOZORILO: Peči 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 peči ne postavljajte predmetov.



PRED UPORABO

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

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



NASTAVLJANJE URE

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

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

OPOMBE:

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



NIVOJI MOČI MIKROVALOV

Nivo moči	Zaslon (odstotek)
VISOKO	P100 (100 %)
SREDNJE VISOKO	P80 (80%)
SREDNJE	P50 (50%)
SREDNJE NIZKO (ODTAJEVANJE)	P30 (30 %)
NIZKO	P10 (10 %)

- Vaša pečica ima 5 nivojev moči, kot je prikazano.
- Za spremembo nivoja moči za kuhanje obrnite gumb za **VNOS**, dokler na zaslonu ni prikazan zeleni nivo. Za potrditev pritisnite gumb **START/+1min/CONFIRM** (⏏ +1min / ⏏), vnesite čas kuhanja in nato pritisnite gumb **START/+1min/CONFIRM** (⏏ +1min / ⏏) za vklop pečice.
- Če želite preveriti nivo moči med kuhanjem, pritisnite gumb **MICROWAVE.GRILL/COMBI** (☐ / ⌚ / ☐ / ⌚) in za 2-3 sekunde bo prikazan trenutni nivo moči. Pečica bo nadaljevala z odštevanjem, čeprav bo na zaslonu prikazan nivo moči.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

100P - (VISOKA jakost=900 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.

P80 - (SREDNJE VISOKA jakost=720 W) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstjše hrane, kot so pečenke, mesne štruce in obloženi obroki, pa tudi za občutljivejšo hrano, kot je npr. biskvit. Pri tej znižani nastavitvi se bo hrana kuhala enakomerno, ne da bi se ob straneh prekuhala.

P50 - (SREDNJA jakost=450 W) za gosta živila, ki potre-

bujejo 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=270 W, nastavitev za odtajevanje). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavitev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

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

**Odpiranje vrat:**

Vrata odprete tako, da povlečete ročaj proti sebi.

Zagon pečice:

Prpravite in postavite hrano v primerni posodi na vrtljivi krožnik ali jo postavite neposredno nanj. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/+1min/ POTRDI** po tem, ko ste izbrali zelen način kuhanja.

Ko je bil program kuhanja nastavljen in gumb **START/+1min/POTRDI** ni bil pritisnjen v 5 minutah, bo nastavitev preklicana.

Gumb **START/+1min/POTRDI** mora biti pritisnjen za nadaljevanje kuhanja, če so bila med kuhanjem odprta vrata. Če je bil pritisk ustrezen, se bo zaslišal zvočni signal, pri neustreznem ne bo odziva.

Gumb **STOP** uporabite za:

1. Brisanje napake pri programiranju.
2. Začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. Za preklic programa med kuhanjem, dvakrat pritisnite tipko **STOP**.
4. Za nastavitev in preklic varnostnega zaklepanja (glejte stran SI-23).



STOP

KUHANJE Z MIKROVALOVI



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

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

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

ROČNO KUHANJE/ROČNO ODTAJEVANJE

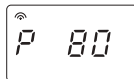
- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivo moči mikrovalov 100P do 10P za kuhanje oz. odtajevanje (glejte spodnji primer).
- Živila med kuhanjem 2 - 3 krat obrnite ali premešajte, kadar je to mogoče.
- Ko je hrana kuhana, jo po potrebi pokrijte in pustite nekaj časa stati.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Primer:

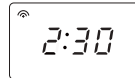
Za kuhanje 2 minuti in 30 sekund pri 80 % moči mikrovalov (P80).

1. Vnesite nivo moči, tako, da pritisnete gumb **MICROWAVE/GRILL / COMBI** in nato obrnete gumb za **VNOS** na izbiro moči mikrovalov P80.

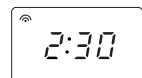
2. Pritisnite gumb **START/+1min/ POTRDI** za potrditev izbranega nivoja moči.



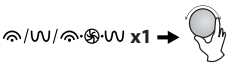
3. Vnesite zeleni čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**.



4. Pritisnite tipko **START/+1min/POTRDI** za začetek časovnika.



(Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.)



Na zaslonu bo osvetljen indikator mikrovalov.

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/+1min/ POTRDI** (+1min /).
- Ko se čas kuhanja/odtajevanja izteče, odprite vrata ali pritisnite tipko **STOP**, na zaslonu se bo prikazala ura in dan, če ste ju le predhodno nastavili.
- Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite gumb **MICROWAVE/GRILL/COMBI (MIKROVALOVI/ŽAR/KOMBINIRANO)**. . Trenutna vrednost moči bo prikazana za 2-3 sekunde.

POMEMBNO:

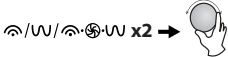
- Po kuhanju/odtajevanju zaprite vrata. Pomnite, da bo pri odprtih vratih lučka ostala prižgana 10 minut, kar je varnostni postopek za zapiranje vrat.



PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE

1. PRIPRAVA JEDI SAMO Z ŽAROM

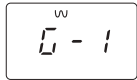
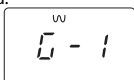
Pečica ima zgornji in spodnji žar, ki ga lahko uporabite kombinirano ali ločeno le z eno nastavitvijo moči. Vrtljivi krožnik se enakomerno obrača in tako zagotavlja enakomerno porjavitve. Želen način žara vnesite z gumbom **MICROWAVE/GRILL/COMBI (MIKROVALOVI/ŽAR/KOMBINIRANO)**, kot je prikazano spodaj.

Pritisnite gumb MICROWAVE/GRILL/COMBI.	Zaslon	Element gretja žara v uporabi
	G-1	Le zgornji žar quartz
	G-2	Zgornji žar quartz in spodnji žar
	G-3	Le spodnji žar

Primer:

Če želite kuhati 20 minut le z uporabo ZGORNJEGA ŽARA:

- Izberite funkcijo TOP GRILL (ZGORNJI ŽAR) z dvakratnim pritiskom gumba **MICROWAVE/GRILL/COMBI**. Na zaslonu bosta osvetljena G-1 in indikator žara.
- Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** za potrditev izbranega načina kuhanja.
- Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa delovanja žara.
- Pritisnite tipko **START/+1min/POTRDI** za začetek časovnika.
(Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.)



OPOMBA:

Po preteku polovice časa se bo dvakrat oglasil zvočni signal in vas zavoljo enakomerne porjavitve opomnil, da obrnete hrano. Pomnite, da se pečica med pečenjem z žarom samodejno ne bo zaustavila. Za boljši učinek pečenja z žarom je hrano potrebno na polovici priprave obrniti, zatem zaprite vrata pečice in pritisnite gumb **START/+1min / POTRDI** za nadaljevanje pečenja z žarom.

2. KOMBINIRANO KUHANJE

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

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

Pritisnite gumb GRILL MODE/COMBI MODE	Zaslon	Mikrovalovi/ cikel delovanja	Zgornji žar/cikel delovanja	Spodnji žar/ cikel delovanja
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Sledite primeru na naslednji strani za uporabo funkcije kombiniranega kuhanja.

⚠ OPOZORILO:

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

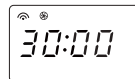
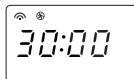
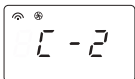
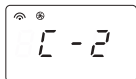
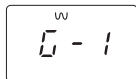
PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/KOMBINIRANO KUHANJE



Primer mikrovalov in konvekcije:

Za kuhanje 30 minut s kombinacijo mikrovalov in konvekcije (C-2).

1. Dvakrat pritisnite gumb **MICROWAVE/GRILL/COMBI**. Na zaslonu bo osvetljen G-1
2. Izberite C-2, tako da pritisnete gumb, dokler na zaslonu ni prikazano C-2. Obenem bosta na zaslonu osvetljena indikatorja mikrovalov in konvekcije.
3. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** za potrditev izbranega načina kuhanja.
4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa delovanja žara.
5. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** za pričetek kuhanja. (Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu).



OPOMBE za ŽAR in KOMBINIRANO KUHANJE:

- Žara ne rabite predhodno segreti.
- Če hrano želite porjaviti jo lahko postavite na rešetko ali v globoko posodo na vrtljivi krožnik. Manjše dele živil, kot so šunka, prekajena slanina in čajno pecivo segrevajte z žarom tako, da jih položite na mrežico.
- Ko žar uporabite prvič, se lahko pojavi dim ali vonj po zažganem, kar pa je običajno in ne pomeni, da je pečica pokvarjena. Da bi se tej težavi izognili, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom.

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

KUHANJE S KONVEKCIJO



Pečico lahko s pomočjo konvekcije in 10 prednastavljenih temperaturnih nastavitv uporabljate tudi kot običajno pečico. Za boljše rezultate priporočamo predhodno segrevanje. Izbira temperature je mogoča med 140 °C in 230 °C v 10 °C razmakih.

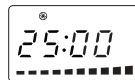
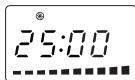
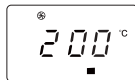
Pritisnite gumb KONVEKCIJA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. pečice (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

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

Primer 1: Za kuhanje s predhodnim segrevanjem

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

1. Pritisnite gumb **KONVEKCIJA** in na zaslonu bo začel utripati indikator temperature. Dodatno bo osvetljen indikator konvekcije.
2. Vnesite zeleno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **KONVEKCIJA** (6-krat) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano 200.
3. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** za potrditev temperature.
4. Ponovno pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** 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/+1min/POTRDI** za pričetek kuhanja. Nastavljeni čas se bo odšteval na zaslonu.



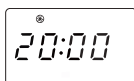
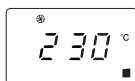
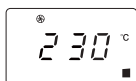
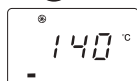


KUHANJE S KONVEKCIJO

Primer 2: Za kuhanje brez predhodnega segrevanja

Če želite kuhati 20 minut pri 230 °C.

1. Odprite vrata, vstavite hrano v pečico ter vrata zaprite. Enkrat pritisnite gumb **KONVEKCIJA**. Na zaslonu bo začel utripati indikator temperature in osvetljen bo indikator konvekcije.
2. Vnesite želeno temperaturo predhodnega segrevanja s pritiskom na gumb **KONVEKCIJA** (9-krat) ali zavrtite gumb za **VNOS**, dokler ni na zaslonu prikazano 230.
3. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** za potrditev temperature.
4. Uporabite gumb za **VNOS** za vnos časa kuhanja (20 minut).
5. Pritisnite tipko **START/+1min/POTRDI** za začetek časovnika.



OPOMBE:

1. Časa kuhanja ni mogoče vnesti, dokler pečica ne doseže predhodno nastavljene temperature. Ko temperatura doseže, je potrebno za vnos časa kuhanja odpreti vrata.
2. Konveksijski grelec se bo samodejno zaustavil, če v roku 5 minut ne boste vnesli časa kuhanja. 5-krat se bo oglasil zvočni signal in LED zaslon bo prikazal trenutni čas, če je ura na pečici nastavljena. Če ura ni bila nastavljena, bo zaslon prikazal le "0:00".
3. V času predhodnega segrevanja naj bo vrtljivi krožnik v pečici. Med predhodnim segrevanjem in konveksijskim kuhanjem boste lahko slišali, kako se ventilator hlajenja vklaplja in izklaplja, kar je povsem običajno in ne vpliva na kuhanje.
4. Navodila proizvajalcev hrane so samo smernica, zato je včasih čas kuhanja potrebno prilagoditi.
5. Po zaključenem kuhanju bo ventilator deloval še nekaj časa ter znižal temperaturo električnih in mehanskih delov.
6. Ko prvič uporabite konvekcijo, se lahko pojavi dim ali vonj po zažganem, kar pa je običajno in ne pomeni, da je pečica pokvarjena. Da bi se tej težavi izognili, prvič zaženite prazno pečico in jo pustite delovati 20 minut-z žarom in nato s konvekcijo pri 230 °C.

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


⚠ OPOZORILO:

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

Za peko sladice priporočamo, da uporabite samodejni program, ki zagotavlja boljše rezultate.



Express Pizza

1. V stanju čakanja pritisnite gumb **EXPRESS PIZZA** , na zaslonu bo prikazan privzeti čas kuhanja **EXPRESS PIZZA**.
2. Obrnite gumb za **VNOS** za prilagoditev časa kuhanja iz 5 na 9 minut.
3. Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START / +1min / CONFIRM**.



1. SEKVENČNO KUHANJE

Ta funkcija vam omogoča kuhanje z največ 3 različnimi stopnjama, ki lahko vključujeta ročno nastavljen čas kuhanja in način ter/ali časovno odtajevanje in odtajevanje glede na težo. Ko je funkcija nastavljena, ni potrebno znova nastavljati podrobnosti, saj se bo postopek samodejno prestavil v naslednjo fazo. Po prvi stopnji se bo zvočni signal oglasil enkrat. Odtajevanje mora potekati v prvi stopnji.

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

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

- 1. Dvakrat pritisnite tipko **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČASOVNO ODTAJEVANJE**, na LED zaslonu se bo prikazal napis dEF2.
- 2. Vnesite čas odtajevanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje "5:00" minut.
- 3. Enkrat pritisnite gumb **MICROWAVE/GRILL/COMBI** / / .
- 4. Vnesite nivo moči tako, da obrnete gumb za **VNOS** in izberete moč mikrovalov P80.
- 5. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** (+1min /) za potrditev temperature.
- 6. Vnesite čas kuhanja z obračanjem gumba za **VNOS**, dokler zaslon ne prikazuje "7:00" minut.
- 7. Pritisnite tipko **START/+1min/POTRDI** (+1min /) za začetek časovnika.

2. +1min FUNKCIJA (Auto minute)

Z gumbom **START/+1min/POTRDI** (+1min /) lahko upravljate dve funkciji:

a. Neposredni začetek

S pritiskom gumba **START/+1min/POTRDI** (+1min /) lahko takoj pričnete s kuhanjem za 1 sekund na P100. Postopek kuhanja se bo nemudoma pričel, pri čemer boste z vsakim pritiskom na gumb kuhanje podaljšali za 1 sekund.

b. Podaljšanje časa kuhanja

Če gumb **START/+1min/POTRDI** (+1min /) pritisnete med delovanjem pečice v ročnem načinu, z žarom, s konvekcijo, kombiniranemu kuhanju in časovnem odtajevanju, lahko z vsakim pritiskom podaljšate čas kuhanja za večkrat po 1 minuto. Med odtajevanjem glede na težo in funkcijo avto menija in sekvenčnega kuhanja kuhanja s pritiskom gumba **START/+1min/POTRDI** (+1min /) ni mogoče podaljšati.

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

3. FUNKCIJA 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 nastavev časovnika za 5 minut.

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1. Dvakrat pritisnite gumb NASTAVITEV URE/ZAČETEK Z ZAKASNITVIJO.
 / x 2</p> | <p>2. Vnesite čas kuhanja, tako da zavrtnite gumb za VNOS, dokler niso prikazane ustrezne minute.</p> | <p>3. Pritisnite tipko START/+1min/POTRDI za začetek časovnika.</p> | <p>4. Preverite zaslon. (Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.)</p> |
|---|--|--|--|

Ko napoči čas časovnika, 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 **STOP**.

OPOMBA: Funkcije KUHINJSKEGA ČASOVNIKA ne morete uporabiti med kuhanjem.

4. VARNOSTNO ZAKLEPANJE:

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

a. Za nastavev VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

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



b. Za preklic VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA:

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



ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO IN ČASOVNO ODTAJEVANJE

1. ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO

Mikrovalovna pečica je predprogramirana na čas in nivo moči tako, da je sledeča hrana enostavno odtajana: svinjina, govedina in perutnina. Hrana lahko tehta od 100 g - 2.000 g v 100-gramskih korakih. Odtaliti je mogoče zamrznjena živila s temperaturo, višjo od -18 °C.

Za podrobnosti o delovanju teh funkcij, sledite spodaj opisanim primerom.

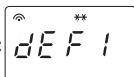
Primer: Za odtajanje mesa, ki tehta 1,2 kg z uporabo **ODTAJEVANJA GLEDE NA TEŽO**.

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

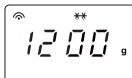
1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO/ČASOVNO ODTAJEVANJE**.

⊗ ⊗ ⊗ / * * ⊕ x1,

na zaslonu bo prikazano:



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



Na zaslonu bo obenem osvetljen indikator "g".

3. Za začetek odtajevanja pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** (◊ +1min / ◀).

Osvetljena bosta indikatorja mikrovalov in odtajevanja, indikator "g" bo izginil. (Čas odtajevanja se bo odšteval na zaslonu.)

OPOMBE za ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO:

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

2. ČASOVNO ODTAJEVANJE

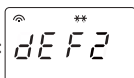
Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o tej funkciji. Časovni razpon je 0:05 – 95:00.

Primer: Za odtajevanje hrane v 10 minutah.

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

⊗ ⊗ ⊗ / * * ⊕ x2,

na zaslonu bo prikazano:



2. Vnesite čas kuhanja, tako da zavrtite gumb za **VNOS** in je na zaslonu prikazano 10:00



3. Za pričetek odtajevanja pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** (◊ +1min / ◀).

Osvetljena bosta indikatorja mikrovalov in odtajevanja.

OPOMBE za ČASOVNO ODTAJEVANJE:

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



AVTO MENI DELOVANJE

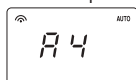
AVTO MENI tipke samodejno ugotovijo ustrezen način priprave jedi in kuhanja hrane (podrobnosti na strani SI-25). Sledite spodnjemu primeru, če želite izvedeti, kako uporabljati to funkcijo.

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

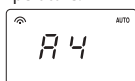
1. Zavrtite gumb za **VNOS** in izberite želeni avto meni.



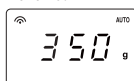
Na zaslonu bo prikazano:



2. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** (◊ +1min / ◀) za potrditev temperature.



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



4. Pritisnite gumb **START/+1min/POTRDI** (◊ +1min / ◀) 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 zelena teža/količina. Vpišite le težo živila in zraven ne prštejte teže posode.
- Za večja/težja živila, kot je navedeno v tabelah AVTO MENI na strani SI-25, uporabite ročne programe.



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

* Priprava biskvita (A8):

1. Razbijte jajca.
2. Rumenjak umešajte skupaj z oljem in vodo z ročnim mešalnikom (počasi), dokler zmes ni mehka in stepena.
3. Dodajte moko in dobro zmešajte.
4. V ločeni posodi z ročnim mešalnikom stepite beljak, sladkor in koruzno moko (hitro), tako da je zmes trda. Previdno zložite v biskvitno zmes.
5. Mešanico z 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.



PRIMERNA OPREMA PEČICE

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

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

Pripomočki za kuhanje	Varnost pri uporabi mikrovalovne pečice	Žar	Konvekcija	Mešano kuhanje	Komentarji
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Z majhnimi kosi aluminijaste folije lahko hrano zaščitite pred pregrevanjem. Folija naj bo od sten pečice odmaknjena vsaj 2 cm, saj lahko pride do iskanja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil [®] , pozorno sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitv	✓	✗	✗	✗	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 iskanja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✓	✗	✓	✓ / ✗	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalle ali razbarvale.
Folija	✓	✗	✗	✗	Kuhajoče 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 iskanje.
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 iskanje, 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 DUŠIKOV HIDROKSID.

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

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

Zunanost pečice

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

Krmilniki pečice

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

Notranjost pečice

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

- Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte razpršil.
- Pečico redno segrevajte z žarom in s konvekcijo. Ostanke hrane in maščobe lahko povzročijo dim ali neprijeten vonj.
- 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 in rešetka, je potrebno oprati v blagi tekočini za pranje in zatem osušiti. Lahko se perejo v pomivalnem stroju.

Vrata

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

OPOMBA: Ne uporabljajte čistilnika na paro.

Nasvet za čiščenje - za lažje čiščenje pečice:

V skledo postavite polovico limone ter prilijete 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

CZ

**Pozor:**

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

A. Informace o likvidaci - pro uživatele (domácnosti)

1. V Evropské unii

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

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

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

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

*) Pro další podrobnosti kontaktujte prosím orgány místní správy.

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

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

2. V jiných zemích mimo EU

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

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

B. Informace o likvidaci - pro podnikatelské subjekty

1. V Evropské unii

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

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

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

2. V jiných zemích mimo EU

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



OBSAH

Návod k obsluze

INFORMACE O LIKVIDACI	1
OBSAH	2
TECHNICKÉ ÚDAJE	2
TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ	3
OVLÁDACÍ PANEĽ	4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5 - 15
INSTALACE	16-17
PŘED POUŽITÍM	18
NASTAVENÍ HODIN	18
STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU	18
NÁVOD K OBSLUZE	19
MIKROVLNNÉ VAŘENÍ	19
GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ	20-21
KONVEKČNÍ VAŘENÍ.....	21-22
EXPRESNÍ PIZZA.....	22
DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE	23
OVĽADÁNÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU	24
PROVOZ V REŽIMU AUTO MENU	24
SCHĚMA AUTO MENU.....	25
VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY.....	26
PĚČE A ČISTĚNÍ.....	27



TECHNICKÉ ÚDAJE

Název modelu:	R-843IN
Sítové napětí AC:	230 V, 50 Hz jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení:	16 A
Požadovaný výkon AC: Mikrovlnná trouba:	1500 W
Výstupní výkon: Mikrovlnná trouba:	900 W (IEC 60705)
Horní gril (infračervený):	1100 W
Spodní gril (infračervený):	500 W
Konvekce:	2500 W
Režim Vyp. (Režim úspory energie):	mĚnĚ než 1,0 W
Mikrovlnný kmitočet:	2450 MHz*(Skupina 2/Třída B)
Vnější rozmĚry (Š) x (V) x (H) mm :	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
RozmĚry vnitřního prostoru (Š) x (V) x (H)** mm :	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Kapacita trouby:	25 litrů**
Točna (kovová) :	o 301 mm
Hmotnost: přibl.	17,62 kg
Světlo v troubĚ:	25 W / 240 V

* Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.

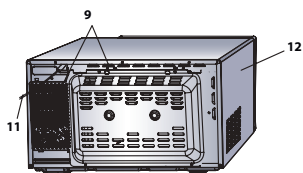
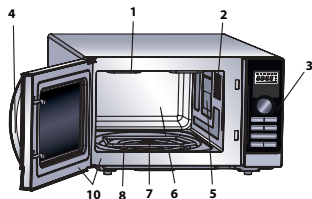
V souladu s touto smĚrnici je tento produkt klasifikován jako zařizení skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že zařizení zámĚrnĚ vyrábí radiofrekvenční energii ve formĚ elektromagnetické radiace pro tepelnĚ zpracování jídla.

Zařizení třídy B znamená, že zařizení je vhodné pro použití v domácím prostředí.

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

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



TROUBA

1. Jednotka vytápění grilu (horní gril)
2. Žárovka trouby
3. Ovládací panel
4. Rukojeť dveří
5. Kryt vlnovodu (NEODSTRAŇUJTE)
6. Prostor trouby
7. Hřídel motoru otočného talíře
8. Jednotka vytápění grilu (spodní gril)
9. Ventilační otvory
10. Těsnění dveří a těsnící povrchy
11. Elektrický kabel
12. Vnější skříňka

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Zkontrolujte, zda bylo dodáno následující příslušenství:

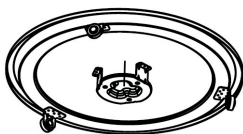
(13) Otočný talíř (14) Spojka (15) Rošt

- Umístíte spojku na hřídel motoru otočného talíře. Poté na hřídel umístíte otočný talíř; ujistěte se, že je pevně usazen.
- Abyste se vyhnuli poškození otočného talíře, zajistěte, aby při vyjímání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.
- Použití roštu, viz. kapitola grilování na stranách CZ- 21.

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.

13. Otočný talíř (kov)



14. Spojka



15. Rošt



POZNÁMKY:

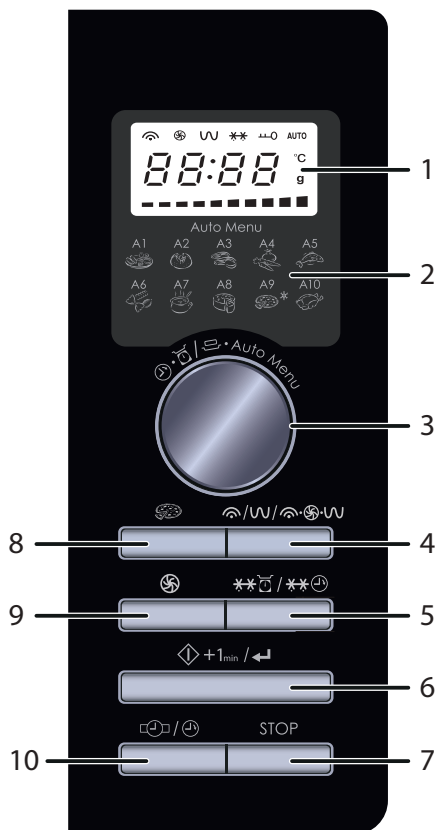
- Kryt vlnovodu je křehký. Při čištění vnitřku trouby byste měli být opatrní, abyste jej nepoškodili.
- Po vaření tučných jídel bez krytu vždy vyčistěte vnitřní prostor trouby a zvláště důkladně topné těleso grilu, které by mělo být suché a zbavené mastnoty. Usazená mastnota se může přehřát a způsobit 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 umísťují vždy na otočný talíř.
- Otočný talíř se otáčí ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček. Směr otáčení se může po každém spuštění trouby změnit. Výkon při vaření se tím neovlivní.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

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



OVLÁDACÍ PANEĽ



1. DIGITÁLNÍ DISPLEJ A KONTROLKY

- Kontrolka MIKROVLNNÁ TROUBA
- Kontrolka KONVEKCE
- Kontrolka GRIL
- Kontrolka ROZMRAZOVÁNÍ
- Kontrolka DĚTSKÝ ZÁMEK
- AUTO** Kontrolka AUTO MENU
- °C** Ukazatel TEPLoty
- g** Ukazatel HMOTNOSTI
- Ukazatel teploty

2. Nastavení funkce auto menu:

- A1: Ohřátí menu
- A2: Brambory ve slupce
- A3: Maso
- A4: Čerstvá zelenina
- A5: Ryba
- A6: Těstoviny
- A7: Polévka
- A8: Koláč ze třešňového těsta
- A9: Zmražená pizza
- A10: Kuře

3. OTOČNÝ VOLIČ

Otáčením nastavíte čas vaření, čas, režim vaření, úroveň výkonu, teplotu, hmotnost, porci a zvolíte automatické menu

4. Tlačítko MIKROVLNNÁ TROUBA/REŽIM GRIL/REŽIM KOMBI

- 1 STISKNUTÍ= MIKROVLNNÁ TROUBA
- 2 STISKNUTÍ (G-1) = HORNÍ QUARTZ GRIL
- 3 STISKNUTÍ (C-1) = MIKROVLNNÁ TROUBA A HORNÍ ČÁST QUARTZ GRILU & SPODNÍ GRIL

5. Tlačítko ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU

6. Tlačítko START/ +1min/ POTVRDIT

7. Tlačítko STOP

8. Tlačítko EXPRESNÍ PIZZA:

Stiskněte a pečte pizzu po dobu 5:00 - 9:00 minut.

9. Tlačítko KONVEKCE

10. Tlačítko NASTAVENÍ HODIN/ KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Aby se předešlo nebezpečí požáru.

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.

Tato trouba je určena k použití na pracovní desce kuchyňské linky. Není určena k zabudování do kuchyňské linky.

Neumísťujte troubu do skříňky.

Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.

Střídavý přívod elektrické energie musí být 230 V, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 10 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 10 A.

K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.

Neumísťujte troubu do míst, kde je generováno teplo. Například do blízkosti klasické trouby.

Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat.

Neukládejte ani nepoužívejte troubu ve vnějším prostředí.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Používejte pouze nádoby nebo kuchyňské potřeby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Viz strana CZ-26. Kuchyňské potřeby je třeba zkontrolovat, abyste si byli jistí, že se hodí pro použití v mikrovlnných troubách.

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

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.

Do blízkosti trouby nebo ventilačních otvorů neumísťte hořlavé materiály.

Neblokujte ventilační otvory.

Z jídla a jeho obalu odstraňte všechny kovové uzávěry, drátěné součásti atd. Vytvoření elektrického oblouku na kovových površích může způsobit požár.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu na ohřev oleje pro fritování. Teplota se nedá kontrolovat a olej může vzplanout.

Na výrobu pražené kukuřice používejte pouze speciální mikrovlnné zařízení na výrobu pražené kukuřice.

Uvnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci.

Po spuštění trouby zkontrolujte nastavení, abyste se ujistili, že trouba pracuje v požadovaném režimu.



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. Viz příslušné rady v návodu k obsluze.

Aby se předešlo možnosti zranění

UPOZORNĚNÍ:

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

- Dvířka; ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- Závěsy a bezpečnostní západky dveří; zkontrolujte je, abyste se ujistili, že nedošlo ke zlomení nebo uvolnění.
- Těsnění dveří a těsnicích povrchy; ujistěte se, že nejsou poškozena.
- Vnitřek prostoru trouby nebo prostoru dveří; ujistěte se, že tam nejsou žádné promáčkliny.
- Elektrický kabel a zástrčka; ujistěte se, že nedošlo k poškození.

Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.

Nikdy sami troubu neupravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu součástí, při které se odstraní kryt, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Troubu neobsluhujte jsou-li dveře otevřené ani jakýmkoli způsobem neupravujte bezpečnostní západku dveří. Troubu neobsluhujte, jsou-li mezi těsněním dveří a těsněním povrchu jakékoli předměty.

Nedovolte, aby se usazoval tuk nebo špína na těsnění dveří a přilehlých částí. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré pozůstatky jídla. Postupujte podle pokynů "Péče a čištění" na straně CZ-27. Pokud nedokážete udržet troubu v čistotě, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opářeních týkajících se mikrovlnných trub.

Aby se předešlo možnosti elektrického šoku

Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.

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.

Nevkládejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.



Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.

Zařízení a jeho kabel uchovejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

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.

Je-li síťová šňůra tohoto spotřebiče poškozená, je nutno ji nahradit speciální šňůrou.

Výměnu musí provést autorizovaný servisní technik.

Aby se předešlo možnosti exploze a náhlého vaření:

UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné na explozi.

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

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.

Při mikrovlnném zpracování tekutin buďte opatrní. Použijte nádobu se širokým hrdlem, aby mohly bubliny unikát.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 přehřátím tekutinu zamíchejte.
3. Během přehřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádoby (ne kovové).
4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

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.

Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.



Aby se předešlo možnosti popálenin

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

Abyste předešli popálení, na vybrání jídla z trouby používejte chňapky na nádobí nebo kuchyňské rukavice.

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. Abyste předešli popáleninám, vždy sledujte teplotu jídla a před podáváním ho promíchejte. Kladte zvláštní důraz na teplotu jídla a pití, které dáváte kojencům, dětem nebo starým lidem. Během použití se mohou dostupné části stát horkými. Malé děti by měly být udržovány mimo dosah.

Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje; vždy zkontrolujte teplotu jídla.

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

Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálení.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Aby se předešlo zneužití dětmi

Upozornění: Děti mohou troubu bez dohledu dospělé osoby užívat pouze v případě, že byly seznámeny s postupem při její obsluze. Dítě by tak mělo být schopné troubu obsluhovat bezpečným způsobem a uvědomovat si rizika spojená s nesprávným použitím. Je-li zařízení použito v režimu GRIL, MIX GRIL a AUTOMATICKÝ OHŘEV by mělo být, kvůli vzniku tepla, dovoleno dětem pouze pod dohledem rodičů. Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzoryckými i mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem, nebo nejsou ohledně použití spotřebiče instruovány osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Je nutné dohlédnout na to, aby si děti se spotřebičem nehrály.

Neopírejte se ani se nehoupejte na dveřích trouby. S troubou si nehrajte, ani ji nepoužívejte jako hračku. 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

Nikdy troubu nijak neupravujte.

Troubou nepohybujte, když pracuje.

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných zařízeních, např.:

- kuchyňky zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
- farmách;
- klienty v hotelech, motelech a ostatních obytných prostorech;
- v penzionech typu bed and breakfast.

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.

Nikdy nespouštějte troubu, když je prázdná. 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. Uvedená doba ohřevu pro nádobí nesmí být překročena.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nepoužívejte kovové nádoby, které odráží mikrovlny a může způsobit elektrický oblouk. Do trouby nedávejte plechovky.

Používejte jen otočný talíř a nosič otočného talíře, které jsou určeny pro tuto troubu. Nespouštějte přístroj bez otočného talíře.

Na zabránění rozbití otočného talíře:

- (a) Před čištěním otočného talíře vodou nechte otočný talíř vychladnout.
- (b) Nedávejte na studený otočný talíř horké pokrmy ani horké nádoby.
- (c) Nedávejte na horký otočný talíř studené pokrmy ani studené nádoby.

Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

**POZNÁMKA:**

Nedávejte plastové nádoby do trouby mikrovlnnou tepelnou přípravu, pokud je trouba ještě horká po použití v režimu GRIL a SMÍŠENÉ GRILOVÁNÍ, protože by se mohly roztavit.

Plastové nádoby se nesmí používat ve výše uvedených režimech, pokud výrobce neprohlásí, že jsou vhodné k tomuto účelu.

Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se, prosím, s autorizovaným kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo úrazy způsobené nesprávným postupem při zapojení trouby.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dveří a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Je to běžný jev a není znakem propouštění trouby nebo poruchy.

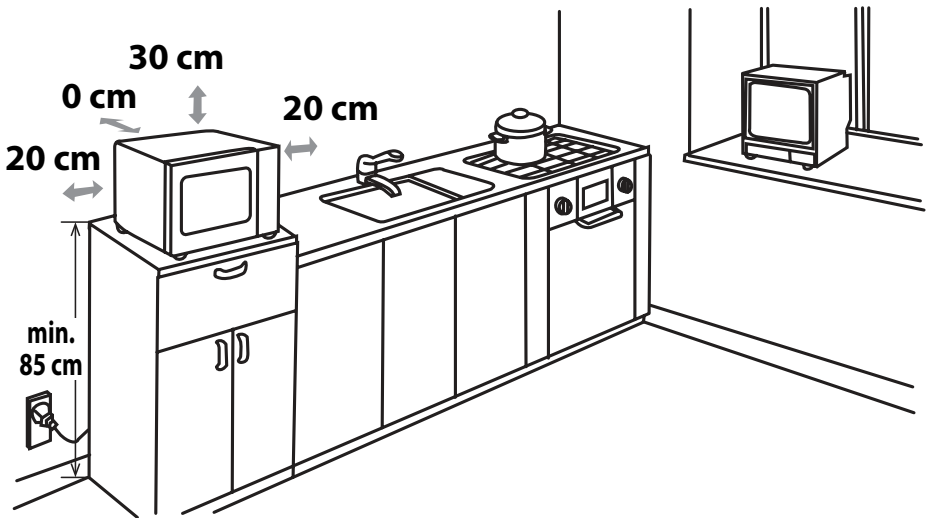


Tento symbol znamená, že povrchy mají tendenci stát se během činnosti horkými.



INSTALACE

- 1.** Z vnitřní části trouby odstraňte veškeré obaly a sejměte ochranný film, který se nachází na povrchu mikrovlnné trouby.
- 2.** Pozorně prohlédněte troubu, jestli není poškozena.
- 3.** 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.
- 4.** Zvolte povrch, který poskytuje dostatek otevřeného prostoru pro otvory pro vstup a výstup vzduchu. Zadní stranu spotřebiče je třeba umístit proti stěně.
 - Minimální výška pro instalaci je 85 cm.
 - 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.



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.



PŘED POUŽITÍM

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



NASTAVENÍ HODIN

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

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

POZNÁMKY:

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



STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Úroveň výkonu	Displej (Procento)
VYSOKÁ	P100 (100%)
STŘEDNÍ VYSOKÁ	P80 (80%)
STŘEDNÍ	P50 (50%)
STŘEDNĚ NÍZKÁ (ROZMRAZOVÁNÍ)	P30 (30%)
NÍZKÁ	P10 (10%)

- Vaše trouba má 5 úrovní výkonu.
- Chcete-li při vaření úroveň výkonu změnit, otočte **otočným voličem** tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná úroveň. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START/+1min/POTVRDIT** (⏪ +1min / ⏩), zadejte čas vaření a pro spuštění trouby stiskněte tlačítko **START/+1min/POTVRDIT** (⏪ +1min / ⏩).
- Chcete-li během vaření zkontrolovat úroveň výkonu, stiskněte tlačítko **MIKROVLNNÁ TROUBA / GRIL / KOMBI** (🔌/🔌/🔌) a na displeji se po dobu 2-3 sekund zobrazí aktuální úroveň výkonu. Trouba pokračuje v odpočtu i během zobrazení úrovně výkonu.

Obecně platí následující doporučení:

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

P80 - (STŘEDNĚ VYSOKÝ výkon = 720 W) pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotová jídla, také pro citlivé pokrmy, jako například koláče z třešňového těsta. S tímto nižším nastavením se pokrmy vaří rovnoměrně bez toho, aby se na okrajích převarily.

P50 - (STŘEDNÍ výkon = 450 W) pro hustá jídla, která vyžadují při běžném způsobu přípravy delší dobu vaře-

ní, např. jídla s hovězím masem. Doporučujeme použít, pokud chcete, aby bylo maso měkké.

P30 - (STŘEDNĚ NÍZKÝ výkon = 270 W, nastavení pro rozmrazování) zvolte tento stupeň pro rozmrazování, aby se pokrmy rozmrazovaly rovnoměrně. Tento stupeň je také velmi vhodný pro vaření rýže, těstovin, knedlíků a opékaného vaječného pudingu.

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

**Otevření dvířek:**

Dvířka trouby otevřete pomocí držadla pro otevírání dveří.

Spuštění trouby:

Připravte pokrm a dejte jej ve vhodné nádobě na otočný talíř, nebo jej dejte přímo na otočný talíř. Zavřete dvířka a po výběru požadovaného režimu vaření stiskněte tlačítko **START/+1 min/ POTVRDIT**.



Je-li nastaven program vaření a není stisknuto tlačítko **START/+1 min/ POTVRDIT** do 5 minut, bude nastavení zrušeno.

Pokud dojde k otevření dvířek v průběhu vaření, je nutno stisknout tlačítko **START/+1 min/ POTVRDIT** pro pokračování vaření. Po účinném stisknutí se rozezná akustický signál, neúčinný stisk zůstane bez odzvy.

Použijte tlačítko **STOP**:

1. Pro vymazání chyby během programování.
2. Pro dočasné zastavení trouby během její činnosti.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte tlačítko **STOP** dvakrát.
4. Nastavení a zrušení dětského zámku (viz strana CZ-23).

STOP

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ



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

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

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

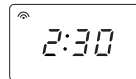
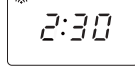
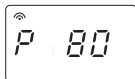
VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ s ručním nastavením

- Zadejte čas vaření a k vaření či rozmrazování použijte úroveň mikrovlnného výkonu P100 až P10 (viz příklad níže).
- Pokud je to možné, promíchejte nebo otočte pokrm 2 až 3krát během vaření.
- Po vaření přikryjte pokrm a v případě, že je to doporučeno, jej nechte odstát.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

Příklad:

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

1. Stisknutím tlačítka **MIKROVLNNÁ TROUBA / GRIL / KOMBI** zadejte úroveň výkonu a potom otečte voličem a vyberte mikrovlnný výkon P80.
2. **Stiskněte tlačítko START/+1 min/ POTVRDIT** pro potvrzení zvoleného stupně výkonu.
3. Požadovaný čas vaření zvolte otáčením otočným **VOLIČEM**.
4. Pro spuštění časovače stiskněte tlačítko **START/+1 min/ POTVRDIT**.



Ve stejnou chvíli se na displeji rozsvítí kontrolka mikrovlnného ohřevu.

(Na displeji se odpočítává 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/+1 min/ POTVRDIT** (+1min /) začne se čas vaření/ rozmrazování znovu odpočítávat.
- Po dokončení ohřevu/rozmrazování otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko STOP a na displeji se, pokud jsou hodiny nastaveny, znovu zobrazí aktuální čas.
- Předje-li si během vaření zjistit stupeň výkonu, stiskněte tlačítko **Tlačítko MIKROVLNNÁ TROUBA / GRIL / KOMBI** . Na 2-3 sekundy se zobrazí aktuální stupeň výkonu.

DŮLEŽITÉ:

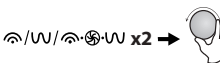
- Po vaření / rozmrazování zavřete dvířka. Mějte na paměti, že při otevřených dvířkách zůstane světlo na 10 minut zapnuté. Je tomu tak z bezpečnostních důvodů pro připomenutí, že máte dvířka zavřít.



GRILOVÁNÍ / KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

1. POUZE GRILOVÁNÍ

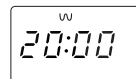
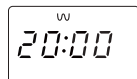
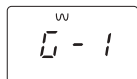
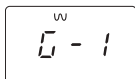
Trouba má horní a spodní gril, které mohou být použity každý zvlášť nebo současně. Mají pouze jedno nastavení výkonu. Při použití grilu se současně otáčí otočný talíř a zajišťuje tak rovnoměrné propečení. Požadovaný režim grilu nastavíte stisknutím tlačítka **MIKROVLNNÁ TROUBA / GRIL / KOMBI**, jak je uvedeno níže.

Stiskněte tlačítko MIKROVLNNÁ TROUBA / GRIL / KOMBI .	Displej	Používá se topný prvek grilu
	G-1	Pouze horní křemíkový gril
	G-2	Horní křemíkový gril a spodní gril současně
	G-3	Pouze spodní gril

Příklad:

Dejme tomu, že chcete vařit 20 minut s použitím pouze HORNÍHO GRILU.

1. Jedním stisknutím tlačítka **GRILL MODE/COMBI** zvolte funkci HORNÍ GRIL. Na displeji se rozsvítí G-1 a kontrolka grilu.
2. Pro potvrzení režimu vaření stiskněte tlačítko **START/ +1 min/ POTVRDIT**.
3. Pro nastavení času grilování použijte otočný **VOLÍČ**.
4. Pro spuštění grilování stiskněte tlačítko **START/ +1min/POTVRDIT**. (Na displeji se odpočítává nastavený čas vaření.)



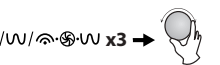
POZNÁMKA:

Po uplynutí poloviny času určeného pro grilování se dvakrát ozve zvukový signál a připomene vám, abyste jídlo otočili, aby bylo dosaženo rovnoměrného propečení. Uvědomte si, že se trouba během grilování automaticky nezastaví. Pro lepší účinek grilování by mělo být jídlo po polovině grilování otočeno. Poté, co bylo jídlo po uplynutí poloviny času určeného pro vaření otočeno, zavřete znovu dvířka a stiskněte pro pokračování grilování tlačítko **START/ +1min / POTVRDIT**.

2. KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Funkce **KOMBINOVANÉ VAŘENÍ** umožňuje kombinaci mikrovlnného ohřevu s grilem nebo konvekcí, kde KOMBINOVANÉ znamená, že se střídá mikrovlnný ohřev s grilováním nebo konvekcí. Kombinované vaření snižuje čas přípravy a poskytuje křupavý a opečený pokrm a dává vám výhodu rychlého vaření při současném dosažení tradičně chutného vzhledu.

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

Stiskněte tlačítko REŽIM GRILU/REŽIM COMBI	Displej	Cyklus Mikrovlnná trouba/Pracovní cyklus	Cyklus Horní gril / Pracovní cyklus	Spodní gril/ Pracovní cyklus
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Pro informace o tom, jak pracovat s funkcí kombinovaného vaření, následujte příklad na další straně.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

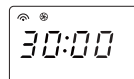
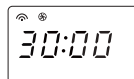
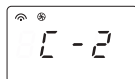
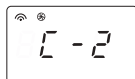
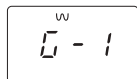
Během činnosti se dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a nádobí stanou velmi horkými. Abyste předešli popálení, vždy používejte kuchyňské čňapky.



Příklady mikrovlnného a konvekčního ohřevu:

Dejme tomu, že chcete vařit 30 minut s použitím kombinace mikrovlnného ohřevu a konvekce (C-2).

1. Dvakrát stiskněte tlačítka **GRILL MODE/ COMBI MODE**. Na displeji se rozsvítí G-1.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte C-2, pokračujte, dokud se na displeji nezobrazí C-2. Ve stejném okamžiku se na displeji rozsvítí kontrolka mikrovlnné trouby a konvekčního ohřevu.
3. Pro potvrzení režimu vaření stiskněte tlačítka **START/+1 min/ POTVRDIT**.
4. Pro nastavení času grilování použijte otočný **VOLÍC**.
5. Stisknutím tlačítka **START/+1 min/ POTVRDIT** spustíte vaření. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas vaření.)



POZNÁMKY pro GRIL a KOMBINOVANÉ VAŘENÍ:

- Není nutné předehřívat gril.
- Jestliže jídlo pečete, umístěte jej buď na rošt nebo do hluboké nádoby na otočný talíř. Pro grilování malých kousků potravin, jako je slanina, šunka a čajové pečivo, použijte rošt.
- Při prvním použití grilu se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spálení. Je to normální a neznamená to, že trouba není správně obsluhována. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití trouby je nutné troubu vyhřívát bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril.

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

KONVEKČNÍ VAŘENÍ



Vaše trouba může být použita jako konvekční trouba s použitím možnosti konvekce a deseti přednastavených teplot trouby. Pro lepší výsledky se doporučuje předehřátí. Mohou být zvoleny teploty od 140°C do 230°C v krocích 10°C.

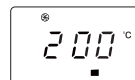
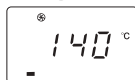
Stiskněte tlačítko KONVEKCE .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Teplota trouby (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Pro každou nastavitelnou teplotu je na displeji ukazatel teploty, např. 170°C = čtvrtá čárka. Během předehřívání bude tato možnost blikat a vzrůstající počet čárek na displeji bude označovat postup předehřívání.

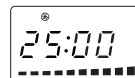
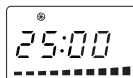
Příklad 1: Vaření s předehřátím

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

1. Stiskněte jednou tlačítko **KONVEKCE** a na displeji bude blikat ukazatel teploty. Kromě toho se rozsvítí kontrolka konvekce.
2. Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (šestkrát) zvolte požadovanou teplotu nebo otáčejte otočným **VOLÍČEM**, dokud se na displeji nezobrazí 200.
3. Pro potvrzení teploty stiskněte tlačítko **START/+1 min/ POTVRDIT**.



4. Stiskněte ještě jednou tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** a spustíte předehřátí. Po dosažení teploty předehřátí se ozve dvakrát zvukový signál, který vám připomene, že máte vložit jídlo do trouby. Aktuální teplota bude blikat na displeji.
5. Otevřete dvířka, umístěte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Pro nastavení času vaření (25 minut) použijte otočný **VOLÍC**.
6. Stisknutím tlačítka **START/+1 min/ POTVRDIT** spustíte vaření. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas vaření.)



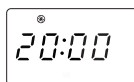
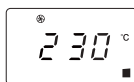
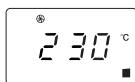
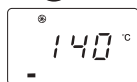


KONVEKČNÍ VAŘENÍ

Příklad 2: Vaření bez předehřátí

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

1. Otevřete dvířka, umístíte jídlo uvnitř trouby a dvířka zavřete. Stiskněte jednou tlačítko **KONVEKCE** a na displeji bude blikat ukazatel teploty. Kromě toho se rozsvítí kontrolka konvekce.
2. Stisknutím tlačítka **KONVEKCE** (devětkrát) zvolte požadovanou teplotu nebo otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí 230.
3. Pro potvrzení teploty stiskněte tlačítko **START/ +1 min/ POTVRDIT**.
4. Pro nastavení času vaření použijte otočný **VOLIČ** (20 minut).
5. Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/+1min/ POTVRDIT**.



POZNÁMKY:

1. Čas vaření není možné nastavit dříve, než je dosaženo teploty předehřátí. Po dosažení teploty předehřátí musí být otevřena dvířka a nastaven čas vaření.
2. Konvekční ohřívač se automaticky vypne není-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 chladicí 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 chladicí 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 spálenině. Je to normální a neznamená to, že trouba není v pořádku. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití troubu vyhřejte bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril a poté s použitím konvekce při teplotě 230°C.

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


⚠ UPOZORNĚNÍ:

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

Abyste u Pečení nebo Zapékání dosáhli lepšího výsledku, použijte Automatický program.



Expresní pizza

1. Ve stavu čekání stiskněte tlačítko **EXPRESNÍ PIZZA** , na obrazovce se zobrazí výchozí čas vaření funkce **EXPRESNÍ PIZZA**.
2. Otočte **voličem** a nastavte čas vaření v rozmezí 5-9 minut.
3. Vaření zahájíte stisknutím tlačítka **START / + 1min / POTVRDIT**.











1. POSTUPNÝ OHŘEV



Tato funkce umožňuje použití tří různých stupňů, což může zahrnovat vaření s ručním nastavením a funkci rozmrazování podle hmotnosti. Po naprogramování se nemusíte rušit s provozem vaření, protože automaticky přejde do následující fáze. Je-li jedním stádiem rozmrazování, je třeba, aby bylo prvním stádiem.

POZNÁMKA: Auto menu nelze nastavit jako jednu ze sekvencí.



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

- 1. Stiskněte dvakrát tlačítko **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE TEPLoty/ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU** a na displeji se zobrazí DEF2.
- 2. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí "5:00" minut a tím nastavíte čas rozmrazování.
- 3. Jednou stiskněte tlačítko **MIKROVLNNÁ TROUBA/GRIL/KOMBI**    .
- 4. Úroveň výkonu zadejte otočením voliče a vyberte mikrovlnný výkon P80.
- 5. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ).
- 6. Otáčejte otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji nezobrazí "7:00" minut a tím nastavíte čas vaření.
- 7. Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ).





2. FUNKCE +1min (automatická minuta)

Tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ) vám umožňuje ovládat dvě následující funkce:

a. Přímý start

Stisknutím tlačítka **START/+1 min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ) můžete přímo spustit vaření při mikrovlnném výkonu P100 po dobu jedné minuty. Vaření se spustí okamžitě a každé stisknutí tlačítka zvýší čas ohřevu o jednu minutu.

b. Prodloužení doby tepelné úpravy

Je-li trouba v provozu, můžete stisknutím tlačítka **START/+1min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ) prodloužit čas ručního ohřevu, grilování a konvekce v násobcích jedné minuty. Během rozmrazování podle váhy, funkce automatického ohřevu a sekvenčního vaření nemůže být čas stisknutím tlačítka **START/+1min/POTVRDIT** ( +1_{min} / ) zvýšen.



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

3. FUNKCE KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE

Časovač můžete například použít na načasování tehdy, když v programu není zahrnuté vaření s mikrovlnnou troubou, nebo na načasování vařených vajec vařených na konvenčním vařiči nebo na sledování doby odstátí vařeného/rozmraženého jídla.

Příklad:

Nastavení časovače na 5 minut.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1. Stiskněte dvakrát tlačítko NASTAVENÍ HODIN/ KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ.</p> <p>  x 2</p> | <p>2. Otočením otočného VOLIČE nastavíte požadovaný počet minut.</p> | <p>3. Pro spuštění časovače stiskněte tlačítko START/+1min/POTVRDIT.</p> | <p>4. Zkontrolujte displej. (Na displeji se odpočítává nastavený čas.)</p> |
|--|---|---|--|

Když časovač dospěje k nastavenému času, rozezná se 5krát akustický signál a na LED displeji se pak zobrazí denní čas.

Můžete nastavit jakýkoliv čas do 95 minut. Pro zrušení KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE během odpočítávání jednoduše stiskněte tlačítko **STOP**.

POZNÁMKA: Funkce KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ se nedá použít během vaření.

4. DĚTSKÝ ZÁMEK:

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

a. Nastavení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** na 3 sekundy, dokud se neozve dlouhý pípnutí. Na displeji se rozsvítí kontrolka zámku:



b. Zrušení funkce DĚTSKÝ ZÁMEK:

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



OVLÁDÁNÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI A ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

1. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Mikrovláňná trouba má pøedem naprogramovaný čas a úroveň výkonu tak, že se snadno rozmrazí vepøové, hovøzí a kuøecí maso. Rozsah hmotností je 100 g – 2000 g v krocích po 100 g. Zmražené potraviny jsou rozmrazovány z teploty -18°C. Pro podrobnosti k obsluze těchto funkcí sledujte níže uvedený pøíklad.

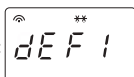
Pøíklad: Rozmrazení masa s hmotností 1,2 kg pomocí režimu **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI**.

Umístěte maso do koláčové formy nebo na rozmrazovací rošt v mikrovláňnní troubě nebo na otočný talíř.

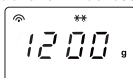
1. Jedním stisknutím tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU** vyberte požadovanou nabídku.

****DEF**1

na displeji se objeví:



2. Otáčejte s otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji neobjeví požadovaná hmotnost:



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

3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** (**◀** +1min / **▶**). Rozsvítí se kontrolky času a rozmrazování a kontrolka "g" zmizí. (Na displeji se bude odpočítávat čas rozmrazování.)

POZNÁMKY k ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI:

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

2. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

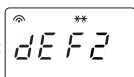
Pomocí této funkce můžete rychle rozmrazit jídlo, můžete vybrat vhodnou dobu rozmrazování v závislosti na typu jídla. Podrobnost k obsluze těchto funkcí viz níže uvedený pøíklad. Časový rozsah je 0:05 – 99:50.

Pøíklad: Rozmrazování jídla po dobu 10 minut.

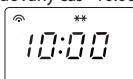
1. Vyberte požadované menu dvěma stisknutími tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI/ ČASU**.

****DEF**2

na displeji se objeví:



2. Otáčejte s otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji neobjeví požadovaný čas 10:00



3. Pro spuštění rozmrazování stiskněte tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** (**◀** +1min / **▶**). Rozsvítí se kontrolky času a rozmrazování.

POZNÁMKY k ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU:

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



PROVOZ V REŽIMU AUTO MENU

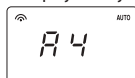
Programy **AUTO MENU** automaticky nastaví správný režim vaøení pokrmů (podrobnosti jsou uvedeny na straně CZ-25). Podrobnosti o obsluze této funkce jsou uvedeny v pøíkladu níže.

Pøíklad: Ohøev 350 g mrkve s použitím funkce **AUTO MENU** pro čerstvou zeleninu.

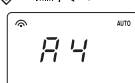
1. Otáčejte otočným **VOLIČEM** a zvolte požadované auto menu.



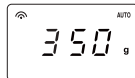
Na displeji se objeví:



2. Pro potvrzení nastavení stiskněte tlačítko **START/+1 min/POTVRDIT** (**◀** +1min / **▶**).



3. Otáčejte s otočným **VOLIČEM**, dokud se na displeji neobjeví požadovaná hmotnost:



4. Stisknutím tlačítka **START/+1 min/POTVRDIT** (**◀** +1min / **▶**) spustíte ohøev. (Na displeji se bude odpočítávat nastavený čas vaøení.)

POZNÁMKY:

- Hmotnost nebo množství jídla může být nastavena otáčením otočného **VOLIČE** až do dosažení požadované hmotnosti/množství. Zadejte pouze hmotnost jídla. Nepočítejte i hmotnost nádoby.
- V pøípadě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v tabulce **AUTO MENU** na straně CZ-25, použijte vaøení s ručním nastavením.



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

* Příprava koláče ze třešňového těsta (A8):

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

POZNÁMKY:

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



VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

Varné nádoby	Bezpečné	Gril	Konvekce	Kombinovaný ohřev	Poznámky
Hliníková fólie Nádoby s fólií	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Pro ochranu pokrmu proti přehřátí lze použít malé kousky hliníkové fólie. Fólie musí být alespoň 2 cm od stěn trouby, aby nedošlo k jiskření. Použití nádob s fólií se nedoporučuje, pokud to výrobce přímo neuvádí, např. Microfoil®. Pečlivě dodržujte pokyny.
Zapékací nádoby	✓	✗	✗	✗	Vždy postupujte podle pokynů výrobce Nepřekračujte určené časy ohřevu. Budte velmi opatrní, protože toto nádoby se může velmi rozžhavit.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Pouze komb. konv.	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, mimo těch, které mají kovové ozdoby.
Sklo např. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Při použití tenkého skla je třeba dávat pozor, protože se může při náhlém zahřátí rozbit nebo prasknout.
Kov	✗	✓	✓	✗	Není doporučeno používat při mikrovlnném ohřevu kovové varné nádoby, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Plast/polystyren např. obaly z fast foodu	✓	✗	✓	✓ / ✗	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádoby se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Potravinářská fólie	✓	✗	✗	✗	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikat pára.
Sáčky na mrazení/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'.
Papírové talířky/pohárky a kuchyňský papír	✓	✗	✗	✗	Používejte pouze k ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Je třeba dávat pozor, protože přehřátí může způsobit vznik požáru.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	✗	✗	✗	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru.
Recyklovaný papír a noviny	✗	✗	✗	✗	Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.
Rošt	✓	✓	✓	✓	Kovový rošt byl speciálně navržen 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 MIKROVLN-
NÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČE
TRUB, PARNÍ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ, DRSNÉ ČISTIČE,
NIC, CO OBSAHUJE SODNÝ LOUH NEBO DRÁTĚN-
KY.**

**Před čištěním se ujistěte, že prostor trouby, dveře,
skříňka trouby a příslušenství je úplně studené.**

**ČIŠTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH
A ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA – Udržuj-
te troubu čistou, může u ní dojít k zhoršení stavu
povrchu. To pak následně může mít vliv na život-
nost spotřebiče a případně mít za následek nebez-
pečnou situaci.**

Exteriér trouby

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

Ovladače trouby

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

Vnitřní prostor trouby

1. Setřete všechny cákance a skvrny po rozliti jemným
vlhkým hadříkem nebo houbou po každém použití,
když je trouba ještě teplá. Na větší skvrny po rozliti
použijte jemný saponát a přetřete několikrát vlh-
kým hadříkem, dokud nejsou odstraněny všechny
zbytky. Nahromaděné stříkance se mohou přehřát a
začít doutnat nebo se vznítit a způsobit vznik elek-
trického oblouku. Neodstraňujte kryt vlnovodu.

2. Ujistěte se, že do malých otvorů ve stěně zařízení
nevniká ani mýdlový roztok ani voda, protože to by
mohlo zařízení poškodit.

3. Na vnitřní prostory trouby nepoužívejte čističe ve
spreji.

4. Svou troubu pravidelně rozehřívejte s použitím
funkcí konvekce a gril. Zbytky jídla nebo tuku mo-
hou 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: Udr-
žujte kryt vlnovodu stále čistý. Kryt vlnovodu je vyro-
ben z křehkého materiálu a měl by být čistěn opatrně
(postupujte dle pokynů pro čištění uvedených níže).
Přílišné promáčení může vést k narušení krytu vlnovo-
du. Kryt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelné-
ho čištění bude potřeba jej vyměnit.

Příslušenství

Příslušenství jako otočný talíř a rošt myjte jemným
roztokem k mytí nádobí a nechejte uschnout. Lze je
mýt v myčce.

Dvířka

Abyste odstranili všechnu špínu, pravidelně čistěte
obě strany dveří, těsnění dveří a přilehlé části měkkým
vlhkým hadříkem. Na čištění skleněných dveří trouby
nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drá-
těnky, protože mohou poškrábat povrch, což může
mít za následek roztržení skla.

POZNÁMKA: Nepoužívejte parní čistič.

Typy pro čištění - Pro snadnější čištění vaší trouby:

Do misky vložte půlku citronu, přidejte 300ml (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 top-
né těleso grilu.

Režim vaření	Standardní čas
Mikrovlnný ohřev, P100	30 minut
Režim Gril/ Konvekce/ Kombinované vaření	Střídavý provoz, kontrola teploty a času

SK



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

A. Informácie o likvidácii pre používateľov (súkromné domácnosti)

1. V Európskej Únii

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

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

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

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

*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade.

Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení.

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

2. V iných krajinách mimo EÚ

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

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

B. Informácie o likvidácii pre podnikateľov

1. V Európskej Únii

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

Obráťte sa na svojho predajcu produktov SHARP, ktorý vás informuje o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste.

Pre Španielsko: ohľadom vrátenia vašich použitých výrobkov sa informujte na zavedený systém zberu u svojej obecnej správy.

2. V iných krajinách mimo EÚ

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



OBSAH

Návod na použitie

INFORMÁCIE O SPRÁVNEJ LIKVIDÁCII	1
OBSAH	2
TECHNICKÉ ÚDAJE	2
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO	3
OVLÁDACÍ PANEL	4
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	5 – 15
INŠTALÁCIA	16 - 17
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY	18
NASTAVENIE HODÍN.....	18
STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU	18
MANUÁLNA OBSLUHA	19
VARENIE S MIKROVLNNOU RÚROU	19
VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE	20-21
KONVEKČNÉ VARENIE	21- 22
EXPRESNÁ PIZZA.....	22
INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE	23
ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM	24
PREVÁDZKA AUTOMATICKÉHO MENU	24
TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU	25
VHODNÝ RIAD	26
ÚDRŽBA A ČISTENIE.....	27



TECHNICKÉ ÚDAJE

Názov modelu:	R-843IN
Sietové napätie:	230 V, 50 Hz, jednofázový prúd
Poistka/istič :	16 A
Príkon: Mikrovlnná rúra:	1500 W
Výkon: Mikrovlnná rúra:	900 W (IEC 60705)
Horný gril (infračervený):	1100 W
Dolný gril (infračervený):	500 W
Horúci vzduch:	2500 W
Režim Vyp. (režim šetrenia energie):	menej ako 1,0 W
Mikrovlnná frekvencia:	2450 MHz*(skupina 2/trieda B)
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Rozmery vnútorného priestoru (Š) X (V) x (H)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Objem vnútorného priestoru:	25 litrov**
Otočný tanier (kov):	o 301 mm
Hmotnosť:	pribl. 17,62 kg
Žiarovka v rúre:	25 W / 240 V

* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.

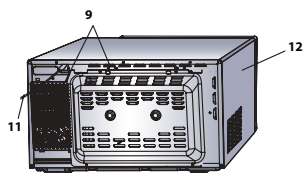
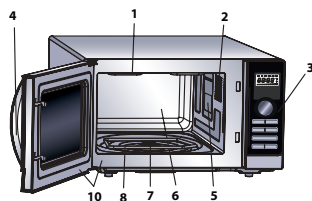
Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.

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

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE MÔŽU BYŤ KEDYKOLVEK ZMENENÉ BEZ UVEDENIA DÔVODOV, ABY MOHOL BYŤ ZOHLADŇOVANÝ TECHNICKÝ POKROK.



RÚRA

1. Ohrevné teleso grilu (horný gril)
2. Žiarovka v rúre
3. Ovládací panel
4. Držadlo dvierok
5. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu (NEODSTRÁŇUJTE)
6. Vnútrotný priestor
7. Hriadeľ motora otočného taniera
8. Ohrevné teleso grilu (dolný gril)
9. Vetracie otvory
10. Tesnenie dvierok a tesniace plochy
11. Napájací kábel
12. Vonkajší kabinet

PRÍSLUŠENSTVO:

Skontrolujte, či sú k dispozícii tieto diely príslušenstva:

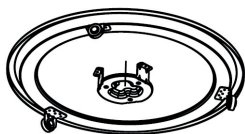
(13) Otočný tanier (14) Hnací hriadeľ (15) Rošt

- Umiestnite hnací hriadeľ do motora hriadeľa otočného taniera. Potom položte otočný tanier na motor hriadeľa otočného taniera; uistite sa, či sedí na svojom mieste.
- Aby ste zabránili poškodeniu otočného taniera, uistite sa pri vyberaní riadu alebo nádob z rúry, či sa nachádzajú zreteľne nad okrajom otočného taniera.
- Ak chcete použiť rošt, pozrite si časti o grilovaní na stranách SK-21.

Nikdy sa nedotýkajte grilu, keď je horúci.

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

13. Otočný tanier (kov)



14. Hnací hriadeľ



15. Rošt



POZNÁMKY:

- Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je krehká. Pri čistení vnútra rúry by ste mali byť opatrní, aby ste nepoškodili rúru.
- Po príprave mastných jedál bez pokrývky vždy dôkladne vyčistite vnútro rúry, najmä ohrevné teleso grilu, a to tak, aby boli suché a bez mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.
- Rúru vždy obsluhujte so správne osadeným otočným tanierom a nosičom otočného taniera. To platí vždy, dokonca aj pri varení. Zle osadený otočný tanier môže hrkotať, nemusí sa otáčať správne a môže spôsobiť poškodenie rúry.
- Všetko jedlo a nádoby s jedlom sa pri varení vždy pokladajú na otočný tanier.
- Otočný tanier sa otáča v smere hodinových ručičiek a proti smeru hodinových ručičiek. Smer otáčania sa môže po každom spustení rúry zmeniť. Výkon pri varení sa tým neovplyvní.

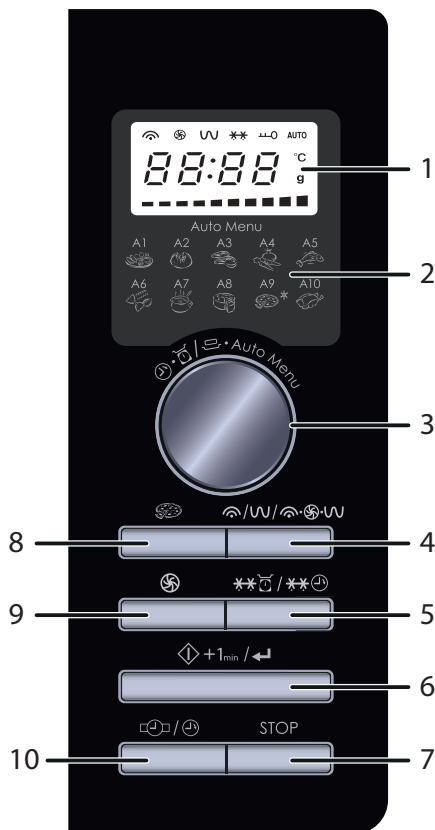


VÝSTRAHA:

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



OVLÁDACÍ PANEL



1. DIGITÁLNY DISPLEJ a INDIKÁTORY

Indikátor MIKROVLNNÁ RÚRA

Indikátor HORÚCI VZDUCH

Indikátor GRIL

Indikátor ROZMRAZOVANIE

Indikátor DETSKÝ ZÁMOK

AUTO Indikátor AUTOMATICKÉ MENU

°C Indikátor TEPLOTA

g Indikátor HMOTNOSŤ

-----■ Index pre teplotu

2. Možnosti automatického menu:

A1: Menu opätovného ohriatia

A2: Zemiaky v šupke

A3: Mäso

A4: Čerstvá zelenina

A5: Ryba

A6: Cestoviny

A7: Polievka

A8: Koláč z treného cesta

A9: Mrazená pizza

A10: Kura

3. Volič ZADANIA

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

4. Tlačidlo REŽIM MIKROVLN/GRILU/ KOMBINOVANÝ REŽIM

1 STLAČENIE = MIKROVLNNÁ RÚRA

2 STLAČENIA (G-1) = HORNÝ KREMÍKOVÝ GRIL

3 STLAČENIA (C-1) = MIKROVLNNÁ RÚRA A HORNÝ KREMÍKOVÝ GRIL A DOLNÝ GRIL

5. Tlačidlo ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

6. Tlačidlo ŠTART/+1min/POTVRDIŤ

7. Tlačidlo STOP

8. Tlačidlo EXPRESNÁ PIZZA:

Stlačením pripravíte pizzu za 5:00 – 9:00 minút.

9. Tlačidlo HORÚCI VZDUCH

10. Tlačidlo NASTAVENIE HODÍN/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE SI ICH Na vyvarovanie sa požiaru.

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.

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.

Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.

Sieťové napätie musí byť 230 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené poistkou s nominálnou hodnotou aspoň 10 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 10 A.

Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod, slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia.

Rúru neinštalujte na miestach, kde sa vytvára teplo.

Napríklad v blízkosti klasického sporáka.

Rúru neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzácia.

Rúru neskladujte ani neinštalujte vonku.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak spozorujete dym, je nutné vypnúť zariadenie alebo vytiahnuť sieťovú zástrčku a ponechať zatvorené dvierka, aby sa uhasili prípadné plamene.

Používajte len nádoby a riady vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Pozrite si stranu SK-26. Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry.

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

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.

V blízkosti rúry a pri jej vetracích otvoroch neuchovávajúte žiadne horľavé materiály.

Vetracie otvory nikdy neprekrývajte.

Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtičky a pod. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev oleja na fritovanie. Teploty nemôžu byť sledované a tuk by sa mohol vznietiť.

Na výrobu pukancov by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balené pukance.

V rúre neuchovávajúte žiadne potraviny ani iné predmety.

Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie pracuje tak, ako si želáte.



Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa varia alebo ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo.

Pozrite si príslušné rady v návode na používanie.

Na vyvarovanie sa zranení

VÝSTRAHA:

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

- Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
- Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené ani uvoľnené.
- Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
- Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie (napr. jamky).
- Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.

Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

Za žiadnych okolností nevykonávajte úpravy, opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Rúru neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok. Rúru nikdy neprevádzkujte, keď sa medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nachádzajú nejaké predmety.

Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a susedných dieloch. Čistite mikrovlnnú rúru v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál. Dodržujte pokyny v kapitole „Čistenie a údržba“ na strane SK-27. Ak nie je zariadenie udržiavané čisté, môže sa v dôsledku negatívneho pôsobenia poškodiť povrch a skrátiť doba životnosti zariadenia. V najhoršom prípade sa môže narušiť bezpečnosť zariadenia.

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

Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkajší kryt. 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. Nikdy nekladte sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín.

Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky.



Udržujte sieťový kábel mimo dosah zahriatych plôch vrátane zadnej strany rúry.

Udržujte zariadenie a jeho kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.

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.

Ak je poškodený sieťový kábel, musí sa nahradiť novým špeciálnym káblom.

Výmenu nechajte vykonať v autorizovanom zákazníckom servise SHARP.

Na vyvarovanie sa výbuchu a náhleho varu:

VÝSTRAHA: Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a viečka. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárastu tlaku explodovať dokonca aj po vypnutí zariadenia.

Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorom, aby mohli unikať vznikajúce bubliny.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.

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.

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



Na vyvarovanie sa popálenín

VÝSTRAHA: 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.

Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky alebo rukavice odolné voči teplu, aby ste zabránili popáleniu.

Nádoby, vrecúška s pukancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátene od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálenín parou alebo utajeným varom.

Aby ste sa vyvarovali popáleninám, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám. Niektoré časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu detí.

Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.

Pri otváraní dvierok zariadenia udržiajte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálenín vplyvom vystupujúcej pary alebo tepla.

Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleninám. Udržujte zariadenie z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

VÝSTRAHA: Deti smú zariadenie používať bez dohľadu až od 8 rokov a keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia. Keď sa zariadenie používa v režime GRIL, KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM a AUTOMATICKÉ VARENIE, môžu deti rúru používať kvôli vytváranej teplote len pod dohľadom dospelých. Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania. Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevešajte. nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku.

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

Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.

Nepohybujte zariadením počas prevádzky.

Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobných miestach, napríklad:

- kuchyňa pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- farmách;
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
- zariadeniach typu nocovania s raňajkami.

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.

Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdnu rúru. 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 otočného taniera. Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu. Do rúry nedávajte žiadne konzervy.

Používajte len otočný tanier a nosič otočného taniera, ktoré sú určené pre túto rúru. Nespúšťajte prístroj bez otočného taniera.

Na zabránenie rozbitia otočného taniera:

- (a) Pred čistením otočného taniera vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- (b) Nedávajte na studený otočný tanier horúce pokrmy ani horúci riad.
- (c) Nedávajte na horúci otočný tanier studené pokrmy ani studený riad.

Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.



POZNÁMKA:

Nepoužívajte umelohmotné nádoby na použitie v mikrovlnných rúrach, ak je rúra ešte stále horúca z používania GRILU a KOMBINOVANÉHO VARENIA S GRILOM, pretože by sa mohli roztaviť.

Pri vyššie uvedených režimoch nesmiete používať umelohmotné nádoby, pokiaľ výrobca nádoby neuvádza, že je na také účely vhodná.

Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.

Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovln alebo inej chybnéj funkcie.

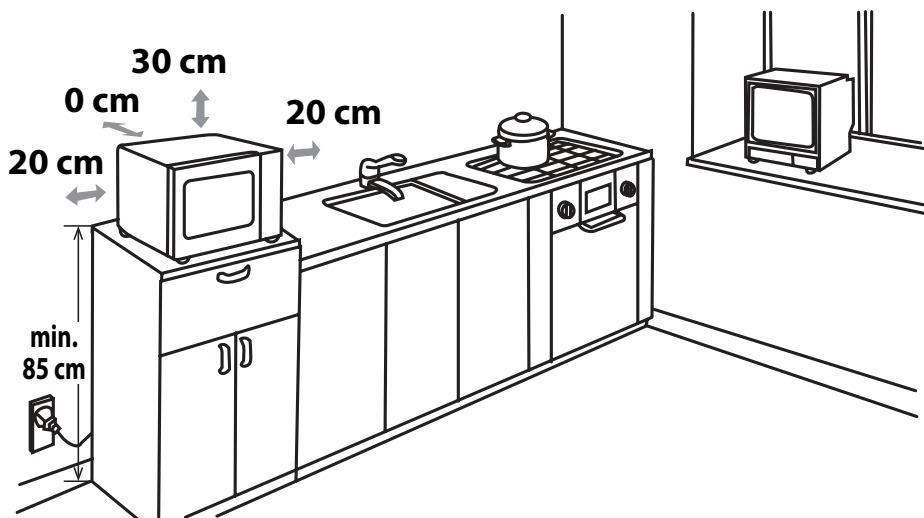


Tento symbol znamená, že sa povrchy môžu počas používania zahrievať.



INŠTALÁCIA

1. Z vnútorného priestoru rúry vyberte všetky obalové materiály a odstráňte všetky ochranné fólie nachádzajúce sa na povrchu kabinetu mikrovlnnej rúry.
2. Pozorne skontrolujte rúru, či nemá známky poškodenia.
3. Mikrovlnnú rúru nainštalujte na bezpečnú rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.
4. Vyberte rovnú plochu, ktorá poskytuje dostatok otvoreného priestoru pre prívod vzduchu a/alebo odvod vzduchu.
Zadný povrch zariadenia musí byť umiestnený proti stene.
 - Minimálna inštalačná výška je 85 cm.
 - 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.



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

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

Neblokujte vzduchové ventilačné otvory.

Na rúru nič neumiestňujte.



PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY

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

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



NASTAVENIE HODÍN

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

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

POZNÁMKY:

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



STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Stupeň výkonu	Displej (Percentá)
VYSOKÝ	P100 (100 %)
STREDNÝ VYSOKÝ	P80 (80 %)
STREDNÝ	P50 (50 %)
STREDNE NÍZKY (ROZMRAZOVANIE)	P30 (30%)
NÍŽŠÍ	P10 (10 %)

- Vaša rúra má 5 stupňov výkonu.
- Na zmenu stupňa výkonu varenia otáčajte voličom **ZADANIA**, kým displej neindikuje požadovanú úroveň. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART/+1 min./POTVRDIŤ** (⏻ / ⏻), zadajte dobu varenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART/+1 min./POTVRDIŤ** (⏻ / ⏻) na spustenie rúry.
- Na kontrolu stupňa výkonu počas varenia stlačte tlačidlo **MIKROVLNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE** (⏻ / ⏻ / ⏻), aktuálny stupeň výkonu sa zobrazí po dobu 2 – 3 sekúnd. Rúra stále odpočítava čas, aj keď sa na displeji zobrazuje výkon.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:

100P – (VYSOKÝ výkon = 900 W) pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.

P80 – (STREDNE VYSOKÝ výkon = 720 W) pre dlhšiu tepelnú úpravu kompaktnějších pokrmov, ako sú pečené mäso, šafríka 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.

50P - (STREDNÝ výkon = 450 W) tento stupeň výkonu sa odporúča pre kompaktnější pokrmy, ktoré pri ob-

vyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.

30P – (STREDNE NÍZKY výkon = 270 W nastavenie pre rozmrazovanie) Zvoľte tento stupeň pre rozmrazovanie, aby sa pokrmy rozmrazovali rovnomerne. Tento stupeň je tiež veľmi vhodný na varenie ryže, cestovín, knedlí a opekaného vaječného pudingu.

10P - (NÍZKY výkon = 90 W) Na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.



Otvorenie dvierok:

Na otvorenie dvierok rúry potiahnite za držadlo na otvorenie dvierok.

Spustenie rúry:

Pripravte pokrm a dajte ho vo vhodnej nádobe na otočný tanier, alebo ho dajte priamo na otočný tanier. Zatvorte dvierka a po výbere požadovaného režimu varenia stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ**.



Po nastavení programu na varenie sa v prípade, že do 5 minút nestlačíte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ**, nastavenie zruší.

Ak počas varenia otvoríte dvierka, na pokračovanie vo varení musíte stlačiť tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ**. Pri úspešnom stlačení zaznie raz zvukový signál, pri neúspešnom sa nič nestane.

Tlačidlo **STOP** použite na:

1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiaciej prevádzky.
3. Zrušenie programu počas varenia (stlačte tlačidlo **STOP** dvakrát).
4. Na nastavenie a zrušenie detského zámku (pozrite si stranu SK-23).

STOP

VARENIE S MIKROVLNNOU RÚROU



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

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

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

MANUÁLNE VARENIE/MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

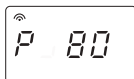
- Zadajte dobu prípravy a na varenie alebo rozmrazovanie použite stupne mikrovlnného výkonu od P100 po P10 (pozrite si príklad nižšie).
- Ak je to možné, premiešajte alebo otočte pokrm 2 až 3-krát počas varenia.
- Po varení prikryte jedlo a v prípade, že sa to odporúča, nechajte ho odstáť.
- Po rozmrazovaní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

Príklad:

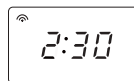
Varenie po dobu 2 minút a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom P80 (80 %).

1. Zadajte stupeň výkonu jedným stlačením tlačidla **MIKROVLNNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE** a potom otočte voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu na P80.

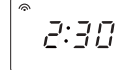
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na potvrdenie vybraného stupňa výkonu.



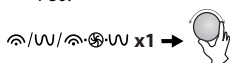
3. Zadajte požadovanú dobu prípravy otočením voliča **ZADANIA**.



4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na spustenie časovača.



(Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)



Súčasne sa na displeji rozsvieti indikátor mikrovln.

POZNÁMKA:

- Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek. Ak sa počas varenia/rozmrazovania otvorí dvierka zariadenia na premiešanie alebo pretočenie jedla, na displeji sa automaticky zastaví doba úpravy. Doba varenia/rozmrazovania sa bude opäť odpočítavať, keď dvierka zavriete a stlačíte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** ().
- Po dokončení varenia/rozmrazovania otvoríte dvierka alebo stlačíte tlačidlo **STOP**. Na displeji sa znovu zobrazí čas (ak sú nastavené hodiny).
- Ak chcete počas prevádzky skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **MIKROVLNNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**. . 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 svieťiť. To je z bezpečnostných príčin na to, aby ste vedeli, že máte zatvoriť dvere.



VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE

1. VARENIE LEN S GRILOM

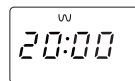
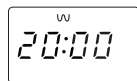
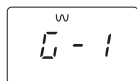
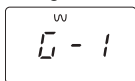
Rúra má horný a dolný gril, ktoré sa dajú používať samostatne alebo spolu. Majú len jedno nastavenie výkonu. Grilu pomáha otočný tanier, ktorý sa otáča a zaisťuje tak rovnomerné prepečenie. Podľa opisu nižšie zadajte požadovaný režim grilu stlačením tlačidla **MIKROVLNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**.

Stlačte tlačidlo MIKROVLNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE	Displej	Používa sa ohrevné teleso grilu
	G-1	Iba horný kremíkový gril
	G-2	Horný kremíkový gril a dolný gril (spolu)
	G-3	Iba dolný gril

Príklad:

Predpokladajme, že chcete variť 20 minút len pomocou HORNÉHO GRILU.

1. Vyberte funkciu HORNÝ GRIL dvojitým stlačením tlačidla **MIKROVLNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE**. Na displeji sa rozsvieti G-1 a indikátor grilu.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na potvrdenie režimu varenia.
3. Pomocou voliča **ZADANIA** vložte dobu grilovania.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na spustenie grilovania. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas grilovania.)



POZNÁMKA:

V polovici času grilovania zaznie dvakrát zvukový signál, ktorý vám pripomenie, že máte otočiť jedlo, aby sa zaistilo rovnomerné prepečenie. Pamätajte si, že sa rúra počas grilovania automaticky nezastaví. Na lepší efekt grilovania by sa jedlo malo v polovici doby varenia pretočiť. Po pretočení jedla v polovici varenia zatvorte dvierka a na pokračovanie v grilovaní stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ**.

2. KOMBINOVANÉ VARENIE

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

Sú 4 možnosti kombinácie, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku:

Stlačte tlačidlo REŽIM GRILU/KOMBINOVANÝ REŽIM	Displej	Mikrovlnná rúra/ pracovný cyklus	Horný gril/pracovný cyklus	Dolný gril/ pracovný cyklus
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Pre podrobnosti o tom, ako ovládať funkciu kombinovaného varenia, postupujte podľa príkladu na nasledujúcej strane.

⚠ VÝSTRAHA:

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

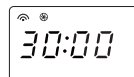
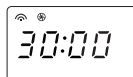
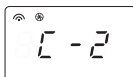
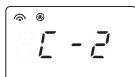
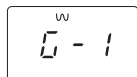
VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE



Príklad pre mikrovlnnú rúru a horúci vzduch:

Predpokladajme, že chcete variť po dobu 30 minút s použitím kombinácie mikrovlnných vln a horúceho vzduchu (C-2).

1. Stlačte dvakrát **MIKROVLN�의/GRIL/ KOMBINOVANÉ VARENIE**. Na displeji sa rozsvieti nápis G-1
2. Vyberte C-2 opakovaným stláčaním tlačidla, kým sa na displeji nezobrazí nápis C-2. Súčasne sa na displeji rozsvieti indikátor mikrovln a horúceho vzduchu.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/ POTVRDIŤ** na potvrdenie režimu varenia.
4. Pomocou voliča **ZADANIA** vložte dobu grilovania.
5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na spustenie varenia. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)



POZNÁMKY pre GRIL a KOMBINOVANÉ VARENIE:

- Pred varením nie je potrebné predhriať gril.
- Pri zapekaní jedla ho dajte buď na rošt, alebo do hlbokej nádoby na otočný tanier. Na grilovanie malých jedál (ako napríklad slaniny, šunky a čajového pečiva) použite rošt.
- Pri prvom používaní grilu môžete spozorovať dym alebo pach spálenia. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút.

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

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 140 °C do 230 °C s prírastkami 10 °C.

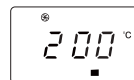
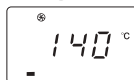
Stlačte tlačidlo HORÚCI VZDUCH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Teplota rúry (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

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

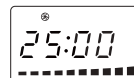
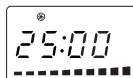
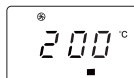
Príklad 1: Varenie s predhriatím

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

1. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**. Na displeji začne blikať indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.
2. Zadajte požadovanú teplotu predhriatia stlačením tlačidla **HORÚCI VZDUCH** (6-krát) alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis 200.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/ POTVRDIŤ** na potvrdenie teploty.



4. Stlačte znova tlačidlo **ŠTART/+1min/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 dverka, dajte jedlo do rúry a zatvorte dverka. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (25 minút).
6. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na spustenie varenia. Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia. Bude blikať indikátor horúceho vzduchu.



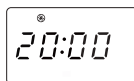
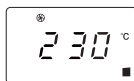
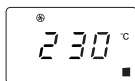
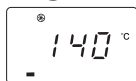


KONVEKČNÉ VARENIE

Príklad 2: Varenie bez predhriatia

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

1. Otvorte dverka, vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka. Stlačte raz tlačidlo **HORÚCI VZDUCH**. Na displeji bude blikať indikátor teploty a rozsvieti sa indikátor horúceho vzduchu.
2. Zadajte požadovanú teplotu predhriatia stlačením tlačidla **HORÚCI VZDUCH** (9-krát) alebo otáčajte voličom **ZADANIA**, kým sa na displeji nezobrazí nápis 230.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na potvrdenie teploty.
4. Pomocou voliča **ZADANIA** zadajte dobu varenia (20 minút).
5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** na spustenie varenia.



POZNÁMKY:

1. Dobu varenia nemôžete zadať, kým sa nedosiahne teplota predhriatia. Ak sa dosiahne teplota, na zadanie doby varenia treba otvoriť dverka.
2. Ak do 5 minút nezadáte dobu varenia, konvenčný ohrievač sa automaticky zastaví. Na pripomenutie zaznie päťkrát zvukový signál a LED zobrazí čas dňa (ak sú nastavené hodiny). Ak hodiny nie sú nastavené, na displeji sa zobrazí len „0:00“.
3. Keď sa rúra predhrieva, otočný tanier musí byť v rúre. počas predhriatia a varenia s horúcim vzduchom budete počuť zapínanie a vypínanie chladiaceho ventilátora. Toto je úplne normálne a nemá to vplyv na varenie.
4. Pokyny od výrobcov jedla sú len pomocné, takže možno bude treba upraviť dobu varenia.
5. Po dokončení varenia bude krátko ešte bežať chladiaci ventilátor, aby znížil teplotu elektrických a mechanických častí.
6. Pri prvom používaní horúceho vzduchu môžete spozorovať dym alebo pach spáleniny. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút. Potom to isté s horúcim vzduchom pri teplote 230 °C.

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

⚠ VÝSTRAHA:

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

Pre lepší výsledok varenia jedál alebo pečenia koláčov použite automatický program.



Expresná pizza

1. V stave čakania stlačte tlačidlo **EXPRESNÁ PIZZA** , na displeji sa zobrazí predvolená doba varenia režimu **EXPRESNÁ PIZZA**.
2. Otočte voličom **ZADANIA** na nastavenie doby varenia od 5 do 9 minút.
3. Na začatie varenia stlačte tlačidlo **ŠTART/+1 min./POTVRDIŤ**.



1. SEKVENČNÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Táto funkcia vám umožňuje variť pomocou 3 rôznych postupov. Môžete použiť manuálne varenie a/alebo rozmrazovanie, ako aj funkciu rozmrazovania podľa hmotnosti. Po naprogramovaní nemusíte zasahovať do obsluhy varenia, rúra automaticky prejde na ďalší postup. Po prvej fáze zaznie zvukový signál. Ak je jedna fáza rozmrazovanie, musí to byť prvá fáza.

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

Príklad: Ak chcete rozmraziť jedlo po dobu 5 minút a potom ho variť s mikrovlnným výkonom 80P po dobu 7 minút. Kroky sú tieto:

- 1. Stlačte dvakrát tlačidlo **ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**, na displeji LED sa zobrazí nápis dEF2.
- 2. Zadaťte dobu rozmrazovania otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „5:00“ minút.
- 3. Stlačte raz tlačidlo **MIKROVLNÝ/GRIL/KOMBINOVANÉ VARENIE** / / .
- 4. Zadaťte stupeň výkonu otočením voličom **ZADANIA** na výber mikrovlnného výkonu na P80.
- 5. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /) na potvrdenie nastavenia.
- 6. Zadaťte dobu varenia otáčaním voliča **ZADANIA**, kým na displeji nie je zobrazený čas „7:00“ minút.
- 7. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /) na spustenie varenia.

2. FUNKCIA +1 minúta (automatická minúta)

Pomocou tlačidla **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /) môžete ovládať dve nasledujúce funkcie:

a. Priame spustenie

Stlačením tlačidla **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /) môžete priamo spustiť proces tepelnej úpravy po dobu 1 minúty s mikrovlnným výkonom P100. Varenie sa okamžite spustí, každým stlačením tlačidla sa zvýši doba varenia o 1 minútu.

b. Predĺženie doby tepelnej úpravy

Dobu varenia môžete počas manuálneho varenia, grilovania, varenia s horúcim vzduchom a kombinovaného varenia predĺžiť o násobky 1 minúty, ak počas prevádzky rúry stlačíte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /). Počas rozmrazenia podľa hmotnosti, funkcie automatického menu a sekvenčnej tepelnej úpravy sa doba prípravy nedá predĺžiť stlačením tlačidla **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (+1min /).

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

3. FUNKCIA KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

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

Príklad:

Načasovanie časovača na 5 minút.

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>1. Stlačte dvakrát tlačidlo NASTAVENIE HODÍN/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ.</p> x 2 | <p>2. Zadaťte požadovanú dobu otočením voliča ZADANIA, kým sa nezobrazia správne minúty.</p> | <p>3. Stlačte tlačidlo ŠTART/+1min/POTVRDIŤ na spustenie časovača.</p> | <p>4. Skontrolujte displej. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)</p> |
|---|---|---|--|

Po dosiahnutí koncového času časovača 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 **STOP**.

POZNÁMKA: Funkcia KUCHYNSKÝ ČASOVAČ sa nedá použiť počas varenia.

4. DETSKÝ ZÁMOK:

Túto funkciu použite na zabránenie prevádzky rúry deťmi bez dohľadu.

a. Nastavenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

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



b. Zrušenie funkcie DETSKÝ ZÁMOK:

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



ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI A ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM

1. ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI

Mikrovlnná rúra je predprogramovaná s časom a úrovňou výkonu tak, aby sa jednoducho dalo rozmraziť nasledujúce jedlo: bravčové, hovädzie a hydina. Rozsah hmotnosti jedla je od 100 g – 2000 g v krokoch po 100 g. Zmrazené jedlá sa rozmrazujú z teploty -18 °C. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu týchto funkcií.

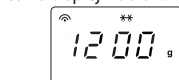
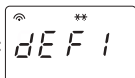
Príklad: Rozmrazenie mäsa s hmotnosťou 1,2 kg pomocou režimu **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI**.

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

1. Vyberte požadované menu jedným stlačením tlačidla **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**.
2. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (◀ +1min / ▶) na

**☺ / **☺ x1,

na displeji za zobrazí:



Súčasne sa na displeji zobrazí indikátor „g“.

POZNÁMKY k ROZMRAZOVANIU PODĽA HMOTNOSTI:

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

2. ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

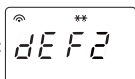
Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo rozmraziť jedlo, môžete vybrať vhodnú dobu rozmrazovania v závislosti od typu jedla. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhu týchto funkcií. Rozsah času je 0:05 – 95:00.

Príklad: Rozmrazenie jedla po dobu 10 minút.

1. Vyberte požadované menu dvojitým stlačením tlačidla **ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI/ROZMRAZOVANIE S ČASOVAČOM**.
2. Zadajte požadovanú dobu varenia otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí 10:00
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (◀ +1min / ▶) na spustenie rozmrazovania. Rozsvietenie sa indikátory mikrovlnného výkonu a rozmrazovania.

**☺ / **☺ x2,

na displeji za zobrazí:



POZNÁMKY k ROZMRAZOVANIU S ČASOVAČOM:

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



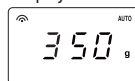
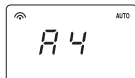
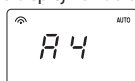
PREVÁDZKA AUTOMATICKÉHO MENU

Programy **AUTOMATICKÉHO MENU** automaticky spracujú správny režim varenia a prípravy jedla (podrobnosti sú na strane SK-25). Podrobnosti o obsluhu tejto funkcie nájdete v nižšie uvedenom príklade.

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

1. Otočte voličom **ZADANIA** a vyberte požadované automatické menu.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (◀ +1min / ▶) na potvrdenie nastavenia.
3. Zadajte požadovanú hmotnosť otočením voliča **ZADANIA**, kým sa na displeji zobrazí:
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+1min/POTVRDIŤ** (◀ +1min / ▶) na spustenie varenia. (Na displeji sa odpočítava nastavený čas varenia.)

Na displeji za zobrazí:



POZNÁMKY:

- Môžete zadať hmotnosť alebo množstvo jedla, a to otáčaním voliča **ZADANIA**, kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť/množstvo. Zadajte len hmotnosť jedla. Nezháňajte hmotnosť kontajnera.
- Ak jedlo váži viac alebo menej ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke **AUTOMATICKÉHO MENU** na strane SK-25, varte ho manuálne.

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH MENU



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

* Príprava koláča z treného cesta (A8):

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

POZNÁMKY:

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



VHODNÝ RIAD

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

Uprednostňujte 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 zhnedenie pokrmu	✓	✗	✗	✗	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené doby ohrevu. Dajte si pozor, pretože sa tieto nádoby môžu veľmi zahrievať.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Len zmiešaný horúci vzduch	Porcelán, keramika, glazúrovaný hlinený riad a kostný porcelán sú obvykle vhodné. Výnimku tvorí riad zdobený kovom.
Sklenený riad napr. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Pri použití krehkého skleneného riadu je treba dávať pozor, pretože sa pri náhlom zohriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	✓	✓	✗	Pri použití mikrovlnného výkonu neodporúčame použiť kovový riad. Spôsobí iskrenie, čo môže spôsobiť požiar.
Plast/polystyrén, napr. nádoby z rýchleho občerstvenia	✓	✗	✓	✓ / ✗	Je treba dávať pozor, pretože sa pri vysokých teplotách niektoré nádoby deformujú, roztavia alebo stratia farbu.
Príľnavý film	✓	✗	✗	✗	Nemal by sa dotýkať jedla a musíte ho prepichnúť, aby mohla unikáť para.
Vrecúška do mrazničky/ na pečenie	✓	✗	✓ / ✗	✗	Musíte ich prepichnúť, aby mohla unikáť para. Uistite sa, či sú vrecúška 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	✓	✓	✓	✓	Dodávaný kovový rošt bol špeciálne navrhnutý tak, aby bol vhodný pre všetky režimy prípravy a aby nepoškodil 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 OBSAHO M HYDROXIDU SODNÉHO ALEBO ABRAZÍVNE ŠPONGIE. TO PLATÍ PRE VŠETKY DIELY MIKROVLNNEJ RÚRY.

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

RÚRU ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRÁNJUJTE VŠETKY ZVYŠKY JEDÁL – Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.

Vonkajšok zariadenia

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

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.

Vnútrotný 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 vytrelí. Nahromadenie kondenzácie môže viesť k tvorbe hrdze vnútri rúry.

ŠPECIÁLNA POZNÁMKA pre OCHRANU PROTI POSTRIEKANIU VLNVDU: 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 a rošt umyte slabým mydlovým roztokom a osušte. Môžete ich dať do umývačky riadu.

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 napařovačku.

Tip ohľadom čistenia – na jednoduchšie čistenie vašej rúry:

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

DÔLEŽITÉ

- Ak jedlo varíte dlhšie ako je štandardná doba prípravy (pozrite si tabuľku vedľa) pomocou rovnakého režimu varenia, automaticky sa aktivuje bezpečnostný mechanizmus rúry. Zníži sa mikrovlnný výkon alebo sa zapne a vypne ohrevné teleso grilu.

Režim varenia	Štandardná doba
Mikrovlnná rúra 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 szeméteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*.

Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási 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

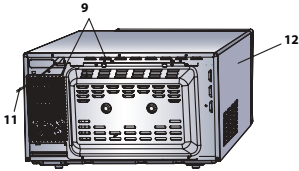
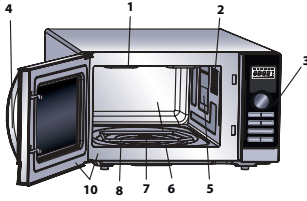
Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

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.



SÜTŐ

1. Grill fűtőszál (felső grill)
2. Sütőtér lámpája
3. Vezérlőlap
4. Ajtó fogantyú
5. Hullámvezető fedőlemez (NE TÁVOLÍTSA EL)
6. Sütőtér
7. Forgótányér motorjának tengelye
8. Grill fűtőszál (alsó grill)
9. Szellőzőnyílások
10. Ajtótomítések és felfekvő felületeik
11. Tápkábel
12. Külső borítás

TARTOZÉKOK:

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

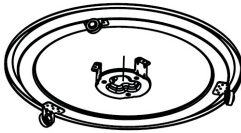
(13) Forgótányér (14) Forgótányér összekapcsoló (15) Rács

- Helyezze az összekapcsolót a forgótányér motorjának tengelyére, majd helyezze a forgótányért a motor tengelyére. Győződjön meg róla, hogy biztonságosan rögzült.
- 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 lásd a grillezésről szóló részt a HU-21. oldalon.

Sose érjen a grill fűtőszálhoz, amikor az meleg.

MEGJEGYZÉS: Kiegészítők megrendelése esetén kérjük, ne felejtse el megemlíteni kereskedőjének vagy a SHARP által felhatalmazott szakembernek az alkatrészt és a típus megnevezését.

13. Forgótányér
(fém)



14. Forgótányér
összekapcsoló



15. Rács



MEGJEGYZÉSEK:

- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, nehogy megsértse a fedőlemezt.
- Ha fedő nélkül főzött zsíros ételeket, mindig alaposan tisztítsa meg a sütőtérrel és különösen a grill fűtőszálal. Ezeknek a részegységeknek száraznak és zsírintesnek 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.

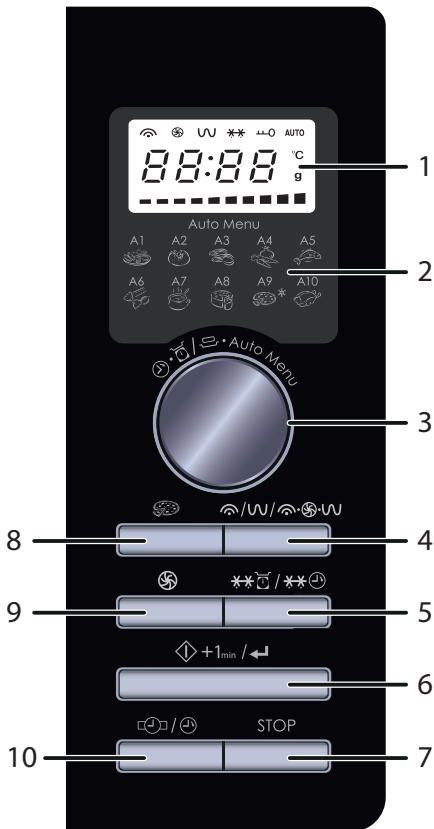


FIGYELMEZTETÉS:

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.



VEZÉRLŐLAP



1. DIGITÁLIS KIEJELZŐ és JELZÉSEK

- MIKROHULLÁM kijelző
- LÉGKEVERÉS kijelző
- GRILL kijelző
- KIOLVASZTÁS kijelző
- GYEREKZÁR kijelző
- AUTO** AUTOMATIKUS MENÜ kijelző
- °C** HŐMÉRSÉKLET kijelző
- g** TÖMEG kijelző
- Index a hőmérséklethez

2. Automatikus menü opciók:

- A1: Újramelegítés menü
- A2: Héjas krumpli
- A3: Hús
- A4: Friss zöldségek
- A5: Hal
- A6: Tészta
- A7: Leves
- A8: Piskótatészta
- A9: Fagyasztott pizza
- A10: Csirke

3. BEVITELI tárcsa

Forgassa el a sütési idő, pontos idő, sütési mód, teljesítményszint, hőmérséklet, tömeg, adag megadásához, illetve használja az automatikus menü kiválasztásához.

4. MIKROHULLÁM/GRILL MÓD/ KOMBINÁLT SÜTÉS MÓD gomb

1x MEGNYOMÁS= MIKROHULLÁM
 2x MEGNYOMÁS (G-1) = FELSŐ KVARCGRILL
 3x MEGNYOMÁS (C-1) = MIKROHULLÁM & FELSŐ KVARCGRILL & ALSÓ GRILL

5. TÖMEG/IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS gomb

6. START/ +1perc/ MEGERŐSÍTÉS gomb

7. STOP gomb

8. EXPRESSZ PIZZA gomb:

Nyomja meg a pizza 5:00-9:00 perc alatt történő elkészítéséhez.

9. LÉGKEVERÉS gomb

10. ÓRA BEÁLLÍTÁSA/ KONYHAI IDŐZÍTŐ gomb



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

Tűzveszély megelőzése

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.

Ezt a sütőt kizárólag pulton való használatra tervezték. Nem beépíthető.

Ne helyezze a sütőt szekrénybe.

A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni.

Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 10 amperes elosztó biztosítókkal, vagy legalább 10 amperes elosztó áramköri megszakítóval.

Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek.

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet.

Például hagyományos sütő közelébe.

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom vagy ahol nedvesség gyűlhet össze.

Ne tárolja vagy használja a sütőt szabadtéren, épületen kívül.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon.

További részleteket a HU-26. oldalon talál. Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben.

Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezt, a sütőteret, a forgótányért és a tartógörgőt. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.

Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.

Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.

Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet féken tartani, és az olaj lángra lobbánhat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.

Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében.

A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.



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 céljából. További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülés kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve.
- A pántokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva.
- Az ajtó tömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
- A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások.
- A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását.

Tilos a sütőt a felhasználónak magának átállítania, módosítania, illetve javítania. Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszein. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtó tömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.

Ne engedje, hogy az ajtó tömítéseken és az azokhoz csatlakozó részekben zsír vagy egyéb szennyeződés halmozódjon fel. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a sütőt, illetve távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat. Kövesse a "Karbantartás és tisztítás" c. rész utasításait (HU-27. oldal). Ügyeljen a sütő tisztán tartására. Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

Szívritmus-szabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Aramütés kockázatának kiküszöbölése

Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifelé eltávolítani.

Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtó zár nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizt.

Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.

Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelógjon.



Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.

A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.

Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a SHARP márkaszervizt.

Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni.

A csere műveletét kizárólag a hivatalos SHARP márkaszerviz szakembere végezheti el.

Robbanás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése

VIGYÁZAT: A robbanásveszély miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.

A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.

Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe. Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét. A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is felrobbanhatnak.

Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben. A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma felrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.

A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt.
2. Melegítés és újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is felrobbanhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás felrobbanásának megelőzése érdekében szűrje át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.

Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrje át főzés előtt, különben felrobbanhatnak.



Égési sérülések kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket, nehogy égési sérülést okozzon.

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

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.

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. A készülék egyes részei felmelegedhetnek használat közben. Gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.

A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon.

A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sült ételeket szeletelje fel.

Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégesék magukat.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: Csak 8 éves vagy annál idősebb gyermekeknek engedélyezze a sütő önálló használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie a helytelen használatban rejlő veszélyeket. Ha a készüléket GRILL, VEGYES GRILL és AUTOMATA MENÜ üzemmódban használják, gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket a keletkező hő miatt. A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja. Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében. Ügyeljen rá, hogy ne játszanak a készülékkel.

Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintázni. Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játékszer volna.

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

Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása.

Tilos a sütőt működés közben áthelyezni.

A készüléket háztartási és ahhoz hasonló környezetben történő használatra tervezték, például:

- Üzletek, irodák, más munkahelyi környezetek személyzeti teakonyhája;
- farmok;
- hotelek, motelek és más szálláshelyek ügyfelei által történő használat;
- panzió típusú szálláshelyek.

A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére használható. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében

Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt. Ha pirítóedényt vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a forgótányér és a gördülő tányértartó hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért. Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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 gördülő tányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér eltörésének megakadályozása érdekében:

- (a) A forgótányér vízzel történő tisztítása előtt hagyja lehűlni a forgótányért.
- (b) Ne helyezzen forró ételeket vagy forró edényeket a hideg forgótányérra.
- (c) Ne helyezzen hideg ételeket vagy hideg edényeket a forró forgótányérra.

Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.



MEGJEGYZÉS:

Ne használjon műanyag edényt mikrohullámmal történő melegítéshez, ha a sütő a GRILL vagy VEGYES GRILL üzemmód használata után még meleg, mivel az edények megolvadhatnak.

Ne használjon műanyag edényeket a fenti üzemmódoknál, kivéve ha az edény gyártója szerint megfelelőek.

Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől.

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyi sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamoságra vonatkozó pontos utasításait.

A sütő belső falain, az ajtó tömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

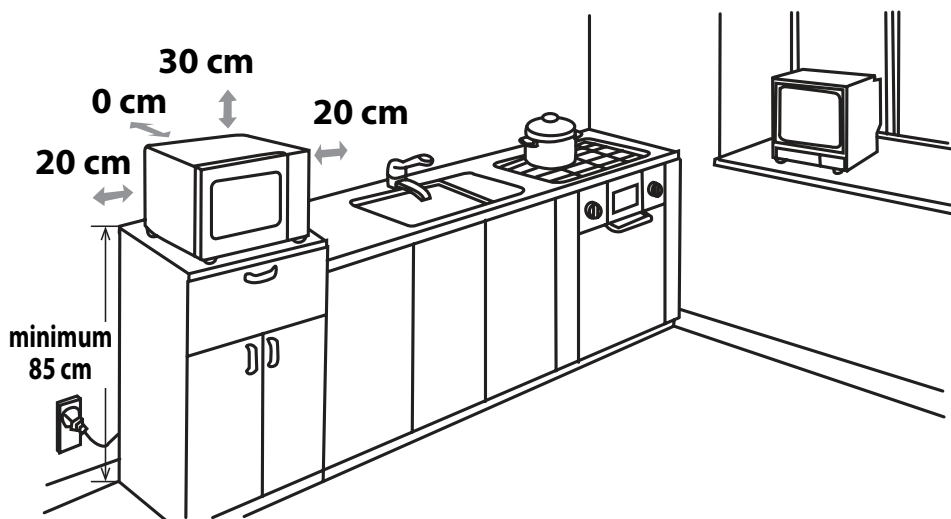


A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.



ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsőjéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről.
2. Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés.
3. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
4. Olyan vízszintes felületet válasszon, ahol elég szabad hely van a szellőzőnyílásoknak.
A készülék hátsó felületét falhoz kell helyezni.
 - Minimális elhelyezési magasság: 85 cm.
 - Legalább 20 cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak között.
 - A sütő felett hagyjon legalább 30 cm-es rést.
 - 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.



5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvillaát egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.

FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő, nedvesség vagy pára keletkezik, (például hagyományos sütő közelébe) illetve gyúlékony anyagok közelébe (például függöny).

Ne takarja le vagy zárja el a szellőzőnyílásokat.

Ne tegyen tárgyakat a sütő tetejére.



HASZNÁLAT ELŐTT

Dugja be a sütő csatlakozóját. A sütő kijelzőjén a következő jelenik meg: "0:00", és hangjelzés hallható (egyszer). Ez a modell rendelkezik óra funkcióval és a sütő kevesebb, mint 1,0 W-ot fogyaszt készenléti módban. Az óra beállítását az alábbiakban találja.



AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Két beállítási üzemmód van: 12 órás és 24 órás.

1. A 12 órás beállításához nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot (\square / \oplus) és a "12H" jelzés jelenik meg a kijelzőn. A 24 órás beállításához nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot (\square / \oplus) és a "24H" jelzés jelenik meg a kijelzőn.
2. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg megjelenik a pontos idő. Ennek 0 – 23 (24 órás beállítás) vagy 1 – 12 (12 órás beállítás) között kell lennie.
3. Nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot (\square / \oplus), és elkezd villogni a perc számjegye.
4. Állítsa be a perceket. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg megjelennek a pontos percek. A megadott értéknek 0 – 59 között kell lennie.
5. Nyomja meg egyszer az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA / KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot (\square / \oplus) az óra elindításához. A digitális idő "0:" ikonja elkezd villogni a kijelzőn.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha az órát beállította, akkor a főzést követően a kijelzőn a pontos idő látható. Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak a "0:00" látható.
- A sütés közben a pontos idő megtekintéséhez nyomja meg az **ÓRA BEÁLLÍTÁSA/ KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot (\square / \oplus), 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** 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 beállított pontos idő is törlődik. A pontos idő is törlődik.



MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT

Teljesítményszint	Kijelző (Százalék)
MAGAS	P100 (100%)
KÖZEPES MAGAS	P80 (80%)
KÖZEPES	P50 (50%)
KÖZEPES ALACSONY (KIOLVASZTÁS)	P30 (30%)
ALACSONY	P10 (10%)

- Sütője 5 teljesítményszinttel rendelkezik.
- A sütés teljesítményszintjének megváltoztatásához forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt szint. Nyomja meg a **START/+1 perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (\diamond +1_{min} / \blacktriangleleft) a beállítás megerősítéséhez, adja meg az elkészítési időt, majd nyomja meg a **START/+1 perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (\diamond +1_{min} / \blacktriangleleft) a készülék elindításához.
- A teljesítményszint sűtés közbeni ellenőrzéséhez nyomja meg a **MIKROHULLÁM.GRILL/KOMBI.** gombot. \curvearrowright / \curvearrowleft / \oplus / \ominus A aktuális teljesítményszint 2-3 másodpercre megjelenik a kijelzőn. A sütő folytatja a visszazámlálást, habár a kijelző a teljesítményszintet mutatja.

Általában a következők érvényesek:

P100 - (MAGAS teljesítmény= 900W) gyors főzéshez vagy újramelegítéshez használható, pl. tűzálló edények, forró italok, zöldségek, stb. esetén.

P80 - (KÖZEPES MAGAS teljesítmény = 720W) olyan sűrű ételek hosszabb ideig tartó főzéséhez használható, mint rostélyosok, fasírt és egytálételek, vagy olyan érzékeny ételekhez, mint a piszóták. Ennél a mérsékelt beállításnál az étel egyenletesen sül, és nem ég meg a szélein.

P50 - (KÖZEPES teljesítmény = 450W) hagyományos sűtés esetén sok időt igénylő sűrű ételekhez, mint mar-

harostélyos. Ezt a beállítást a hús puhaságának biztosítása érdekében javasolt biztosítani.

P30 - (KÖZEPES ALACSONY teljesítmény = 270 W kiolvasztási beállítás) kiolvasztáshoz válassza ki ez a beállítást, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás ideális a rizs, tészta, gombócok párolásához és tojássodó készítéséhez.

P10 - (ALACSONY teljesítmény = 90 W) kíméletes kiolvasztáshoz, pl. krémes tortákhoz és süteményekhez.



Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához húzza meg az ajtónyitó fogantyút.

A sütő elindítása:

Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edényben a forgótányérra vagy helyezze az ételt közvetlenül a forgótányérra. Csupja be az ajtót és nyomja meg a **START/+1 perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot, miután kiválasztotta a kívánt főzési módot.

Ha megadta a főzési programot és a **START/+1 perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot 5 percen belül nem nyomja meg, a beállítás törlődik.

A főzés folytatásához meg kell nyomni a **START/+1 perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot, ha főzés közben kinyitották a sütő ajtaját. Ha helyesen nyomja meg a gombot, hangjelzést hallhat.

Használja a **STOP** gombot:

1. Programozás közben a hibás bevitel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Sütés közben a program törléséhez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.
4. A gyermekzár beállításához és törléséhez (lásd a HU-23 oldalon).



STOP

FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL



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

A főzés vagy kiolvasztás megadott ideje 5 másodperc és 5 perc között van. Ez a főzésnek vagy kiolvasztásnak a táblázatban látható teljes idejétől függ.

Főzés ideje	Egység megnövelése
0 – 1 perc	5 másodperc
1 – 5 perc	10 másodperc
5 – 10 perc	30 másodperc
10 – 30 perc	1 perc
30 – 95 perc	5 perc

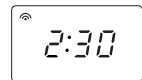
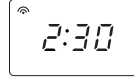
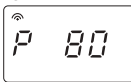
MANUÁLIS FŐZÉS/ MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a főzési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P100 közötti értékre 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:

Főzés 2 perc 30 másodpercig P80-os teljesítményszinten.

1. Adja meg a teljesítményszintet: nyomja meg a **MIKROHULLÁM/GRILL MÓD/ KOMBINÁLT** gombot egyszer, majd fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát a P80 mikrohullámú teljesítménykiválasztásához.
2. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a kiválasztott teljesítményszint megerősítéséhez.
3. Adja meg a kívánt főzési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával.
4. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot az időzítő elindításához.



(A kijelző visszaszámol a megadott főzési/sütési idő alatt.)



Ezzel egy időben a mikrohullám kijelző világitani kezd a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS:

- A sütő elindulásakor a sütő lámpája elkezd villogni és a forgótányér elkezd forogni az óramutató járásával megkezdődő vagy ellenértés irányba. Ha az ajtót kinyitják a sütés vagy kiolvasztás közben az étel megkeveréséhez, akkor a főzési idő automatikusan megáll a kijelzőn. A főzési vagy kiolvasztási automatikusan úkra elkezd visszafelé számolni, ha az ajtót bezárják, és megnyomják a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (+1min /).
- Ha a főzés/kiolvasztás véget ért, nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg a STOP gombot és az óra újra megjelenik a kijelzőn (feltéve ha korábban beállította).
- Ha meg akarja tudni sütés közben a teljesítményszintet, akkor nyomja meg a **MIKROHULLÁM.GRILL/KOMBI** gomb / . Az aktuális teljesítményszint 2 – 3 másodpercre megjelenik.

FONTOS

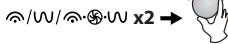
- Csupja be az ajtót a főzés vagy kiolvasztás után. Vegye figyelembe, hogy a világítás bekapcsolva marad, ha az ajtó nyitva van. Ennek biztonsági oka van, és az ajtó becsukására emlékeztet.



GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS

1. CSAK GRILLEZÉS MÓD

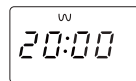
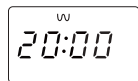
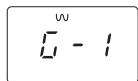
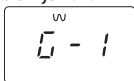
A sütő egy felső és egy alsó grill fűtőszállal rendelkezik, amik külön és együtt is használhatók. Csak egyetlen teljesítmény beállítással rendelkeznek. A megfelelő grillezést segíti a forgótányér, ami az étel forgatásával egyenletes pirítást biztosít. A **MIKROHULLÁM.GRILL/KOMBI.** gomb segítségével válassza ki a kívánt grillezési módot az alábbiakban leírtak szerint.

Nyomja meg a MIKROHULLÁM/GRILL/KOMBI. gombot	Kijelző	Használt grill fűtőszál
	G-1	Csak a felső kvarcgrill
	G-2	Felső kvarcgrill és az alsó grill együtt
	G-3	Csak az alsó grill

Példa:

Tegyük fel, hogy 20 percig sütni valamit csak a **FELSŐ GRILL** használatával.

1. A **FELSŐ GRILL** funkció kiválasztásához nyomja meg kétszer a **MIKROHULLÁM/GRILL/KOMBI.** gombot. A G-1 és a grill kijelző világitani kezd a kijelzőn.
2. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a főzési mód megerősítéséhez.
3. A grillezési idő megadásához használja a **BEVETELI** tárcsát.
4. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a grillezés elindításához.
(A kijelző visszaszámol a megadott grillezési idő alatt.)



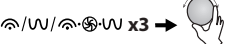
MEGJEGYZÉS:

A grillezési idő felénél a készülék két hangjelzést ad emlékeztetve Önt, hogy fordítsa meg az ételt az egyenletes pirítás érdekében. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a sütő nem áll le automatikusan grillezés közben. A jobb grillezés érdekében az ételt a sütési idő felénél át kell fordítani. Miután a sütési idő felénél megfordította az ételt, zárja vissza az ajtót és nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a grillezés folytatásához.

2. KOMBINÁLT SÜTÉS

A **KOMBINÁLT SÜTÉS** funkció lehetővé teszi a mikrohullám és a grillezés vagy a légkeveréses sütés kombinációját. A kombinált sütés azt jelenti, hogy a sütés mikrohullámmal, illetve felváltva grillezéssel vagy légkeveréses sütéssel történik. A kombinált sütés lecsökkenti a sütés idejét, és ropogós, barna felületet eredményez, gyorsan és kényelmesen készítve el egy hagyományos, ízletes ételt.

A kombinált sütésre a lenti táblázatban látható 4 mód érhető el:

Nyomja meg a GRILL MÓD/KOMBI ÜZEMMÓD gombot	Kijelző	Mikrohullám/ működési ciklus	Felső grill / működési ciklus	Alsó grill/ működési ciklus
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Kövessen a következő oldalon található példát a kombinált sütés funkció használatának megismeréséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

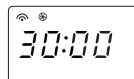
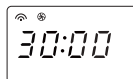
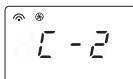
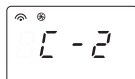
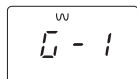
GRILLEZÉS/KOMBINÁLT SÜTÉS



Példa a mikrohullámra és légkeverésre:

Tegyük fel, hogy 30 percig kíván sütni mikrohullámmal és légkeverés kombinációjával (C-2).

1. Nyomja meg kétszer a **MIKROHULLÁM GRILL/ KOMBI** gombot A G-1 jelzés világitani kezd a kijelzőn
 2. Válassza ki a C-2 módot a gomb többszöri megnyomásával, amíg a kijelzőn a C-2 jelzés nem látható. Ezzel egy időben a kijelzőn világitani kezd a mikrohullám és a konvekciós sütés kijelzője.
 3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a főzési mód megerősítéséhez.
 4. A grillezési idő megadásához használja a **BEVITELI** tárcsát.
- Nyomja meg az **5.START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a sütés elindításához. (A kijelző elkezd visszaszámolni a beállított sütési időt.)



MEGJEGYZÉSEK a GRILLEZÉSSEL és KOMBINÁLT SÜTÉSSEL kapcsolatban:

• Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálát.

- Ha ételt pirít, helyezze az ételt a rácsra, vagy egy mély edényben a forgótányérra. Használja a rácsot kisebb ételek grillezéséhez, mint bacon szalonna, sonka, teasütemények.
- A grill mód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ez a jelenség normális és nem a sütő meghibásodásának jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grill funkciót étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyissa ki a szoba ablakát vagy kapcsolja be a konyhai elszívót, hogy a füst vagy a szagok eltávolíthatóak.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS



A sütőt lehet légkeveréses sütőként, illetve 10 előre beállított hőmérsékleten is használni. A jobb eredmények érdekében javasolt az előzetes felmelegítés. A választható hőmérséklet a 140 °C – 230 °C tartományban választható ki 10 °C lépésekben.

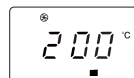
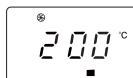
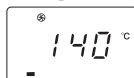
Nyomja meg a LÉGKEVERÉS gombot.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sütő hőmérséklete (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Az egyes beállítható hőmérsékletekhez tartozik egy jelzés a kijelzőn, pl. 170 °C = négyharmad csík. Az előmelegítés közben ez a kijelzés villog és a kijelzőn a növekvő számú csíkok az előmelegítés folyamatát jelzik.

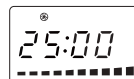
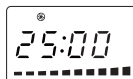
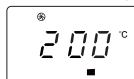
1. példa: Sütés előmelegítéssel

Tegyük fel, hogy 200°C hőmérsékletre akar előmelegíteni, és 25 percen keresztül 200°C hőmérsékleten akar sütni.

1. Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A hőmérséklet kijelzése elkezd villogni a kijelzőn, és a légkeverés jelzés bekapcsol.
2. Adja meg a kívánt előmelegítési hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (hatszor) vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát a sütési idő megadásához (25 perc).
3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a hőmérséklet beállítás megerősítéséhez.



4. Nyomja meg még egyszer a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** 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/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a főzés elindításához. A kijelző visszaszámol a megadott főzési idő alatt. A légkeverés kijelzője elkezd villogni.



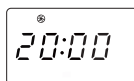
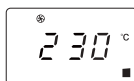
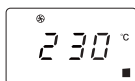
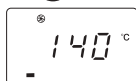


LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

2. példa: Sütés előmelegítés nélkül

Tegyük fel, hogy 230°C akar sütni 20 percen keresztül.

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütő belsejébe, majd zárja be az ajtót. Nyomja meg egyszer a **LÉGKEVERÉS** gombot. A kijelzőn elkezd villogni a hőmérséklet kijelző, majd a légkeverés jelzés bekapcsol.
2. Adja meg a kívánt hőmérsékletet a **LÉGKEVERÉS** gomb megnyomásával (kilencszer), vagy fordítsa el a **BEVITELI** tárcsát, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 230 felirat.
3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a beállított hőmérséklet megerősítéséhez.
4. A sütési idő megadásához (20 perc) használja a **BEVITELI** tárcsát.
5. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a sütés elindításához.



MEGJEGYZÉSEK:

1. A sütés idejét nem lehet megadni, amíg az előmelegítési hőmérsékletet nem adják meg. Ha a hőmérséklet megemelkedik, akkor az ajtót ki kell nyitni a sütési idő megadásához.
2. A légkeveréses sütés automatikusan leáll, ha 5 percen belül nem adják meg a főzési időt. Hangjelzés hallható 5 alkalommal, és a LED kijelzőn elkezd villogni a pontos idő, ha az órát beállították. Ha az órát nem állították be, akkor a kijelzőn csak a "0:00" látható.
3. Amikor a sütő előmelegít, akkor a forgótányérnak a sütőben kell lennie. Az előmelegítés és légkeveréses sütés közben a hűtőventilátor be- és kikapcsolása hallható. Ez teljesen normális, és nincs hatással a sütésre.
4. Az ételek gyártóinak utasításai csak elméleti 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.
5. A grillezési üzemmód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ez a jelenség normális és nem a sütő meghibásodásának jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grillezési funkciót, majd a légkeverés funkciót 230°C-on étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyissa ki a szoba ablakát vagy kapcsolja be a konyhai elszívót, hogy a füst vagy a szagok eltávozhassanak. Győződjön meg róla, hogy nincs étel a sütőben.


⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

A jobb sütési eredményhez használja az automata programot.



Expressz Pizza

1. Várakozó állapotban nyomja meg az **EXPRESSZ PIZZA**  gombot, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett **EXPRESSZ PIZZA** sütési idő.
2. A **BEVITELI** tárcsa elforgatásával állítsa be a sütési időt 5 és 9 perc között.
3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot a sütés elindításához.



1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA

Ezzel a funkcióval 3 különböző fokozaton süthet, amely lehet a sütési idő manuális beállítása és üzemmódja, illetve az idő vagy tömeg alapján történő kiolvasztás. A beprogramozást követően nem kell beavatkozni a sütési műveletbe, mivel a sütő automatikusan továbblép a következő fázisba. A hangjelzés még egyszer hallható az első fázis után. Ha az egyik fázis a kiolvasztás, akkor ennek kell az első fázisnak lennie.

MEGJEGYZÉS: Automatikus menü nem állítható be a többszakaszos főzés egyik szakaszaként.

Példa: Ha 5 percig szeretné kiolvasztani az ételt, majd 7 percig P80 teljesítményszinten mikrohullámmal sütni, akkor a lépések a következők:

- 1. Nyomja meg kétszer a **TÖMEG/IDŐ SZERINTI KIOLVASZTÁS** gombot. A LED kijelzőn a dEF2 felirat jelenik meg.
- 2. Adja meg a kiolvasztási időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, (amíg a kijelzőn a "5:00" perc meg nem jelenik).
- 3. Nyomja meg egyszer a **MIKROHULLÁM/GRILL/KOMBI** gombot / / .
- 4. Adja meg a teljesítményszintet a **BEVITELI** tárcsa P80-as mikrohullámú teljesítményre állításával.
- 5. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (+1_{min} /) a beállítás megerősítéséhez.
- 6. Adja meg a sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, (amíg a kijelzőn a "7:00" perc meg nem jelenik).
- 7. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (+1_{min} /) a sütés elindításához.

2. +1perc FUNKCIÓ (Automatikus perc)

A **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombbal (+1_{min} /) a következő két funkciót használhatja:

a. Közvetlen indítás

Azonnal elindíthatja a főzést P100 mikrohullámú teljesítményszinten 1 perces időtartamban a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gomb megnyomásával (+1_{min} /). A főzési folyamat azonnal elindul, és a gomb minden egyes megnyomása a sütés időt 1 perccel növeli meg.

b. A sütés időtartamának növelése

Megnövelheti a manuális, grillezés, légkeverés vagy kombinált sütés idejét 1 perccel a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombnak (+1_{min} /) a sütő működése közbeni megnyomásával. A tömeg szerinti kiolvasztás és automatikus menü funkció és a többszakaszos főzés közben a sütés idejét nem lehet megnövelni a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombbal (+1_{min} /).

MEGJEGYZÉS: A sütés ideje legfeljebb 95 percre növelhető meg.

3. 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 BEÁLLÍTÁSA/ KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot. / x 2
2. Adja meg a kívánt időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával (amíg a helyes perc érték meg nem jelenik).
3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot az időzítő elindításához.
4. Ellenőrizze a kijelzőt. (A kijelző visszszámoló a megadott idő alatt.)

Ha az időzítő beállított ideje lejárt, a készülék öt hangjelzést ad és a LED kijelző a pontos időt mutatja.

Maximum 95 percnyi időtartamot állíthat be. A KONYHAI IDŐZÍTŐ törléséhez visszszámolás közben nyomja meg a **STOP** gombot.

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

4. GYERMEKZÁR:

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

a. A GYERMEKZÁR beállításához:

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercre, amíg egy hosszú sípolást nem hall. A kijelzőn bekapcsol a gyerekszár kijelzése.



b. A GYERMEKZÁR törléséhez:

Tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercig, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall. A gyerekszár kijelzése eltűnik.



KIOLVASTÁS TÖMEG ÉS IDŐ ALAPJÁN

1. SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámú sütő előre programozott idő és teljesítményszintjének köszönhetően a következő ételek egyszerűen kiolvaszthatók: sertés, marha és csirke. Az ételek tömege 100 g-tól 2000 g-ig állítható 100 g-os lépésekben. Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

A funkciók használatához kövesse az alábbi példát.

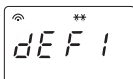
Példa: 1,2 kg rostélyos kiolvasztása a **KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN** használatával.

Helyezze a húst a forgótányérra egy lapos edénybe vagy egy mikrohullámozható kiolvasztó rácsra.

1. Válassza ki a programot a **KIOLVASZTÁS IDŐ/TÖMEG ALAPJÁN** gomb egyszerű megnyomásával.

☞☞☞ / ☞☞☞☞ x1,

a kijelzőn látható:



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



Ezzel egyidőben a kijelzőn bekapcsol a "g" jelzés.

3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (☞+1min / ☞)

a kiolvasztás elindításához. Az időzítés és a kiolvasztás jelzése bekapcsol, és a "g" jelzés eltűnik. (A kijelző elkezd visszaszámolni a kiolvasztás idejét.)

MEGJEGYZÉSEK TÖMEG ALAPÚ KIOLVASZTÁSHOZ:

- 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.

2. IDŐZÍTETT KIOLVASZTÁS

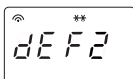
A funkció az étel gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő kiolvasztási időt. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez. Időtartam: 0:05 – 95:00.

Példa: Az étel 10 perces kiolvasztása.

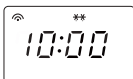
1. Válassza ki a programot a **KIOLVASZTÁS IDŐ/TÖMEG ALAPJÁN** gomb kétszeri megnyomásával.

☞☞☞ / ☞☞☞☞ x2,

a kijelzőn látható:



2. Adja meg a kívánt sütési időt a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:00 felirat.



3. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (☞+1min / ☞)

a kiolvasztás elindításához. Az időzítő és a kiolvasztás jelzése bekapcsol.

MEGJEGYZÉSEK az IDŐZÍTETT KIOLVASZTÁS funkcióhoz:

- A főzés befejeztével a készülék 5 hangjelzést ad és a LED kijelző a pontos időt mutatja (ha korábban beállította). Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak ez látható a főzés befejezését követően: "0:00".
- A funkció beállított mikrohullámú teljesítményszintje P30, amit nem lehet megváltoztatni.



AUTO MENÜ MŰVELET

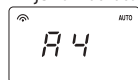
Az **AUTO MENÜ** gombok automatikusan megállapítják a megfelelő sütési üzemmódot (részletek a HU-25. oldalon). Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

Példa: 350 sárgarépa főzése az **AUTOMATIKUS MENÜ** friss zöldség funkciójának használatával.

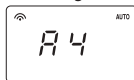
1. Forgassa el a **BEVITELI** tárcsát, majd válassza ki a kívánt automatikus menüt.



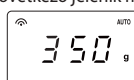
A kijelzőn látható:



2. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (☞+1min / ☞) a beállított megerősítéséhez.



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




4. Nyomja meg a **START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS** gombot (☞+1min / ☞) a sütés elindításához. (A kijelző elkezd visszaszámolni a beállított kiolvasztási időt.)

MEGJEGYZÉSEK:

- Az étel tömegét vagy idejét a **BEVITELI** tárcsa elforgatásával adhatja meg. Tekerje el a tárcsát, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a kívánt tömeg/mennyiség. Csak az étel tömegét adja meg. Ne számolja bele a tárolóedény tömegét.
- A HU-25. oldalon található **AUTOMATIKUS MENÜ** táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon.

AUTOMATIKUS MENÜ TÁBLÁZAT



Auto. Menü	Kijelző	Sütési módszer	SÚLY / ADAG / EDÉNY	Elkészítés
Újramelegítés Egytálétel (előre süttöt étel, pl. hús, zöldség és köretek)	A1	100% mikrohullám	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Lemez és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Tegye az elősüttöt ételt egy tányérra. Használjon szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a tányér lefedésére. Tegye a tányért a forgótányér közepére. A süstést követően keverje meg.
Héjában főtt krumpli	A2	100% mikrohullám	1, 2, 3 burgonya (darab) 1 burgonya = kb. 230 g (kezdeti hőmérséklet 20°C)	Azonos méretű, kb. 230 g súlyú burgonyákat használjon. Szurkálja meg az egyes krumpli darabokat és helyezze a forgótányér szélére őket. A főzés felénél fordítsa meg és rendezze át őket. Tálalás előtt 3 - 5 percig hagyja állni őket.
Hús (csont nélküli hús, pl. marha, bárány, disznó vagy baromfi)	A3	100% mikrohullám	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Tányér és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Vágja fel kis csíkokra a húst és helyezze egy tányérra. Használja a szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a tányér lefedésére. Helyezze a tányért a forgótányér közepére.
Friss zöldségek, pl. karfiol, sárgarépa, brokkoli, édeskömény, póréhagyma, paprika, cukkini, stb.	A4	100% mikrohullám	150 g, 350 g, 500 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Tál és fedő	Vágja, darabolja vagy szelje fel a darabokra a friss zöldségeket. Helyezze a friss zöldségeket egy megfelelő edénybe, majd helyezze az edényt a forgótányérra. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet (100 grammonként 1 evőkanál). Takarja le egy fedéllel. Keverje meg a süstést követően, és hagyja körülbelül 2 percig állni.
Hal (Ehhez a programhoz csak halfilé használata javasolt)	A5	80% mikrohullám	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (kezdeti hőmérséklet 20 °C) Tányér és szellőző mikrohullámú fólia és megfelelő fedél.	Tegyen egy réteget egy tányérba. Használjon szellőző mikrohullámú fóliát vagy egy megfelelő fedelet a letakaráshoz.
Tészta (szárított tészta, pl. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% mikrohullám	Tészta víz 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (víz kezdő hőmérséklete: 20°C) Nagy és széles edény	Helyezze a tésztát egy megfelelő méretű edénybe és adjon hozzá vizet. Ne takarja le. Helyezze az edényt a forgótányér közepére. A főzést követően keverje meg alaposan és lecsepegtetés előtt hagyja állni két percig.
Leves	A7	100% mikrohullám	200 g, 400 g, 600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Csészék (200 g csészénként)	Helyezze a csészéket a forgótányérra és keverje meg a süstést követően.
Piskótatészta* Hozzávalók: 4 tojás 110 g cukor 100 g liszt 10 g kukoricakeményítő 60 g víz 60 g növényi olaj	A8	Előmelegítés 160 °C hő- mérsékletre	475 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Sütőforma (körülbelül 26 cm átmérőjű) Rács	A sütő előmelegít 160 °C hőmérsékletre. Amikor eléri a hőmérsékletet, akkor nyissa ki az ajtót és helyezze a tortát a belső alacsony rácsra. Nyomja meg a START/+1perc/MEGERŐSÍTÉS gombot ( +1min / ) a süstés elindításához.
Fagyaszott pizza (Sütésre kész elősüttöt → pizza)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (kezdő hőmérséklet -18C) Rács	Távolítsa el a csomagolást és helyezze közvetlenül az alacsony rácsra. Nem szükséges pihentetési idő.
Sült csirke	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (kezdeti hőmérséklet 20°C) Rács	Fűszerezze meg ízlés szerint sóval, borsal és paprikával. Szúrja át néhány helyen a csirke bőrét. Helyezze a csirkét a mell felé az alacsony rácsra.

* Piskótatészta elkészítése (A8):

- Válassza szét a tojássárgákat.
- Keverjen össze a tojássárgáját, olajat és vizet egy kézi keverővel (alacsony fordulatszámon), amíg könnyű és habos nem lesz.
- Adja hozzá a lisztet és jól keverje össze.
- Verje fel keményre a tojásfehérjét, a cukrot és kukoricakeményítőt egy külön edényben egy kézi keverővel nagy fordulatszámon. Óvatosan forgassa bele a keverékbe.
- Lapátolja be a keveréket a kizsírozott formába, és simítsa el a felületét.
- Az előmelegítést követően helyezze a formát a rácsra.

MEGJEGYZÉSEK:

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



A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ételek mikrohullámú sütőben történő főzéséhez/kiolvasztásához a mikrohullámú energiának át kell tudnia hatolni a tároló edényen és át kell járnia az ételre. 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	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Kis darab alufólia darabok használhatók az étel lefedésére túlmelegedés ellen. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Nem javasolt fóliából készült edények használata, hacsak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan tartsa be az utasításokat.
Pirítóedények	✓	✗	✗	✗	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen fokozottan óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámiák	✓ / ✗	✗	✓	✓ Csak légkever.	Porcelán edények, agyagedények, mázas köedények általában használhatók, kivéve a fém díszítéssel ellátottakat.
Üvegedények pl. Pyrex® (hőálló üveg)	✓	✓	✓	✓	Óvatosan kell eljárni kristály és más finom üvegedény használatakor, mivel ezek eltörhetnek vagy elrepedhetnek, ha hirtelen melegítik fel őket.
Fém	✗	✓	✓	✗	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Műanyag/Poliszitirén (pl. gyorsétel csomagolás)	✓	✗	✓	✓ / ✗	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✓	✗	✗	✗	Ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtásakok	✓	✗	✓ / ✗	✗	Át kell szűrni a felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg arról, hogy a tasak mikrohullámozható. Ne használjon műanyag vagy fém zárat, mert a szikrák miatt megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak.
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✓	✗	✗	✗	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felitatásához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Fa tárolók	✓	✗	✗	✗	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	✗	✗	✗	Tartalmazhat fémszarmazékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.
Rács	✓	✓	✓	✓	A tartozék fém rácsot kimondottan a készülékhez tervezték, nem károsítja a sütőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizenlenül, mert az edények meggyulladhatnak.



VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSÁHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI NÁTRIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ. NE HASZNÁLJON DÖRZSSZIVACST A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉN SEM.

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő belseje, az ajtó, a sütő külseje és a tartozékok teljesen lehűltek.

RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT. A sütőt tartsa tisztán, hogy felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint veszélyeztetheti a biztonságot.

A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törölruhával 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 kezdenek vagy kigyulladhatnak, illetve szikrázhatnak. Ne vegye ki a hullámvezető-fedőlemezt.

2. Ügyeljen arra, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkretelheti a sütőt.

3. Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához!

4. Melegítse fel egyenletesen a sütőt a légkeveréses és a grill móddal. A maradék étel vagy kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagokat eredményezhet.

5. Főzés közben az ételekből nedvesség távozik, ami lecsapódik a sütő belsejében és az ajtón. Fontos a sütő szárazra törlése. A felgyülemlt 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 fogó alkatrész, és rendszeres tisztítás esetén nem kell kicserélni.

Tartozékok

A tartozékokat (forgótányért, rácsot) enyhén mosószeres folyadékban mossa le és szárítsa meg. A tartozékok mosogatógépben is moshatók.

Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó mindkét feléről, az ajtó tömitéseiből 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 300ml (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 üzemi mód	Szakaszos üzemeles, hőmérséklet és idő szabályozott

LV



Uzmanību!

Jūsu izstrādājums ir apzīmēts ar šo simbolu.

Tas nozīmē, ka izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Šīm iekārtām ir piemērota atsevišķa savākšanas sistēma.

A. Informācija par utilizāciju lietotājiem (privātās mājāsaimniecības)

1. Eiropas Savienībā

Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!

Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektrisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.

Pēc attiecīgo noteikumu ieviešanas dalībvalstīs privātās mājāsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ savas izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietās bez maksas*.

Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī pieņemt atpakaļ jūsu veco izstrādājumu bez maksas, ja tā vietā iegādājaties ekvivalentu.

*) Lūdzu, sazinieties ar vietējo varas iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju.

Ja jūsu izmantotajai elektriskajai vai elektroniskajai iekārtai ir baterijas vai akumulatori, lūdzu, iepriekš atbrīvojieties no tiem atsevišķi saskaņā ar vietējām prasībām.

Atbrīvojoties no šī izstrādājuma pareizi, jūs palīdzēsiet nodrošināt, ka atkritumiem tiks veikta nepieciešamā apstrāde, atjaunošana un pārstrāde, un tādējādi tiks novērsta iespējamā negatīvā ietekme uz vidi un cilvēku veselību, kas citādi varētu rasties neatbilstošas atkritumu apstrādes dēļ.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

Šveicei: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja netiek iegādāts jauns izstrādājums. Papildu savākšanas vietas ir norādītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem

1. Eiropas Savienībā

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumus) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās.

Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu pieņemšanu atpakaļ.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.



SATURA RĀDĪTĀJS

Lietošanas instrukcija

INFORMĀCIJA PAR PAREIZU UTILIZĀCIJU	1
SATURA RĀDĪTĀJS	2
TEHNISKIE PARAMETRI	2
KRĀSNS UN PIEDERUMI	3
VADĪBAS PANELIS	4
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	5-15
UZSTĀDĪŠANA	16-17
PIRMS LIETOŠANAS	18
PULKSTENĀ IESTATĪŠANA	18
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMENI	18
MANUĀLA DARBĪBA	19
ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ	19
GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA.....	20-21
GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU	21-22
EXPRESS PIZZA.....	22
CITAS ĒRTAS FUNKCIJAS	23
ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA DARBĪBA	24
AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES DARBĪBA	24
AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA.....	25
PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI	26
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	27



TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums:	R-843IN
Mainstrāvas līnijas spriegums:	230 V, 50 Hz viena fāze
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis:	16 A
Nepieciešama mainstrāva: Mikroviļņi:	1500 W
Izvada jauda: Mikroviļņi:	900 W (IEC 60705)
Augšējā grilēšana (infrasarkanie stari):	1100 W
Apakšējā grilēšana (infrasarkanie stari):	500 W
Konvekcija:	2500 W
Izslēgts režīms (enerģijas taupīšanas režīms):	mazāk par 1,0 W
Mikroviļņu frekvence:	2450 MHz*(2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri (Pl) x (A) x (Dz) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Iekšējie izmēri (Pl) x (A) x (Dz)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Krāsns tilpums:	25 litri**
Rotējošais šķivis (metāla):	ø 301 mm
Svars:	vidēji 17,62 kg
Krāsns lampa:	25 W/240 V

* Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.

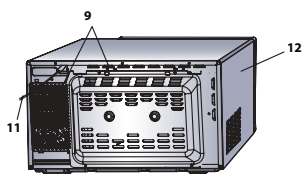
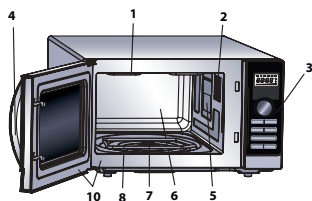
Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta.

2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerē radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas siltumapstrādei.

B klases aprīkojums nozīmē, ka iekārta ir piemērota lietošanai mājāsaimniecībā.

** 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.



KRĀSNS

1. Grīla sildelements (augšējais grīls)
2. Krāsns spuldze
3. Vadības panelis
4. Durvju atvēršanas rokturis
5. Viļņvada pārsegs (NENOŅEMT)
6. Krāsns iekšpuse
7. Rotējošā diska dzinēja ass
8. Grīla sildelements (apakšējais grīls)
9. Ventilācijas atvere
10. Durvju blīves un blīvējuma virsmas
11. Strāvas vads
12. Ārējais korpus

PIEDERUMI

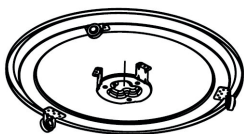
Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā: (13) Rotējošais šķivis (14) Savienojums (15) Grilēšanas restītes

- Novietojiet savienojumu uz rotējošā diska dzinēja ass. Pēc tam novietojiet rotējošo šķīvi uz rotējošā diska dzinēja ass, lai pārliicinātos, ka tas ir stingri nostiprināts.
- Lai novērstu rotējošā šķīvja bojājumus, nodrošiniet, ka trauku izņemšanas brīdī tie ir pilnīgi pacelti virs šķīvja.
- Informāciju par grilēšanas restiņu izmantošanu skatiet sadaļā par grilēšanu, kas atrodama LV-21. lpp.

Nekad neaiztieciat grīlu, ja tas ir karsts.

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

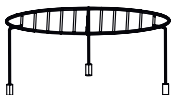
13. Rotējošais šķivis (metāls)



14. Savienojums



15. Grilēšanas restītes



PIEZĪMES.

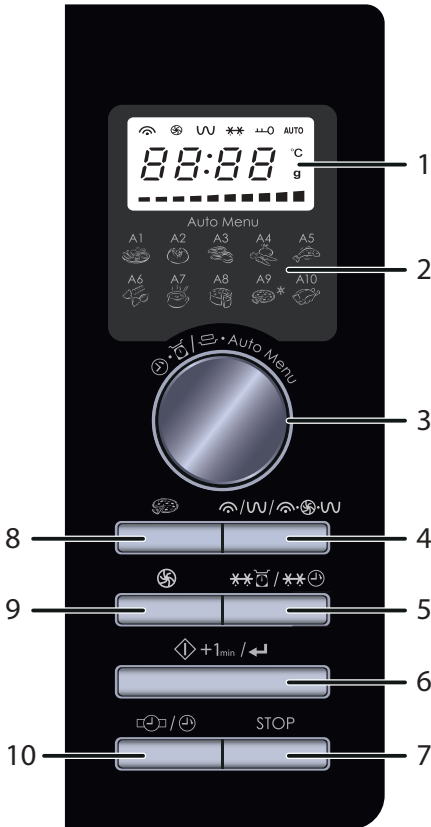
- Viļņvada pārsegs ir plīstošs. Tirot krāsns iekšpuse, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārklājuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpuse un it īpaši grīla sildelementu. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķivis var grabēt, negriezies pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- Rotējošais šķivis griežas pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Griešanās virziens var mainīties katru reizi, kad krāsns tiek ieslēgta. Tas neietekmē gatavošanas kvalitāti.

⚠ BRĪDINĀJUMS!





Durvis, ārējais korpus, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai novērstu apdegumus, vienmēr lietojiet biezus krāsns cimdus.



VADĪBAS PANELIS



1. CIPARU DISPLEJS un INDIKATORI

-  MIKROVIĻŅU indikators
-  KONVEKCIJAS indikators
-  GRILA indikators
-  ATSAĻDĒŠANAS indikators
-  BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDŽA indikators
- AUTO** AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES indikators
- °C** TEMPERATŪRAS indikators
- g** SVARA indikators
- ■ Temperatūras rādītājs

2. Automātiskās izvēlnes iespējas

- A1: atkārtotas uzsildīšanas izvēlne
- A2: kartupelis ar mizu
- A3: gaļa
- A4: svaigi dārzeņi
- A5: zivs
- A6: pasta
- A7: zupa
- A8: biskvītkūka
- A9: sasaldēta pica
- A10: vista

3. IEVADES poga

Grieziet, lai ievadītu gatavošanas laiku, laiku, gatavošanas režīmu, jaudas līmeni, temperatūru, svaru, daudzumu un atlasītu auto mātisko izvēlni.

4. MIKROVIĻŅU/GRILA REŽĪMA/KOMBINĒTĀ REŽĪMA poga

NOSPĒJĒŠOT 1 REIZI = MIKROVIĻŅU REŽĪMS
NOSPĒJĒŠOT 2 REIZES (G-1) = GRILĒŠANA AUGŠĒJĀ PUSĒ
NOSPĒJĒŠOT 3 REIZES (C-1) = MIKROVIĻŅU REŽĪMS UN GRILĒŠANA AUGŠĒJĀ UN APAKŠĒJĀ PUSĒ
GRILS

5. ATSAĻDĒŠANAS PĒC LAIKA/SVARA poga

6. SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS poga

7. APTURĒŠANAS poga

8. Poga EXPRESS PIZZA:

Nospiediet, lai pagatavotu picu 5:00-9:00 minūtēs.

9. KONVEKCIJAS poga

10. PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA poga



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: UZMANĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

Lai novērstu ugunsgrēka iespējamību, ņemiet vērā tālāk minēto.

Mikroviļņu krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdienus un izraisīt aizdegšanos.

Šī mikroviļņu krāsns ir izgatavota izmantošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav paredzēta iebūvēšanai virtuves mēbelēs.

Nenovietojiet mikroviļņu krāsni plauktā.

Kontaktrozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot.

Maiņstrāvas padevei ir jābūt ar parametriem 230 V, 50 Hz un ar vismaz 10 A sadales līnijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi.

Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmantojama tikai šai iekārtai.

Nenovietojiet krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums.

Piemēram, tuvu pie parastas krāsns.

Neuzstādiet krāsni vietā ar lielu mitruma daudzumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums.

Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Ja ir novēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsni un atstājiet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.

Lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.

Skatiet LV-26. lpp. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsnī.

Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

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.

Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.

Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Izņemiet visus metāla blīvījumus, stieplu auklas u.c. no pārtikas produktiem un to iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.

Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.

Krāsnī neglabājiet pārtikas produktus un nevienu citu lietu.

Pēc krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.



Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, esiet ļoti uzmanīgs, gatavojot vai sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudīņu.

Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

Lai izvairītos no traumām, ņemiet vērā tālāk minēto.

BRĪDINĀJUMS!

Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet šādas daļas:

- a) durvis; pārliedzinieties, vai durvis aizveras pareizi, un nodrošiniet, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
- b) durvju viras un durvju drošības slēgmehānismi; pārliedzinieties, vai tie nav salauzti un nav vaļīgi;
- c) durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliedzinieties, vai tās nav bojātas;
- d) krāsns iekšpuse vai durvju virsma; pārliedzinieties, vai tām nav iespaidumu;
- e) strāvas vads un spraudnis; pārliedzinieties, vai tie nav bojāti.

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona.

Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt vai pārveidot krāsni. Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Nelietojiet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nepārveidojiet durvju drošības slēgmehānismus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām atrodas priekšmets.

Neļaujiet taukiem un netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un blakus esošajām daļām. Tīriet krāsni pēc regulāriem intervāliem un noņemiet jebkādas ēdiena paliekas. Ievērojiet norādījumus sadaļā “Kopšana un tīrīšana” LV-27. lappusē. Krāsns neuzturēšana tīrā stāvoklī var izraisīt virsmu nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbību un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

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.

Nekādā gadījumā nenoņemiet ārējo korpusu.

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.

Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galda vai darba virsmas malu.



Glabājiet strāvas vadu attālāk no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.

Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

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.

Ja šīs iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu.

Maiņu drīkst veikt tikai pilnvarots SHARP apkalpes dienesta pārstāvis.

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

BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienvēda vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku.

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas. Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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.

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.

Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeļi, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.



Lai izvairītos no apdegumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

Brīdinājums! Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem. Izņemot pārtikas produktu no krāsns, lietojiet katla turētājus vai krāsns cimds, lai izvairītos no apdegumiem.

Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārīšanās izviridumiem.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet to pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecāka gada gājuma pārtikas produktu un dzērienu temperatūrai. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā. Mazi bērni ir jātur attālāk.

Trauka temperatūra nav patiess rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai. Vienmēr pārbaudiet pārtikas produkta temperatūru.

Vienmēr stāviet tā, lai, atverot krāsns durvis, jūs atrastos aiz tām, tādējādi izvairoties no apdegumiem no izplūstošā tvaika un karstuma.

Pēc pildītu ceptu pārtikas produktu sildīšanas sagrieziet tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lai novērstu to, ka bērni šo ierīci izmanto nepareizi, ņemiet vērā tālāk minēto.

BRĪDINĀJUMS! Bērniem no 8 gadu vecuma ļaujiet izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegtas atbilstošas instrukcijas par drošu krāsns lietošanu un ja viņi izprot riskus, kas pastāv nepareizas lietošanas gadījumā. Ja krāsns tiek lietota **GRILĒŠANAS, JAUKTĀS GRILĒŠANAS un AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES** režīmā, bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā rādītās temperatūras dēļ. Nav paredzēts, ka šo ierīci izmantos personas (tostarp bērni) ar samazinātām fiziskām, jutīguma un mentālām spējām, kā arī ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas un persona, kas atbildīga par drošību, nesniedz tām instrukcijas par ierīces lietošanu. **Bērni ir jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar šo ierīci.**

Neatbalstieties un nešūpoļieties uz krāsns durvīm. Nespēlēties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotaļlietu. 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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Nepārvietojiet krāsni, kad tā darbojas.

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājstaiņniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:

- veikalos personāla virtuvēs, birojos un citās darba vietās;
- zemnieku staiņniecībās;
- klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās apdzīvojamās vietās;
- gultasvietas un brokastu tipa vietās.

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.

Nekad nedarbiniet krāsni, kad tā ir tukša. Kad lietojat apbrūnināšanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai novērstu rotējošā šķīvja un tā atbalsta bojājumus siltuma spriegumu rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējās uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsnī skārda kārbas.

Lietojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo disku un atbalsta veltni. Nelietojiet krāsni bez rotējošā diska.

Lai novērstu rotējošā diska salaušanu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

- (a) Pirms rotējošā diska tīrīšanas ar ūdeni ļaujiet tam atdzist.
- (b) Nenovietojiet karstus ēdienus vai karstus piederumus uz auksta rotējošā diska.
- (c) Nenovietojiet aukstus ēdienus vai aukstus piederumus uz karsta rotējošā diska.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

**PIEZĪME.**

Nelietojiet plastmasas traukus sildīšanai ar mikroviļņiem, ja krāsns joprojām ir karsta pēc GRILĒŠANAS un JAUKTAS GRILĒŠANAS režīma lietošanas, jo tie var sakust.

Ja vien plastmasas trauku ražotājs nenorāda to piemērotību izmantošanai iepriekš minētajiem režīmiem, nelietojiet tos.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt savu krāsni, lūdzu, konsultējieties ar pilnvarotu un kvalificētu elektriķi.

Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemt 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.

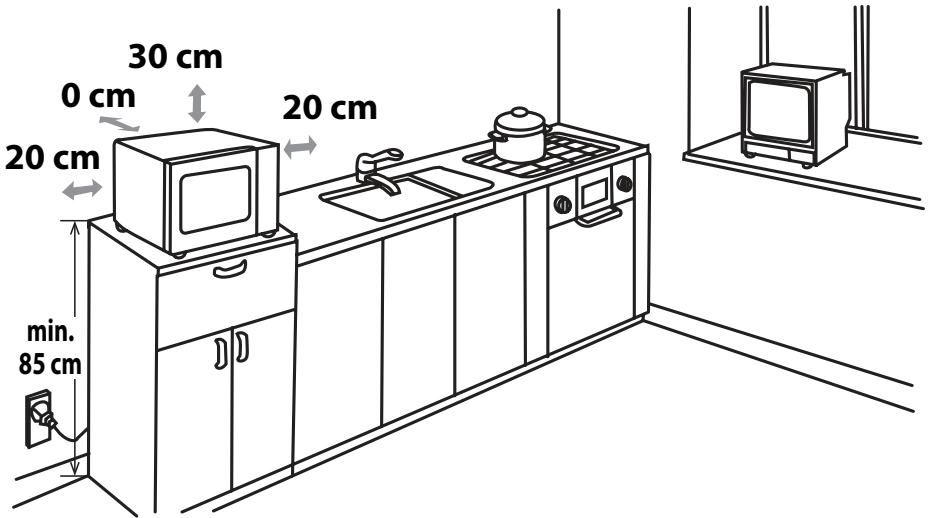


Šis simbols nozīmē, ka lietošanas laikā virsmas var sakarst.



UZSTĀDĪŠANA

1. Izņemiet visus iepakojuma materiālus no mikroviļņu krāsns iekšpuses un noņemiet visu aizsargplēvi no mikroviļņu krāsns korpusa.
2. Rūpīgi pārbaudiet, vai krāsnij nav nekādu bojājuma pazīmju.
3. Novietojiet krāsni uz drošas un līdzenas virsmas, kas ir pietiekami izturīga, lai balstītu krāsns svaru kopā ar vissmagāko vienību, ko varētu gatavot. Nenoņemiet mikroviļņu krāsni plauktā.
4. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu gaisa ieplūdes un izplūdes atverēm. Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.
 - Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
 - Minimālā atstarpe 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru krāsns daļu un sienu.
 - Virs mikroviļņu krāsns atstāriet 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.



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.



PIRMS LIETOŠANAS

Pievienojiet krāsni pie strāvas. Krāsns displejs parādīs: "0:00", vienreiz atskanēs skaņas signāls. Šis modelis ir aprīkots ar pulksteņa funkciju un krāsns gaidstāves režīmā patērē mazāk par 1,0 W elektroenerģijas. Par pulksteņa iestatīšanu skatiet tālāk.



PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pastāv divi iestatīšanas režīmi: 12 stundu un 24 stundu pulkstenis.

- Lai iestatītu 12 stundu pulksteni, vienu reizi nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA** pogu (☐/⌚) un displejā tiek rādīts "12H". Lai iestatītu 24 stundu pulksteni, vēlreiz nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA** pogu (☐/⌚) un displejā tiek rādīts "24H".
- Grieziet **IEVADES** pogu, līdz tiek parādītas pareizās stundas, ievades laikam jābūt diapazonā 0-23 (24 stundu pulkstenis) vai 1-12 (12 stundu pulkstenis).
- Nospiežot **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA** pogu (☐/⌚), minūšu skaitlis sāks mirgot.
- Iestatiet minūtes. Grieziet **IEVADES** pogu, līdz redzamas pareizās minūtes. Ievades laikam jābūt intervālā 0-59.
- Nospiediet **PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS/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 IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA** pogu (☐/⌚) un gaismas diožu ekrānā uz 2-3 sekundēm būs redzams dienas laiks. Tas neietekmē gatavošanas procesu.
- Ja pulksteņa iestatīšanas laikā tiek nospiesta **APTURĒŠANAS** 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.



MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Jaudas līmeņa	indikators. (Procentos)
AUGSTS	P100 (100%)
VIDĒJI AUGSTS	P80 (80%)
VIDĒJS	P50 (50%)
VIDĒJI ZEMS (ATKAUSĒŠANA)	P30 (30%)
ZEMS	P10 (10%)

- Pieejami 5 jaudas līmeņi, kā parādīts.
- Lai mainītu gatavošanas jaudas līmeni, grieziet **IEVADES** pogu, līdz displejā tiek rādīts vēlamais līmenis. Nospiediet pogu **SĀKT/+1min/APSTIPRINĀT**, (⏏+1min/↵) lai apstiprināt, ievadiet gatavošanas laiku un pēc tam nospiediet pogu **SĀKT/+1min/APSTIPRINĀT**, (⏏+1min/↵) lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni.
- Lai gatavošanas laikā pārbaudītu jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**. (🌀/🔥/🌀🔥) 2-3 sekundes tiek rādīts pašreizējais jaudas līmenis. Krāsni tiek uzsākta atskaite, kamēr displejā tiek rādīts jaudas līmenis.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.

P100 - (AUGSTA izvade = 900 W) tiek izmantots ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, sautējumiem, dzērieniem, dārzeņiem u.c.

P80 - (VIDĒJI AUGSTA izvade = 720 W) lietojams ilgāki blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmēri bez pārmērīgas sacepšanas malās.

P50 - (VIDĒJA izvade = 450 W) blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem.,

gaļas ēdieniem, ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.

P30 - (VIDĒJI ZEMA izvade = 270 W atsalīdzināšanas iestatījums), lai atkausētu, izvēlieties šo jaudas iestatījumu, nodrošinot, ka trauks atkūst vienmēri. Šis iestatījums ir arī ideāls risu, makaronu, pienmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.

P10 - (ZEMA izvade = 90 W) maigai atsalīdzināšanai, piem., krēma kūkai vai mīklai.



Durvju atvēršana

Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet aiz durvju roktura.

Krāsns iedarbināšana

Sagatavojiet un novietojiet pārtiku piemērotā traukā uz rotējošā šķīvja vai tieši uz rotējošā šķīvja. Aizveriet durvis un pēc vēlamā gatavošanas režīma atlasīšanas nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu.



Ja gatavošanas režīms ir atlasīts un **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** poga netiek nospiesta 5 minūšu laikā, iestatījums tiek atcelts.

Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, lai turpinātu gatavošanu, jānospiež **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** poga. Ja poga tiks nospiesta pietiekami spēcīgi, atskan skaņas signāls. Ja poga netiks nospiesta pietiekami spēcīgi, nekas neatskan.

Lietojiet **APTURĒŠANAS, lai:**

1. Dzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Gatavošanas laikā uz laiku apturētu krāsni.
3. Atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet **APTURĒŠANAS** pogu divreiz.
4. Iestatītu un atceltu bērnu drošības slēdzi (skatiet LV-23. lpp).

STOP

ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ



Krāsnij var ieprogrammēt laiku līdz 95 minūtēm (95.00).

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

Gatavošanas laiks	Pieaugoša vienība
0-1 minūtes	5 sekundes
1-5 minūtes	10 sekundes
5-10 minūtes	30 sekundes
10-30 minūtes	1 minūte
30-95 minūtes	5 minūtes

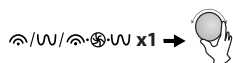
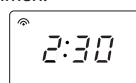
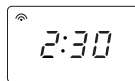
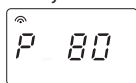
MANUĀLA GATAVOŠANA UN ATSALDĒŠANA

- Ievadiet gatavošanas laiku un izmantojiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni no P100 līdz P10, lai gatavotu vai atsalētu (skatiet piemēru tālāk).
- Apmaisiet vai apgrieziet pārtiku, kad iespējams, 2-3 reizes gatavošanas laikā.
- Pēc pagatavošanas pāršedziet ēdiena un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.
- Pēc atsaldēšanas pāršedziet ēdiena folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkušānai.

Piemērs.

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






1. Vienreiz nospiežot **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**, ievadiet jaudas līmeni, pēc tam grieziet **IEVADES** pogu, lai mikroviļņu jaudu iestatītu uz P80.
2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu atlasīto jaudas līmeni.
3. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu.
4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai palaistu taimerī.



Tai pašā laikā displejā iedegsies mikroviļņu indikators.

(Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu iestatītajā gatavošanas laikā.)

PIEZĪME.

- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķīvīs griezīsies pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Ja gatavošanas/atsaldēšanas laikā tiek atvērtas krāsns durvis ēdiena apmaišanai vai apgriešanai, gatavošanas laiks displejā tiek automātiski apturēts. Gatavošanas/atsaldēšanas laika atpakaļskaitīšana tiek atsākta, ja durvis tiek aizvērtas un tiek nospiesta **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** poga ( +1min / ).
- Ja gatavošana/atsaldēšana ir pabeigta, atveriet durvis vai nospiediet **APTURĒŠANAS** pogu un displejā atkal tiks parādīts dienas laiks, ja tas ir iestatīts.
- Ja gatavošanas laikā vēlaties uzcināt jaudas līmeni, nospiediet **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**.  /   Pašreizējais jaudas līmenis būs redzams 2–3 sekundes.

SVARĪGI!

- Pēc gatavošanas/atsaldēšanas aizveriet durvis. Ņemiet vērā, ka, durvīm esot atvērtām, gaisma paliks iedegta aptuveni 10 minūtes. Tas ir drošības nolūkos kā atgādinājums, lai jūs neaizmirstu aizvērt durvis.



GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

1. GATAVOŠANA TIKAI GRILĒŠANAS REŽIMĀ

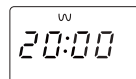
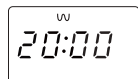
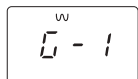
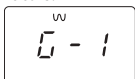
Krāsnijs ir augšējais un apakšējais grils, ko var izmantot atsevišķi vai kopā. Šiem griliem ir tikai viens jaudas iestatījums. Grilam palīdz rotējošs šķivis, kas griežas vienlaikus, lai nodrošinātu vienmērīgu apbrūnināšanu. Ievadiet vēlamo grilēšanas režīmu, nospiežot **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**, kā redzams tālāk.

Nospiediet pogu MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu.	Displejs	Tiek lietots grila elements
	G-1	Tikai augšējais kvarca grils
	G-2	Augšējais kvarca grils un apakšējais grils kopā
	G-3	Tikai apakšējais grils

Piemērs.

Ja vēlaties gatavot 20 minūtes, lietojot tikai AUGŠĒJO GRILU.

- Divreiz nospiežot **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**, izvēlieties funkciju **AUGŠĒJAIS GRILS**. Displejā tiek rādīts G-1 un grila indikators.
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu gatavošanas režīmu.
- Lietojiet **LEVADES** pogu, lai ievadītu grilēšanas laiku.
- Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai palaistu grilu. (Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu iestatītajā gatavošanas laikā.)



PIEZĪME.

Pēc puses grilēšanas laika divas reizes dzirdams skaņas signāls, kas atgādina par pārtikas apgriešanu, lai nodrošinātu vienmērīgu apbrūnināšanu. Ņemiet vērā, ka grilēšanas laikā krāsns neapstāsies automātiski. Lai grilēšana notiktu efektīvāk, pārtika ir jāapgriež otrādi pēc tam, kad pagājusi puse gatavošanas laika. Pēc tam, kad pārtika ir apgriezta otri, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, aizveriet durvis un pēc tam nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai turpinātu grilēšanu.

2. KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA

Izmantojot **KOMBINĒTĀS GATAVOŠANAS** funkciju, pastāv iespēja lietot mikroviļņu jaudu kopā ar grilu vai konvekciju. **KOMBINĒTĀ** nozīmē gatavošana ar mikroviļņu jaudu un grila jaudu vai pārmaiņus ar konvekcijas jaudu. Ar kombinēto gatavošanu tiek samazināts gatavošanas laiks, un tiek nodrošināta kraukšķīga, apbrūnināta pārtika, tādējādi varat ātri pagatavot tradicionālu garšīgu ēdienu.

Kā redzams tabulā tālāk, ir pieejamas 4 kombināciju iespējas.

Nospiediet MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu. REŽĪMS	Displejs	Mikroviļņu/ darba cikls	Augšējais grils/darba cikls	Apakšējais cikls/ darba cikls
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-3	•	•	•

Skatiet piemēru nākamajā lappusē, lai uzzinātu, kā lietot kombinētās gatavošanas funkciju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

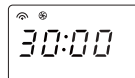
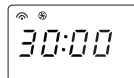
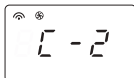
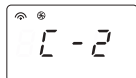
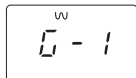
GATAVOŠANA AR GRILU/KOMBINĒTĀ GATAVOŠANA



Mikroviļņu un konvekcijas piemērs.

30 minūšu ilgai gatavošanai, izmantojot mikroviļņu un konvekcijas kombināciju (C-2).

1. Divreiz nospiediet **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pogu**. Displejā tiek rādīts G-1.
2. Atkārtoti spiediet pogu, displejā tiek rādīts C-2 un to atlasiet. Tai pat laikā displejā tiek rādīts mikroviļņu un konvekcijas indikators.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu gatavošanas režīmu.
4. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu grilēšanas laiku.
5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)



PIEZĪMES PAR GATAVOŠANU AR GRILU UN KOMBINĒTO GATAVOŠANU.

- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarstēt.
- Brūninot pārtiku, novietojiet to vai nu uz restītēm, vai dziļā traukā uz rotējošā šķīvja. Lietojiet restītes mazu pārtikas produktu, piemēram, bekona, šķiņķa un tējas kūkas, gatavošanai.
- Lietojot grilu pirmo reizi, iespējams konstatēsiet dūmus vai deguma smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz to, ka krāsns darbojas nepareizi. Lai novērstu šo problēmu, kad pirmo reizi lietojat krāsni, 20 minūtes lietojiet grilu bez ēdiena.

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilācijas sistēmu.

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 140 °C līdz 230 °C ar 10 °C iedaļām.

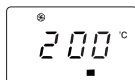
Nospiediet KONVEKCIJAS pogu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Krāsns temperatūra (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Katrai iestatāmā temperatūrai displejā ir pieejams temperatūras indekss, piem., 170 °C = ceturta aile. Uzsildīšanas laikā displejs mirgos, un pieaugošās joslas displejā norādīs uz uzsildīšanas procesu.

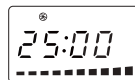
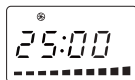
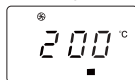
1. piemērs. Gatavošana ar iepriekšēju uzsildīšanu

Pieņemsim, ka vēlaties uzsildīt krāsni līdz 200 °C un gatavot 25 minūtes pie 200 °C.

1. Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu, un temperatūras indikators mirgos displejā. Papildus iedegsies konvekcijas indikators.
2. Ievadiet vēlamo iepriekšējās uzsildīšanas temperatūru, spiežot **KONVEKCIJAS** pogu (6 reizes), vai griežiet **IEVADES** pogu, kamēr displejā parādās 200.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu temperatūru.



4. Vēl vienu reizi nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu iepriekšēju uzsildīšanu. Kad sasniegta iepriekšējās uzsildīšanas temperatūra, skaņas signāls atskan divas reizes, lai atgādinātu, ka ēdiens jāieliek krāsni. Pašreizējā temperatūra mirgos displejā.
5. Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku krāsni. Aizveriet durvis. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (25 minūtes).
6. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu. Displejā notiks iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Konvekcijas indikators mirgos.



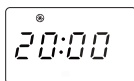
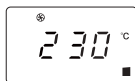
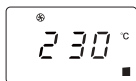
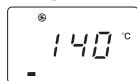


GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

2. piemērs. Gatavošana bez iepriekšējas uzsildīšanas

Pienemsim, ka vēlaties gatavot 20 minūtes pie 230 °C.

1. Atveriet durvis un ievietojiet pārtiku durvīs. Aizveriet durvis. Vienu reizi nospiediet **KONVEKCIJAS** pogu, un temperatūras indikators mirgos displejā. Papildus iedegsies konvekcijas indikators.
2. Ievadiet vēlamo temperatūru, spiežot **KONVEKCIJAS** pogu (9 reizes), vai grieziet **IEVADES** pogu, kamēr displejā parādās 230.
3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai apstiprinātu temperatūru.
4. Lietojiet **IEVADES** pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku (20 minūtes).
5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu, lai sāktu gatavošanu.



PIEZĪMES.

1. Gatavošanas laiku nevar ievadīt, kamēr nav sasniegta iepriekšējās 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 krāsni. 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 230°C.

SVARĪGI! Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilācijas sistēmu. Nodrošiniet, lai krāsni neatrastos ēdiens.


⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Lai cepetis un torte izceptos labāk, izmantojiet automātisko programmu



Express Pizza

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet pogu **EXPRESS PIZZA** , lai ekrānā tiktu rādīts **EXPRESS PIZZA** noklusējuma gatavošanas laiks.
2. Grieziet **IEVADES** pogu, lai pielāgotu gatavošanas laiku no 5 līdz 9 minūtēm.
3. Nospiediet pogu **SĀKT/+1min/APSTIPRINĀT**, lai sāktu gatavošanu.



1. SECĪGA GATAVOŠANA

Šī funkcija ļauj gatavot, izmantojot divas dažādas daļas, kas sastāv no manuālas gatavošanas un režīma un/vai atšaldēšanas pēc laika, kā arī atšaldēšanas pēc 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 atšaldēšana, tas notiks pirmās daļas laikā.

PIEZĪME. Vairāku secību automātisko izvēlni nevar iestatīt kā vienu.

Piemērs: ja vēlaties atšaldēt produktu 5 minūtes, pēc tam gatavot ar jaudu P80 7 minūtes. Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

- 1. Divas reizes nospiediet **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/LAIKA** pogu, un gaismas diožu ekrānā parādīsies dEF2.
- 2. Ievadiet atšaldēšanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "5:00" minūtes.
- 3. Vienreiz nospiediet **MIKROVIĻŅU/GRILA/KOMBINĒTĀ režīma pog** / / u.
- 4. Griežiet **IEVADES** pogu, lai mikroviļņu līmeni iestatītu uz P80.
- 5. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /), lai apstiprinātu iestatījumus.
- 6. Ievadiet gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā redzamas "7:00" minūtes.
- 7. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /), lai sāktu gatavošanu.

2. +1 minūtes funkcija (automātiska minūte)

Izmantojot **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /), varat lietot divas tālāk minētās funkcijas.

a. Tiešā sākšana

Varat tieši sākt gatavošanu ar P100 mikroviļņu jaudas līmeni uz 1 minūti, nospiežot **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /). Gatavošanas process sāksies nekavējoties, un, katru reizi nospiežot pogu, gatavošanas laiks tiks palielināts ar 1 minūti.

b. Gatavošanas laika pagarināšana

Varat pagarināt manuālas gatavošanas, grilēšanas, konvekcijas, kombinētās gatavošanas laiku vairākas reizes pa 1 minūti, ja **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** poga (+1min /) tiek nospiesta, kamēr krāsns darbojas. Atšaldēšanas pēc svara, automātiskās izvēlnes funkcijas un secīgās gatavošanas laikā, gatavošanas laiku nevar palielināt, nospiežot **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /).

PIEZĪME. Gatavošanas laiku var pagarināt līdz maksimāli 95 minūtēm.

3. VIRTUVES TAIMERA FUNKCIJA

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

Piemērs:

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

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>1. Nospiediet PULKSTENA IESTATĪŠANAS/VIRTUVES TAIMERA pogu divas reizes.</p> <p> / x 2</p> | <p>2. Ievadiet nepieciešamo laiku, griežot IEVADES pogu, kamēr tiek parādītas pareizās minūtes.</p> | <p>3. Nospiediet SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS pogu, lai palaistu taimeri.</p> | <p>4. Pārbaudiet displeju. (Displejs rādīs laika atpakaļskaitīšanu iestatītajā laikā.)</p> |
|---|--|---|--|

Kad beidzas taimera laiks, 5 reizes atskan audio signāls un LED displejā tiek parādīts dienas laiks.

Varat ievadīt jebkuru laiku līdz 95 minūtēm. Lai atceltu VIRTUVES TAIMERI, kamēr notiek atpakaļskaitīšana, vienkārtīgi nospiediet **APSTĀŠANĀS** pogu.

Piezīme. Funkciju VIRTUVES TAIMERIS nevar izmantot gatavošanas laikā.

4. BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZIS

Lietojiet, lai novērstu to, ka bērni darbina krānsi bez uzraudzības.

a. Lai iestatītu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Nospiediet **APTURĒŠANAS** pogu un turiet to nospiestu 3 sekundes, kamēr atskan garš skaņas signāls. Displejā mirgos drošības slēdža indikators.



b. Lai atceltu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Nospiediet **APTURĒŠANAS** pogu un turiet to nospiestu 3 sekundes, kamēr atskan garš skaņas signāls. Displejā vairs nebūs redzams drošības slēdzis.



ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA UN ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA DARBĪBA

1. ATSALDĒŠANA PĒC SVARA

Mikroviļņu krāsnij ir iepriekš iestatīta programma ar taimeru un jaudas līmeni, kas ļauj vieglāk atsaldēt šādus produktus: cuk-gaļa, liellopu gaļa un vistas gaļa. Svara diapazons ir 100 g – 2000 g ar iedaļu 100 g.

Tālāk aprakstītajā piemērā skatiet plašāku informāciju par šo funkciju izmantošanu.

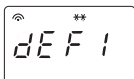
Piemērs. Gaļas gabala atsaldēšana ar 1,2 kg svaru, lietojot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA** funkciju.

Novietojiet gaļas gabalu uz šķīvja vai mikroviļņu krāsns atsaldēšanas restītēm vai rotējošā šķīvja.

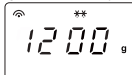
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/LAIKA** pogu.

** / ** x1,

displejā tiks parādīts:



2. Ievadiet vēlamu svaru, griežot **IEVA-DES** pogu, kamēr displejā ir redzams:



Vienlaikus displejā degs arī indikators "g".

3. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu

(+1min /), lai sāktu atsaldēšanu.

Laika un atsaldēšanas indikators mirgos, bet indikators "g" pazudīs. (Atsaldēšanas laikā displejā tiks rādīta laika atpakaļskaitīšana.)

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC SVARA.

- Pirms produktu sasaldēšanas pārliedcinieties, 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 svārs ir jānoapaļo līdz tuvākajiem 100 g, piemēram, 650 g jānoapaļo līdz 700 g.
- Ja nepieciešams, aizsedziet nelielus gaļas vai putnu gaļas gabaliņus ar alumīnija folija gabaliņiem. Tas novērs šo vietu uzkaršanu atsaldēšanas laikā. Pārliedcinieties, vai folija nepieskaras krāsns sienaiņām.

2. ATSALDĒŠANA PĒC LAIKA

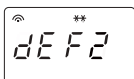
Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veida. Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk. Laika diapazons ir 0:05–95:00.

Piemērs. Produktu atsaldēšanai 10 minūtes.

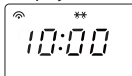
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **ATSALDĒŠANAS PĒC SVARA/LAIKA** pogu.

** / ** x2,

displejā tiks parādīts:



2. Ievadiet vēlamu gatavošanas laiku, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams 10:00



3. Nospiediet pogu **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu

(+1min /), lai sāktu atsaldēšanu. Mikroviļņu un atsaldēšanas indikators degs.

Piezīmes ATSALDĒŠANAI PĒC LAIKA.

- Ja pulkstenis tika iestatīts, pēc gatavošanas piecas reizes atskan audio signāls un LED displejā tiek parādīts dienas laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, tad pēc gatavošanas laika beigām displejā būs redzams tikai "0:00" "0:00".
- Iepriekš iestatītais jaudas līmenis ir P30, un to nevar mainīt.



AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES DARBĪBA

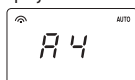
AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES programmas automātiski izstrādā pareizo gatavošanas režīmu un gatavošanu pārtikas produktiem (detaлизētāku informāciju skatiet LV-25. lpp.). Detalizētu informāciju, kā lietot šo funkciju, skatiet piemērā tālāk.

Piemērs. 350 g burkānu gatavošanai, izmantojot **AUTOMĀTISKĀS IZVĒLNES** funkciju svaigiem dārzeņiem.

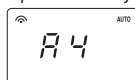
1. Griežiet **IEVADES** pogu un atlasiet vēlamu automātisko izvēlni.



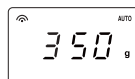
Displejā būs redzams:



2. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /), lai apstiprinātu iestatījumu.



3. Ievadiet vēlamu svaru, griežot **IEVADES** pogu, kamēr displejā ir redzams:




4. Nospiediet **SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS** pogu (+1min /), lai sāktu gatavošanu. (Displejā notiks iestatīta gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.)

PIEZĪMES.

- Pārtikas svaru vai daudzumu var ievadīt, griežot **IEVADES** pogu, kamēr vēlamais svārs/daudzums tiek parādīts. Ievadiet tikai pārtikas svaru. Neietveriet trauku svaru.
- Pārtikai, kas sver vairāk vai mazāk par svāriem/daudzumiem, kas norādīti sadaļā **AUTOMĀTISKA IZVĒLNE LV-25. lpp.**, gatavojiet ar manuālu darbību.

AUTOMĀTISKAS IZVĒLNES TABULA



Automātiska izvēle	Displejs	Gatavošanas metode	SVARS/PORCIJA/PIEDERUMI	Procedūra
Atkārtota uzsildīšana Pusdienu šķīvis (iepriekš pagatavots ēdiena, piem., gaļa, dārzeņi un pētersīļi)	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (sākuma temp. 5 °C) Šķīvis un mikroviļņus caurlaidīga pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Novietojiet iepriekš pagatavotu pārtiku uz šķīvja. Lai pārklātu šķīvi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu. Novietojiet šķīvi rotējošā šķīvja centrālajā daļā. Pēc gatavošanas samaisiet.
Kartupeļi ar mizu	A2	100% Micro	1, 2, 3 kartupeļi (daļas) 1 kartupeļi = apm. 230 g (sākuma temp. 20 °C)	Izmantojiet vienāda izmēra kartupeļus ar aptuveno svaru 230 g. Ieduriet katram kartupeļim dažādās vietās un novietojiet tos rotējošā šķīvja malā. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet tos. Pirms pasniegšanas ļaujiet tiem atdzist 3-5 minūtes.
Gaļa (gaļa bez kauliem, piem., liellopu gaļa, jēra gaļa, cūkgaļa vai vistas gaļa)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (sākuma temp. 5 °C) Pirāgu šķīvis un mikroviļņus caurlaidīga pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Sagrieziet gaļu mazās strēmelēs un izvietojiet to uz pirāgu šķīvja. Lai pārklātu pirāgu šķīvi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu. Novietojiet pirāgu šķīvi rotējošā šķīvja centrālajā daļā.
Svaigi dārzeņi, piem., ziedkāposti, burkāni, brokoļi, fenhelis, puravs, pipari, kabači utt.	A4	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (sākuma temp. 20° C) Trauks un vāks	Sagrieziet, sasalciniet vai sagrieziet vienādās šķēlēs svaigus dārzeņus. Ievietojiet svaigos dārzeņus piemērotā traukā. Novietojiet uz rotējošā šķīvja. Pievienojiet atbilstošo ūdens daudzumu (1 tēj.k. uz 100 g). Uzlieciet vāciņu. Pēc gatavošanas apmaisiet un ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.
Zivs (šai programmai ieteicama tikai zivs fileja)	A5	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (sākuma temp. 20 °C) Pirāgu šķīvis un mikroviļņus caurlaidīga pārtikas plēve vai piemērots vāciņš	Pirāgu šķīvi ievietojiet to vienā slānī. Lai pārklātu šķīvi, izmantojiet mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu.
Pasta (sausā pasta, piem., Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Micro	Pasta Ūdens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (sākuma temp. ūdenim: 20 °C) Liela un plata bļoda	Ielieciet pastu piemērotā lieluma bļodā un pielejiet ūdeni. Neapsedziet. Novietojiet bļodu uz rotējošā šķīvja centrālās daļas. Pēc gatavošanas kārtīgi apmaisiet un pirms ūdens nolīšanas uzgaidiet 2 minūtes.
Zupa	A7	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (sākuma temp. 5 °C) Krūzītes (200 g krūzītē)	Novietojiet krūzītes uz rotējošā šķīvja un pēc gatavošanas apmaisiet.
Biskvītkūka* Sastāvdaļas: 4 olas 110 g cukura 100 g miltu 10 g kukurūzas cietes 60 g ūdens 60 g dārzeņu eļļa	A8	Iepriekšēja uzsildīšana pie 160 °C	475 g (sākuma temp. 20 °C) Forma ar noņemamu pamatni (apt. 26 cm diametrā) Grilēšanas restītes	Krāsns tiks iepriekš uzsildīta līdz 160 °C. Kad temperatūra ir sasniegta, atveriet durvis un ievietojiet kūku uz zemākā plaukta. Nospiediet SĀKŠANAS/+1 min/APSTIPRINĀŠANAS pogu ( +1min / ), lai sāktu gatavošanu.
Sasadlēta pica (krās-nij gatava pica → iepriekš pagatavota)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (sākuma temp. -18 °C) Grilēšanas restītes	Iznemiet to no iepakojuma un novietojiet tieši uz zemā plaukta. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.
Čāja cepetis	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (sākuma temp. 20 °C) Grilēšanas restītes	Ja nepieciešams, uzberiet sāli, piparus un pievienojiet papriku. Vairākas reizes ieduriet vistas sānos. Ievietojiet vistu ar krūtīm uz augšu uz zemā plaukta.

* Biskvītkūkas sagatavošana (A8).

1. Atdaliet olas.
2. Izmantojot rokas mikseri (mazā ātrumā), sakuliet olas dzeltenumu, eļļu un ūdeni, līdz masa ir viegla un 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 iecīļiet 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 vēlmēs attiecībā uz ēdiena gatavošanas rezultātu. Ja neesat apmierināts ar ieprogrammēto rezultātu, regulējiet gatavošanas laiku atbilstoši savām prasībām.



PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI

Lai gatavotu/atsaldētu produktu mikroviļņu krāsnī, tās enerģijai ir jāiziet cauri traukam, tādējādi iekļūstot produktā. Tāpēc ir svarīgi izvēlēties gatavošanai piemērotus traukus.

Apaiļ/ovāļi trauki ir ieteicami kantainu/iegarenu trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pārgatavoties. Tālāk minēti vairāki gatavošanai izmantojamie trauki.

Gatavošanai piemēroti trauki	Droši izmantojami mikroviļņu krāsnī	Grils	Konvekcija	Jauktā gatavošana	Piezīmes
Alumīnija folija Folijas trauki	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Nelielus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas. Nodrošiniet, lai folija atrastos vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo to saskares rezultātā var rasties dzirksteļošana. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien ražotājs nav tos norādījis, piemēram, Microfoil [®] , kura instrukcijas ievērojiet rūpīgi.
Cepšanas trauki	✓	✗	✗	✗	Vienmēr ņemiet vērā ražotāja instrukcijas. Nepārsniedziet ieteiktos sildīšanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓ / ✗	✗	✓	✓ Tikai jauktā konvekcija	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemēroti, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Stikla trauki, piem., Pyrex [®]	✓	✓	✓	✓	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārikojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkaršēti.
Metāls	✗	✓	✓	✗	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	✗	✓	✓ / ✗	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✓	✗	✗	✗	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	✗	✓ / ✗	✗	Ir jāizdursta caurumi, lai tvaikiem būtu kur izkļūt. Pārlicinieties, vai maisiņi ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✓	✗	✗	✗	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Salmu un koka trauki	✓	✗	✗	✗	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsnī, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✗	✗	✗	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.
Grilēšanas restītes	✓	✓	✓	✓	Komplektācijā iekļautās grilēšanas restītes ir speciāli paredzētas visiem gatavošanas režīmiem un nebojās krāsnī.

BRĪDINĀJUMS!

Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsnī, jo iespējama aizdegšanās.



UZMANĪBU! NELIETOJIET TIRDZNICĪBĀ PIEEJAMOS KRĀSNS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, TVAIKA TĪRĪTĀJUS, ABRAZĪVAS, RAUPJUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, JEBKO, KAŠ SATUR NĀTRIJA HIDROKSIDU, 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 PĀRPAĻIKUMUS - uzturiet krāsni tīru, citādi tas novedīs pie krāsns virsmas nolietošanās. Tas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbību un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Krāsns ārpusē

Krāsns ārpusi viegli var notīrīt ar maigām ziepēm un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar mitru audumu un noslaukiet ārpusi ar mikstu dvieli.

Krāsns vadības elementi

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai deaktivizētu krāsns vadības elementus. Jāievēro piesardzība, kad tīrāt krāsns vadības elementus. Lietojot ar tikai ūdeni samitrinātu audumu, maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Izvairieties no pārmērīga ūdens daudzuma lietošanas. Nelietojiet jebkāda veida ķīmisku vai abrazīvu tīrīšanas līdzekli.

Krāsns iekšpuse

1. Tīrīšanai noslaukiet jebkādas šļakatas vai noplūdes ar mikstu mitru drānu vai sūkli pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts. Lielākiem izšļakstījumiem izmantojiet maigas ziepes un noslaukiet vairākas reizes ar mitru drānu, līdz visas atliekas ir noņemtas. Pielīpušās šļakatas var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties un izraisīt dzirksteļošanu. Neņemiet vilņvada 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. Palikusi 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 vilņvada pārsegs būtu tīrs. Vilņvada pārsegs ir izgatavots no trauša materiāla, un tas ir jātīra uzmanīgi (ņemiet vērā iepriekš minētās tīrīšanas instrukcijas).

Pārmērīga samērcēšana var izraisīt vilņvada pārsega sairšanu. Vilņvada pārsegs ir nolietojama sastāvdaļa, un bez regulāras tīrīšanas to vajadzēs nomainīt.

Papildpiederumi

Papildpiederumi tādi kā rotējošais šķīvīšs un restītes jānomazgā ar maiga mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un jānožāvē. Tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Durvis

Lai noņemtu visas netīrumu pēdas, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blakus esošās daļas ar mikstu, mitru drānu. Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus krāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla 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 mikstu un sausu drānu.

SVARĪGI!

- Ja gatavojat pārtikas produktu ilgāk par noteikto standarta laiku (sk. tabulu tālāk), izmantojot vienu un to pašu gatavošanas režīmu, krāsns drošības mehānisms 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

LT



Dėmesio:

Jūsų produktas yra pažymėtas šiuo ženklu. Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtų būti maišomi su įprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiros surinkimo sistemos.

A. Informacija vartotojams apie įrangos šalinimą (privatiems namams)

1. Europos Sąjungoje

Dėmesio: Jei Jūs norite atsikratyti šios įrangos, prašome neišmesti jos į įprastą šiukšlių dėžę!

Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti traktuojama atskirai pagal teisės aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali grąžinti panaudotą elektros ir elektronikos įrangą į tam skirtus surinkimo punktus nemokamai*.

Kai kuriose šalyse* vietinis įrangos prekiautojas taip pat gali priimti seną gaminį nemokamai, jei Jūs įsigyjate naują.

*) Dėl išsamesnės informacijos prašome susisiekti su vietos valdžia.

Jei Jūsų elektros ar elektronikos įranga turi baterijas ar akumuliatorių, prašome pašalinti juos atskirai pagal vietos reikalavimus.

Taisyklingai šalindami šį produktą, Jūs padėsite užtikrinti atliekoms būtina apdorojimą, utilizavimą bei perdirbimą, ir dėl to saugosite aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimų neigiamų pasekmių, kurios, kitu atveju, gali atsirasti dėl netinkamo atliekų tvarkymo.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei Jūs norite išmesti šį produktą, prašome susisiekti su vietos valdžia ir paprašyti informacijos apie taisyklingus atliekų šalinimo būdus.

Šveicarijai: Panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti grąžinama nemokamai prekybos agentui, net jeigu Jūs neketinate įsigyti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

1. Europos Sąjungoje

Jei gaminy yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite jį išmesti:

Prašome susisiekti su SHARP prekybos agentu, kuris informuos Jus apie gaminio priėmimą. Jums gali tekti sumokėti gaminio priėmimo ir perdirbimo išlaidas. Smulkūs gaminiai (nedideliais kiekiais) gali būti priimami vietiniuose 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

Valdymo vadovas

INFORMACIJA APIE TINKAMĄ ĮRANGOS UTILIZAVIMĄ	1
TURINYS	2
TECHNINIAI DUOMENYS	2
KROSNELĖ IR PRIEDAI	3
VALDYMO SKYDAS	4
SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS	5–15
MONTAVIMAS	16–17
PRIEŠ ĮJUNGIANT	18
LAIKRODŽIO NUSTATYMAS	18
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI	18
RANKINIS VALDYMAS	19
GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE	19
KEPIMAS / KOMBINUOTAS GAMINIMAS	20–21
GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ (KONVEKCIJĄ)	21–22
EXPRESS PIZZA	22
KITOS PATOGIOS FUNKCIJOS	23
ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ	24
AUTOM. MENU FUNKCIJA	24
AUTOM. MENU LENTELE	25
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI	26
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	27



TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas:	R-843IN
KS įvado įtampa: Paskirstymo linijos saugiklis / automatinis apsauginis išjungiklis:	230 V, 50 Hz, vienos fazės 16 A
Reikalinga KS galia: Mikrobangų krosnelės:	1500 W
Įrenginio galia: Mikrobangų krosnelės: Viršutinis grilis (infraraudonųjų spindulių): Apatinis grilis (infraraudonųjų spindulių): Konvekinė krosnelė:	900 W (IEC 60705) 1100 W 500 W 2500 W
Išjungus (energijos taupymo režimu): Mikrobangų dažnis:	mažiau nei 1,0 W 2450 MHz*(2 grupė/B klasė)
Įšoriniai matmenys (P) x (A) x (G) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Vidiniai matmenys (P) x (A) x (G)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Orkaitės talpa: Besisukantis padėklas (metalinis):	25 litrai** Ø 301 mm
Svoris: apie Orkaitės apšvietimas:	17,62 kg 25 W / 240 V

* Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

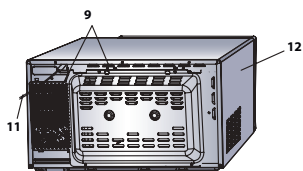
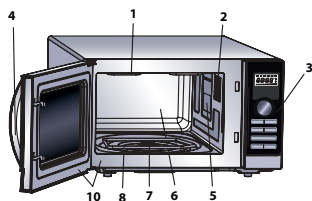
Pagal šį standartą gaminys yra klasifikuojamas kaip B klasės 2 grupės įranga.

2 grupė reiškia, kad įranga šildydama maistą gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.

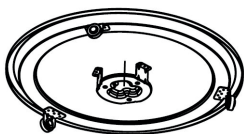
B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti buityje.

** Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maisto laikymui skirtasis tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS – NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĖ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI DIZAINO IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.



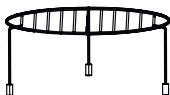
13. Sukama
lėkštė
(metalas)



14. Tarpinė



15. Grotelės



KROSNELĖ

1. Kepimo elementas (viršutinis)
2. Krosnelės lempa
3. Valdymo skydas
4. Durų rankena
5. Bangolaidžio uždanga (NENUIMTI)
6. Krosnelės vidus
7. Pasukama motor. rankenėlė
8. Kepimo elementas (apatinis)
9. Ventilacijos angos
10. Durų izoliacija ir sandarinimo paviršiai
11. Elektros tiekimo laidas
12. Išorinė danga

PRIEDAI:

Patikrinkite, ar visi priedai yra pakuotėje:

- (13) Sukama lėkštė (14) Tarpinė (15) Grotelės
- Padėkite tarpinę ant sukamojo varikliuko rankenėlės. Uždėkite sukamąją lėkštę ant sukamosios rankenėlės; lėkštė turi būti uždėta stabiliai.
- Kad nesudaužytumėte besisukančios lėkštės, įsitinkinkite, kad iš krosnelės išimami indai ar tara nuo jos lengvai nuimami.
- Informaciją apie grotelių naudojimą rasite kepimo ant grotelių skyriuje, LT-21 psl.

Niekada rankomis nelieskite įkaitusių grotelių.

PASTABA: kai užsisakote priedus iš savo prekybos agento ar SHARP įgaliotojo atstovo, nurodykite du dalykus: prekės pavadinimą ir modelį.

PASTABOS:

- Kadangi bangolaidžio danga yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Po riebaus maisto gaminimo visada išvalykite krosnelės vidų, ypač kaitinimo elementą, nes jis turi būti sausas ir netaukuotas. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilksti ir sukelti ugnį.
- Naudodamiesi krosnele visada įsitinkinkite, kad besisukanti lėkštė ir jos atrama yra pastatyti teisingai. Tai palengvina gaminimo procesą. Blogai pastatyta besisukanti lėkštė gali barškėti, tinkamai nesisukti ir sugadinti krosnelę.
- Tiek gaminamas maistas, tiek maistui skirti indai turi būti pastatyti ant besisukančio padėklo.
- Besisukanti lėkštė turi sukintis laikrodžio rodyklės kryptimi ir priešingai. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą kai įjungiate krosnelę. Tai nedaro jokios įtakos maisto paruošimui.

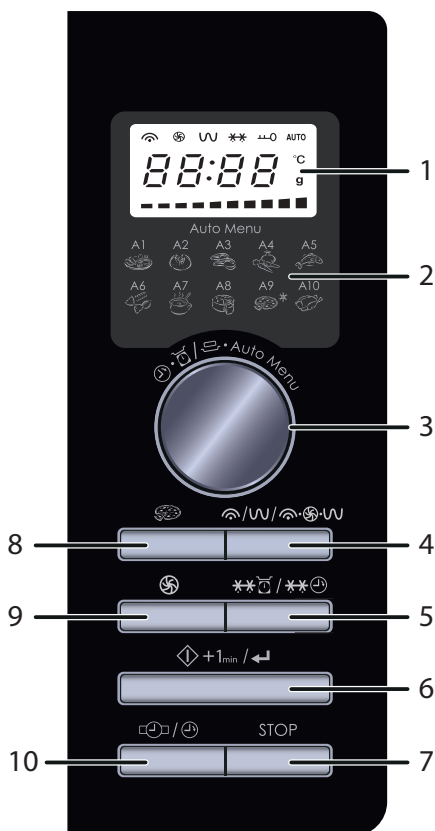


ĮSPĖJIMAS:

Durėlės, išorinė danga, krosnelės vidus, priedai ir indai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada mūvėkite storas orkaitės pirštines.



VALDYMO SKYDAS



1. SKAITMENINIS EKRANAS ir INDIKATORIAI

- MIKROBANGŲ indikatorius
- KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS indikatorius
- KEPIMO indikatorius
- ATITIRPINIMO indikatorius
- VAIKŲ APSAUGOS indikatorius
- AUTO** AUTOM. MENIU indikatorius
- °C** TEMPERATŪROS indikatorius
- g** SVORIO indikatorius
- temperatūrų rodyklė

2. Autom. meniu funkcijos:

- A1: maisto šildymas
- A2: bulvės su lupenomis
- A3: mėsa
- A4: šviežios daržovės
- A5: žuvis
- A6: makaronai
- A7: sriuba
- A8: biskvitinis pyragas
- A9: šaldyta pica
- A10: vištiena

3. NUSTATYMŲ rankenėlė

Pasukite, norėdami nustatyti kepimo laiką, paros laiką, kepimo režimą, galingumą, temperatūrą, svorį, porcijos dydį arba pasirinkti automatinį meniu.

4. MIKROBANGŲ / GRILIO REŽIMO / KOMBINUOTOJO REŽIMO mygtukas

- 1 PASPAUDIMAS) = MIKROBANGOS
- 2 PASPAUDIMAI (G-1) = VIRŠUTINIS KVARCO GRILIS
- 3 PASPAUDIMAI (C-1) = MIKROBANGOS IR KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS
- KVARCO GRILIS IR KAITINIMAS IŠ APAČIOS GRILIS

5. ATITIRPINIMO PAGAL SVORĮ / LAIKĄ mygtukas

6. PALEIDIMO/+1 min /PATVIRTINIMO mygtukas

7. SUSTABDYMO mygtukas

8. EXPRESS PIZZA mygtukas:

Spauskite, norėdami iškepti picą per 5:00-9:00 minutes.

9. KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS mygtukas

10. LAIKRODŽIO NUSTATYMO / VIRTUVĖS LAIKMAČIO mygtukas



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS: PERSKAITYKITE ATIDŽIAI IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI.

Kad išvengtumėte gaisro:

Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per ilgas gaminimo laikas gali perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Šia krosnele galima naudotis tik ją pastačius ant lygaus paviršiaus virtuvėje. Nenaudokite jos įstatę į virtuvinę spintelę.

Nelaikykite krosnelės spintoje.

Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas, kad pavojaus atveju galėtumėte iš jo ištraukti elektros tiekimo laidą.

Kintamoji elektros srovė turi būti 230 V, 50 Hz su min. 10 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 10 A automatinio apsauginiu išjungikliu.

Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui skirta grandinė.

Nelaikykite krosnelės karštį generuojančiose vietose.

Pavyzdžiui, arti orkaitės ar krosnies.

Taip pat nemontuokite krosnelės dideliu drėgnumu pasižyminčiose vietose arba kur kaupiasi drėgmė.

Nelaikykite ir nesinaudokite krosnele lauke.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Jei pajaučiate dūmus, išjunkite krosnelę ar ištraukite elektros tiekimo laidą iš lizdo ir neatidarykite durelių, kad užslopintumėte liepsną.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėse saugius naudoti indus ir įrankius.

Žr. LT-26 psl. Patikrinkite indus ir įsitikinkite, kad jie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, krosnelę stebėkite, kad joje nekiltų gaisras.

Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždaną, krosnelės vidų, besisukantį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir netaukuoti. Susikaupę riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ir sukelti ugnį.

Šalia krosnelės ar ventiliacijos angų nelaikykite degių medžiagų.

Neuždenkite ventiliacijos angų.

Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus metalinius įspaudus, susuktas vielas ir pan. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui pašildyti. Temperatūra yra nekontroliuojama, ir aliejus gali užsidedti.

Ruošdami kukurūzų spragėsius naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.

Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.

Kai įjungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamu režimu.



Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, dešreles tešloje, pyragą ar Kalėdų pudingą, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.

Daugiau informacijos rasite atitinkamuose valdymo vadovo patarimuose.

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo:

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.

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesu tvarkė šių gedimų.

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.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Neįjunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis, niekaip nemonifikuokite durelių vyrių. Nenaudokite krosnelės, jei tarp durų izoliacijos ir sandarinamųjų paviršių yra koks nors objektas.

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“ pateiktomis instrukcijomis (LT-27). Jei krosnelė nuolat yra nešvari, gali nusidėvėti jos paviršius, tai turės neigiamą poveikį įrangos veikimui ir gali kelti pavojų.

Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIUMI turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko

Jokiu būdu nenuimkite išorinės dangos.

Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę, kreipkitės į SHARP įgaliotą atstovą.

Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.

Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.

Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių, įskaitant krosnelės užpakalinę pusę.

Pasirūpinkite, kad prietaisų ir jų laidų negalėtų pasiekti vaikai iki 8 metų amžiaus.



Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir neleiskite to atlikti kitiems, išskyrus SHARP įgaliotą elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreipkitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotą atstovą.

Jei pastebėjote, kad krosnelės elektros tiekimo laidas yra pažeistas, pakeiskite jį kitu specialiu laidu.

Laidą pakeisti gali tik SHARP įgaliotas atstovas.

Kad išvengtumėte galimo sprogo ir staigaus užvirimo:

ĮSPĖJIMAS: skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti.

Gėrimų šildymas mikrobangomis gali būti uždelstas, todėl liesdami tarą turite imtis atsargumo priemonių.

Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo užsandarinta tara gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia.

Mikrobangomis šildydami skysčius elkitės atsargiai. Naudokite tarą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Niekada nešildykite skysčių taroje su siauru kakleliu, pvz., vaikų buteliukai, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio 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. Baigę gaminti valgį, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, tai leis išvengti uždelsto staigaus užvirimo.

Mikrobangų krosnelėje nevirkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas krosnele baigiasi. Norėdami krosnelėje gaminti neplaktus ar nemaišytus kiaušinius, pradurkite jų trynius ir baltymus, nes, kitu atveju, jie gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.

Prieš gamindami tokius produktus kaip bulvės, dešrelės ir vaisiai, pradurkite žievelę, nes kitaip jie gali išsprogti.

Kad išvengtumėte galimo nudegimo



ĮSPĖJIMAS: maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.

Kad apsisaugotumėte nuo nudegimų, imdami maistą iš krosnelės naudokite puodkėlę ar orkaitės pirštines.

Atidarydami tarą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite ją toliau nuo veido ir rankų, kad nenusidegintumėte garais ar išsi-veržusiu verdančiu skysčiu.

Kad išvengtumėte nudegimų, prieš patiekdami maistą, visada patikrinkite jo temperatūrą ir jį sumaišykite. Atkreipkite ypatingą dėmesį į kūdikiams, vaikams ar senesniems žmonėms duodamo maisto ir gėrimų temperatūrą. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Mažus vaikus laikykite saugiu atstumu.

Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą; visada tikrinkite maisto temperatūrą.

Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.

Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.

Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Kad apsaugotumėte vaikus nuo netinkamo naudojimo

ĮSPĖJIMAS: vaikams iki 8 metų ir vyresniems mikrobangų krosnele galima leisti naudotis tik tinkamai apmokius, kad vaikas galėtų saugiai naudotis krosnele ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus. Kai prietaisas naudojamas GRILIO, MIŠRAUS GRILIO ir AUTO MENIU režimu, vaikai turi naudotis mikrobangų krosnele tik prižiūrimi suaugusiojo dėl aukštos temperatūros prietaise. Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įsk. vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutiklinėmis ar protinėmis galimybėmis, neturintiems patirties ar žinių, reikalingų, jei jie nėra prižiūrimi arba apmokyti naudotis prietaisu asmens, atsakingo už jų saugumą. Vaikai turi būti prižiūrimi, kad būtų galima užtikrinti, jog jie su prietaisu nežais.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo. Vaikams turi būti paašškintos visos svarbios saugumo instrukcijos: visada naudoti puodkėlę, atsargiai numinti taros dangtį; ypatingai atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz., savaime įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypatingai karštos.



Kiti įspėjimai

Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.

Nejudinkite krosnelės veikimo metu.

Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui,

- personalo virtuvės zonoje, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse įstaigose;
- kaimo sodybose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
- nakvynės su pusryčiais paslaugas teikiančiuose nakvynės namuose.

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:

Niekada nejunkite krosnelės, kai joje nieko nėra. Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaisančias medžiagas, po besisukančio padėklo visada padėkite karščiui atsparų izoliatorių, pvz., porceliano lėkštę. Neviršykite maistui šildyti skirto laiko.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Nenaudokite metalinių indų, kurie atspindi mikroban-gas ir gali sukelti elektros išlydį. Į krosnelę nedėkite skardinių.

Naudokite tik šiai krosnelei skirtą besisukantį padėklą ir besisukantį atraminį žiedą. Nesinaudokite krosnele be besisukančio padėklo.

Kad apsaugotumėte besisukantį padėklą nuo galimos žalos:

- (a) Prieš plaudami besisukantį padėklą vandeniu, palikite jį, kad atvėstų.
- (b) Ant šalto besisukančio padėklo nestatykite karšto maisto ar įkaitusių indų.
- (c) Ant karšto besisukančio padėklo nestatykite šalto maisto ir šaltų indų.

Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išori-nės dangos.

**PASTABA:**

nešildykite maisto plastikiniuose konteineriuose, jei krosnelė tebėra karšta po GRILIO ir MIŠRAUS GRILIO naudojimo, nes konteineriai gali išsilydyti.

Nenaudokite plastikinių konteinerių su šiais režimais, jei gamintojas nėra jų pažymėjęs kaip tinkamų tokiai paskirčiai.

Jei jūs nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, konsultuokitės su įgaliotu, kvalifikuotu elektriku.

Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl netinkamai atliktos elektros jungties procedūros.

Vandens garai ar lašai kartais gali susiformuoti ant krosnelės sienų ar aplink durų izoliaciją bei sandarinimo paviršių. Tai yra normalus reiškinys ir nereiškia mikrobangų nuotėkio ar kitų gedimo požymių.

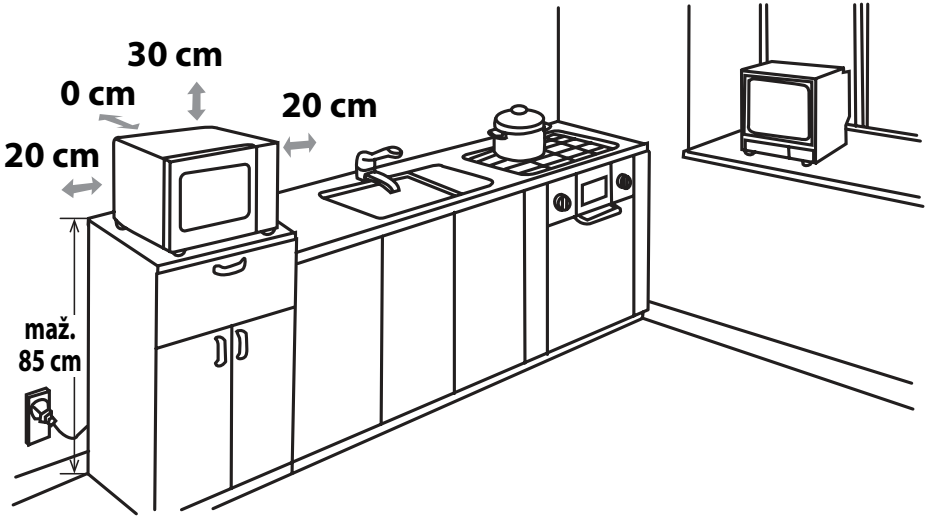


Šis simbolis reiškia, kad paviršiai naudojimo metu gali įkaisti.



MONTAVIMAS

- 1.** Iš krosnelės vidaus išimkite visas pakavimo medžiagas ir nuplėškite bet kokią apsauginę plėvelę.
- 2.** Atidžiai patikrinkite, ar krosnelė neturi pažeidimo žymių.
- 3.** Pastatykite krosnelę ant plataus, lygaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti krosnelės ir joje ruošiamų patiekalų svorį. Nestatykite krosnelės į spintą.
- 4.** Pasirinkite lygų paviršių, kuris užtikrintų pakankamai atviros erdvės krosnelės ventiliacijai. Prietaiso galinė pusė turi būti nukreipta į sieną.
 - Mažiausias montavimo aukštis yra 85 cm.
 - 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.



5. Saugiai įjunkite krosnelės kištuką į standartinį, žemintą 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.



PRIEŠ ĮJUNGIANT

Įjunkite krosnelę. Krosnelės ekrane pasirodys: 0:00 ir pasigirs garso signalas.

Šiame modelyje įtaisyta laikrodžio funkcija, todėl budėjimo režimu krosnelė sunaudoja apie 1,0 W. Informaciją apie laikrodžio nustatymą rasite žemiau.



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Yra du laikrodžio rodyimo režimai: 12 valandų ir 24 valandų.

1. Norėdami nustatyti 12 valandų laikrodį, vieną kartą paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMO / LAIKMAČIO** mygtuką (☐ / ⌚), ir ekrane pasirodys „12H“ užrašas. Norėdami nustatyti 24 valandų laikrodį, dar kartą paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMO / LAIKMAČIO** mygtuką (☐ / ⌚), ir ekrane pasirodys „24H“ užrašas.
2. **ĮVEDIMO** ratuku nustatykite tinkamą valandą. Įvedamas laikas turėtų būti tarp 0–23 (24 valandų režimu) ar 1–12 (12 valandų režimu).
3. Nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMO / PRADŽIOS ATIDĖJIMO** mygtuką (☐ / ⌚), kad galėtumėte nustatyti minutes.
4. Nustatykite minutes. Pasukite **ĮVEDIMO** ratuką parinkti tinkamą minučių skaičių. Įvedamos minutės turėtų būti tarp 0–59.
5. Dar kartą paspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMO / PRADŽIOS ATIDĖJIMO** mygtuką (☐ / ⌚), kad laikrodis aktyvuotųsi. Ekrane mirksės ikonėlė.

PASTABOS:

- Jei laikrodis nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodomas dienos laikas. Jei laikrodis nėra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodoma tik 0:00.
- Norėdami patikrinti dienos laiką gaminimo metu, nuspauskite **LAIKRODŽIO NUSTATYMO / PRADŽIOS ATIDĖJIMO** mygtuką (☐ / ⌚) ir laikas bus rodomas LED ekrane lyje 2–3 sekundes. Tai neturi įtakos gaminimo procesui.
- Jeigu laikrodžio nustatymo metu nuspausite **STOP** mygtuką, visi nustatymai išsitrins.
- Jei kuriuo nors metu nutrūksta elektros energijos tiekimas, jam atsitačius krosnelės ekrane mirksės 0:00. Jei elektros energijos tiekimas nutrūksta gaminimo metu, programa bus ištrinta. Nustatytas dienos laikas taip pat išsitrins.



MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Galingumas	Ekranas (Procentais)
DIDELIS	P100 (100 %)
VIDUTINIS DIDELIS	P80 (80 %)
VIDUTINIS	P50 (50 %)
MAŽESNIS NEI VIDUTINIS (ATITIRPINIMAS)	P30 (30 %)
MAŽAS	P10 (10 %)

- Jūsų orkaitė veikia 5 nurodytais galingumo lygiais.
- Norėdami keisti galingumą, pasukite **NUSTATYMŲ** rankenėlę, kol ekrane bus rodomas norimas lygis. Norėdami patvirtinti pasirinkimą, spauskite **PALEIDIMO / +1min / PATVIRTINIMO** (⏪ +1min / ⏩) mygtuką, nustatykite kepimo laiką ir spauskite **PALEIDIMO / +1min / PATVIRTINIMO** (⏪ +1min / ⏩) mygtuką, norėdami įjungti orkaitę.
- Norėdami patikrinti nustatytą galingumą, kol ruošiamas maistas, spauskite **MIKROBANGŲ / GRILIO / KOMBINUOTOJO REŽIMO** ☎/UV / ☎/UV mygtuką; tuo metu naudojamas galingumas bus rodomas ekrane 2-3 sekundes. Nors ekrane bus rodomas galingumas, orkaitė toliau skaičiuos iki programos pabaigos likusį laiką.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

100P - (DIDELĖ išeiga = 900 W) naudojama norint greitai gaminti ar atitirpinti maistą, pvz.: apkepus, karštus gėrimus, daržoves ir pan.

80P - (VIDUTINĖ-DIDELĖ išeiga = 720 W) naudojama gaminti kietą maistą, pvz.: kepsnius, mėsos vyniotinius ir antrus patiekalus, taip pat karščiui jautrius maisto produktus, tokius kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirs tolygiai ir nepriekps prie indo kraštų.

50P - (VIDUTINĖ išeiga = 450 W) galia skirta paruošti kietą maistą, paprastai gaminamą ilgą laiką, pvz.: jau-

tieną. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti, kad būtų užtikrintas tinkamas mėsos apdorojimas.

30P - (VIDUTINĖ-ŽEMA išeiga = 270 W) atitirpinimo režimas) skirta atitirpinimui. Pasirinkite šį režimą, kad užtikrintumėte, jog patiekalas atitirpsta tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealus ryžių, makaronų, koldūnų pavirinimui ir kiaušinių kremo gaminimui.

10P - (MAŽA išeiga = 90 W) skirta švelniam atitirpinimui, pvz.: kremui ar tešlai.



Durelių atidarymas:

Norėdami atidaryti dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas:

Sudėkite paruoštą maistą į tinkamą indą, pastatykite jį ant besisukančio padėklo. Uždarykite dureles, pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą ir paspauskite mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO**.

Jeigu **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuko nepaspausite per 5 minutes, nustatymai bus anuliuoti.

Mygtukas **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** turi būti paspaustas, jeigu norite tęsti gaminimą, o prieš tai buvo atidarytos krosnelės durelės. Tinkamai paspaudus mygtuką turi pasigirsti garso signalas.

Naudokite **STOP** mygtuką:

1. Klaidingiems nustatymams ištrinti.
2. Laikinam krosnelės darbo sustabdymui.
3. Norėdami gaminimo metu nutraukti nustatytą programą mygtuką **STOP** paspauskite du kartus.
4. Užraktui nuo vaikų nustatyti ir atsaukti (žr. psl. LT-23).



STOP

GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE



Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 95 minučių (95.00).

Gaminimo (atitirpinimo) laikas gali skirtis nuo 5 sekundžių iki 5 minučių. Tai priklauso nuo viso gaminimo (atitirpinimo) laiko, kaip parodyta lentelėje.

Gaminimo laikas	Papildinimo vienetasis
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.

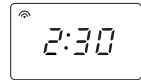
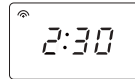
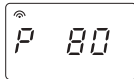
GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS RANKINIŲ BŪDU

- Įveskite gaminimo laiką ir naudokite mikrobangų lygius 100P iki 10P (žr. pavyzdį žemiau).
- Gaminimo metu 2 – 3 kartus pamaisykite 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.

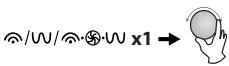
Pavyzdys:

Norėdami gaminti 2 minutes ir 30 sekundžių 80 % mikrobangų lygiu:

1. Vienu **MIKROBANGŲ/GRILIO/KOMBINUOTOJO REŽIMO** mygtuko paspaudimu nustatykite galingumą ir pasukite **NUSTAYMŲ** rankenėlę, kad mikrobangų galingumas būtų P80.
2. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą galios lygį.
3. Pasukę **ĮVEDIMO** ratuką nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
4. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** min. mygtuką, kad įsijungtų laikmatis.








(Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.)



Tuo pačiu metu ekrane pradės šviesti mikrobangų ir aukšto lygio šildymo indikatorius.

PASTABA:

- Krosnei pradėjus dirbti užsidega viduje esanti lempa ir pradeda sukintis padėklas. Jis gali sukintis 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/+1min/PATVIRTINIMO** ( +1min / ) mygtuką.
- Pasibaigus gaminimo / atitirpinimo laikui atidarykite dureles arba paspauskite **STOP** mygtuką. Jei prieš tai buvo nustatytas laikrodis, ekrane pasirodo dienos laikas.
- Jei veikimo metu Jūs norite sužinoti mikrobangų galios lygį, paspauskite **MIKROBANGŲ/GRILIO/KOMBINUOTOJO REŽIMO** mygtukas  /  /  . 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 / KOMBINUOTAS GAMINIMAS

1. KEPIMAS

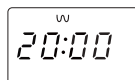
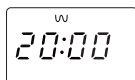
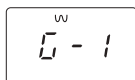
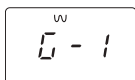
Krosnelėje yra viršutinis ir apatinis skrudintuvai, kurie gali būti naudojami atskirai. Jie turi tik vienos temperatūros nustatymą. Skrudintuvus veikia kartu su sukama lėkšte, kad maistas apskrustų tolygiai. Pasirinkite tinkamą režimą paspaudę mygtuką **MIKROBANGŲ/GRILIO/KOMBINUOTOJO REŽIMO**.

Spauskite MIKROBANGŲ / GRILIO / KOMBINUOTOJO REŽIMO mygtuką	Ekranas	Naudojamas skrudinimo elementas
	G-1	Tik viršutinis kvarcinis skrudintuvus
	G-2	Viršutinis kvarcinis skrudintuvus su apatiniu skrudintuvu
	G-3	Tik apatinis skrudintuvus

Pavyzdys:

Jei norite kepti 20 minutes tik su viršutiniu skrudintuvu.

1. Norėdami pasirinkti VIRŠUTINIO GRILIO funkciją, du kartus paspauskite **MIKROBANGŲ/GRILIO/KOMBINUOTOJO REŽIMO** mygtuką. Ekране bus rodoma G-1 ir grilio indikatorius.
2. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą gamini-
mo režimą.
3. Nustatykite kepimo laiką pasukę **ĮVEDIMO** ratuką.
4. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad įsijungtų laikmatis.
(Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.)



PASTABA:

Po pusės skrudinimo laiko girdimas pytelėjimas du kartus ir tai jums primins apversti maistą, kad jis vienodai apskrustų. Skrudinimo metu krosnelį nesustos veikusi, tačiau geriausia maisto patiekalo kokybę užtikrinama jį apvertus po pusės skrudinimo laiko. Kai maistą apverčiate praėjus pusei jo kepimo laiko, uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO**, kad maistas toliau keptų.

2. KOMBINUOTAS GAMINIMAS

Kombinuoto kepimo funkcija **KOMBINUOTAS GAMINIMAS** leidžia kombinuoti kepimą mikrobangomis ir skrudinimą arba konvekciją. Kombinuoto kepimo metu sutrumpinamas kepimo laikas, o maistas būna traškus, apskrudęs. Šiuo režimu galite gaminti greitai ir patiekti tradiciškos išvaizdos (apskrudusius bei apetitingai atrodančius) patiekalus.

Pateikiami trys kombinuoto kepimo režimai:

Spauskite MIKROBANGŲ / GRILIO / KOMBINUOTOJO REŽIMO mygtuką	Ekranas	Mikrobangos/ ciklas	Viršutinis grilis/ ciklas	Apatinis grilis ciklas
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Kita puslapyje rasite informacijos, kaip naudotis kombinuoto kepimo funkcija.

⚠ ĮSPĖJIMAS:

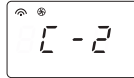
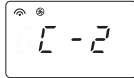
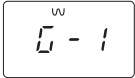
Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus ir priedai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.



Pavyzdžiui, gaminimas mikrobangomis su karšto oro pūtimo funkcija:

Jeigu norite gaminti 30 minučių mikrobangomis ir karšto oro pūtimo funkcija (C-2).

1. Du kartus nuspauskite **MIKROBANGŲ/GRILIO/ KOMBINUOTOJO REŽIMO** mygtuką. Ekране pasirodys G-1 užrašas
2. Norėdami pasirinkti C-2, 3. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą gaminimo režimą.
4. Nustatykite kepimo laiką pasukę **ĮVEDIMO** ratuką.
5. Paspauskite **SPALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)



PASTABOS dėl KEPIMO ir KOMBINUOTO GAMINIMO:

- Kaitinimo elemento įkaitinimas prieš kepimą nėra būtinas.
 - Kai skrudinate maistą ant grotelių arba giliame inde ant sukamosios lėkštės, naudokite grotelės kepti nedidelius maisto gabalėlius, pvz.: kiaušieną, kumpio gabalėlius ir arbatines bandeles.
 - Pirmą kartą įjungę skrudintuvą galite pajusti dūmus ar degusių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite keptuvą ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto.
- SVARBU:** kad išsklaidytumėte kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių.

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 140 °C iki 230 °C kas 10 °C intervalų.

Nuspauskite KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS mygtuką.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Krosnelės temp. (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Kiekvienai nustatytinai temperatūrai ekrane rodoma temperatūros skalė, pvz.: 170 °C = trys ketvirtosios skalės. Išankstinio pakaitinimo metu ekrane skalė mirksės, o besipildanti skalė nurodys išankstinį pakaitinimą.

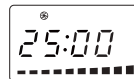
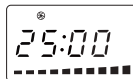
1 pavyzdys: gaminimas su pašildymu

Tarkim norite pašildyti iki 200 °C ir 25 minutes gaminti 200 °C temperatūroje.

1. Vieną kartą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane švies 140 ir temperatūros indikatorius bei pradės šviesti karšto oro pūtimo režimo indikatorius.
2. Norėdami įvesti pageidaujamą šildymo temperatūrą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO** mygtuką (6 kartus) arba pasukite **ĮVEDIMO** ratuką, kol ekrane pasirodys 200.
3. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą gaminimo režimą.



4. Dar kartą nuspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad pradėtumėte šildymą. Kai krosnelė įkais iki nustatytos temperatūros, du kartus nuskambės garso signalas, kad primintų apie maisto įdėjimą. Ekrane bus rodoma temperatūra.
5. Atidarykite dureles, įdėkite maistą ir uždarykite dureles. Sukdami **ĮVEDIMO** ratuką nustatykite gaminimo laiką (25 minutes).
6. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką, kad paleistumėte gaminimą. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)



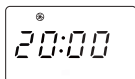
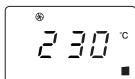
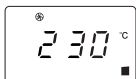
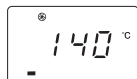


GAMINIMAS NAUDOJANT KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJĄ

2 pavyzdys: gaminimas be pašildymo

Tarkim norite 20 minučių gaminti 230 °C temperatūroje.

1. Atidarykite dureles, įdėkite maistą, uždarykite dureles. Nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJOS** mygtuką. Ekrane švies 140 ir temperatūros indikatorius, bei pradės šviesti karšto oro pūtimo režimo indikatorius.
2. Norėdami įvesti pageidaujamą šildymo temperatūrą nuspauskite **KARŠTO ORO PŪTIMO** mygtuką (9 kartus) arba pasukite **ĮVEDIMO** ratuką, kol ekrane pasirodys 230.
3. Paspauskite **PALEIDIMO/ +1min/PA-TVIRTINIMO** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą gaminimo režimą.
4. Kepimo laiko nustatymui naudokite **ĮVEDIMO** ratuką (20 minučių).
5. Paspauskite **PALEIDIMO/ +1min/ PATVIRTINIMO** mygtuką, kad prasidėtų kepimas.



PASTABOS:

1. Gaminimo laikas negali būti nustatytas, kol krosnelė neįšyla iki nustatytos temperatūros. Kai atitinkama temperatūra pasiekama, reikia atidaryti dureles ir įvesti gaminimui skirtą 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 rodoma 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 nereikia krosnelės gedimo.
4. Maisto gamintojų nurodymai yra tik orientaciniai, tad gaminimo laikas gali būti keičiamas pagal pageidavimą.
5. Vėdinamasis ventiliatorius dar kažkiek veiks pasibaigus gaminimui, kad sumažintų elektrinių ir mechaninių dalių temperatūrą.
6. Pirmą kartą įjungę skrudintuvą galite pajusti dūmus ar degusių kvapą. Tai yra normalu ir nereikia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite kepintuvą ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto ir tada su 230°C karšto oro pūtimu.

SVARBU: kad išsklaidytumėte kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių. Įsitinkinkite, kad krosnelėje nėra maisto.


⚠️ IŠPĖJIMAS:

Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus ir priedai krosnelės veikimo metu labai įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite storas orkaitės pirštines.

Norėdami geresnių rezultatų su duonos arba pyrago funkcijomis, naudokite automatinę programą.



Express Pizza

1. Kol nepaleista jokia kepimo programa, paspauskite **EXPRESS PIZZA**  mygtuką : ekrane bus rodomas pagal numatytuosius nustatymus naudojamas **EXPRESS PIZZA** kepimo laikas.
2. **NUSTATYMŲ** rankenėle nustatykite kepimo laiką nuo 5 minučių iki 9 minučių.
3. Norėdami pradėti kepti, paspauskite **PALEIDIMO / +1min / PATVIRTINIMO** mygtuką.



1. NUOSEKLUS GAMINIMAS

Ši funkcija leidžia gaminti naudojant 3 skirtingus metodus, įskaitant gaminimą / atitirpinimą rankiniu būdu pagal laiką ir svorį. Kartą užprogramavus nuoseklų gaminimą, jo nereikia nutraukti gaminimo metu, nes krosnelė automatiškai vieną gaminimo metodą keičia kitu. Pasibaigus vienam metodui, pasigirs garso signalas. Jei vienas iš metodų yra atitirpinimas, jis turėtų būti pirmasis.

PASTABA: autom. meniu negali būti nustatytas kaip vienas iš kelių.

Pavyzdžiui: jei norite 5 minutes atitirpinti maistą, o paskui jį gaminti P80 mikrobangų galia 7 minutes:

- 1. du kartus nuspauskite mygtuką **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ / LAIKĄ**, LED ekrane pasirodys dEF2.
- 2. Sukdami **ĮVEDIMO** ratuką nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo 5:00 minutės.
- 3. Vieną kartą paspauskite **MIKROBANGŲ/GRILIO/KOMBINUOTOJO REŽIMO** mygtuką.
- 4. Nustatykite galingumą, pasukdami **NUSTATYMUŲ** rankenėlę į mikrobangų P80 padėtį.
- 5. Paspauskite mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** (+1min /), kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.
- 6. Sukdami **ĮVEDIMO** ratuką nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo 7:00 minutės.
- 7. Nuspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką (+1min /), kad prasidėtų gaminimas.

2. +1min FUNCTION (autom. minutė)

Mygtukas **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** (+1min /) leidžia valdyti šias dvi funkcijas:

a. Tiesioginė pradžia

Galite tiesiogiai pradėti kepti P100 mikrobangų lygiu 1 minutę paspaudę mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** (+1min /). Kepimo procesas prasidės iškart, o kiekvieną kartą paspaudus mygtuką kepimo laikas pailgės 1 minute.

b. Gaminimo laiko pratęsimas

Kepimo laiką galite pailginti 1 minute rankinio nustatymo, skrudinimo, karšto oro pūtimo ir kombinuoto kepimo režimais paspaudę mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** (+1min /), kai krosnelė jau veikia. Atitirpinimo pagal svorį, autom. meniu funkcijų ir gaminimo nustačius veiksmų seką režimais kepimo trukmė negali būti pailginta paspaudus mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** (+1min /).

PASTABA: gaminimo laikas daugiausiai gali būti pratęstas 95 minutėmis.

3. VIRTUVĖS LAIKMAČIO FUNKCIJA

Galite naudoti šį laikmatį tada, kai mikrobangų krosnelė nedirba, pavyzdžiui, kai ant įprastinės viryklės verdate kiaušinius, arba norėdami prižiūrėti pagaminto / atitirpinto maisto stovėjimo laiką.

Pavyzdys:

Laikmačio nustatymas 5 minutėm.

1. Dukart paspauskite mygtuką **LAIKRODŽIO NUSTATYMAS / VIRTUVĖS LAIKMATIS.**
 x 2
2. Įveskite reikiamą laiką pasukę **ĮVEDIMO** ratuką, kol bus rodomas tinkamas minučių skaičius.
3. Paspauskite mygtuką **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO**, kad įsijungtų laikmatis.
4. Patikrinkite ekraną. (Gaminimo metu ekrane bus skaičiuojamas laikas.)

Kai laikmatis pasieks nustatytą laiką, 5 kartus nuskambės garso signalas ir LED ekrane bus rodomas dienos laikas. Laiką galite nustatyti iki 95 minučių. Atšaukti VIRTUVĖS LAIKMAČIO atbulinį skaičiavimą paspauskite mygtuką **STOP**. **PASTABA:** VIRTUVĖS LAIKMAČIO funkcija negali būti naudojama krosnelės veikimo metu.

4. UŽRAKTAS NUO VAIKŲ:

Užraktą naudokite, jei norite, kad krosnele nesinaudotų neprižiūrimi maži vaikai.

a. UŽRAKTO NUO VAIKŲ nustatymas:

Nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite **STOP** mygtuką, kol pasigirs ilgas garso signalas. Ekrane įsižiebs užrakto indikatorius:



b. UŽRAKTO NUO VAIKŲ atšaukimas:

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę **STOP** mygtuką 3 sekundėm, kol pasigirs ilgas garso signalas. Pradings užrakto indikatorius.



ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ IR LAIKĄ

1. ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

Šios mikrobangų krosnelės laiko ir galios lygis yra užprogramuotas kiaušienos, jautienos ir vištienos lengvam atitirpinimui. Tokio maisto svorio intervalas yra 100 – 2000 g, gali būti keičiamas 100 g žingsniais, kai maistas užšaldytas nuo -18 °C. Toliau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šiomis funkcijomis.

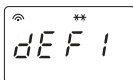
Pavyzdys: jei norite atitirpinti 1,2 kg mėsos naudojantis **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ** funkcija.

Padėkite mėsą ant padėklo ar ant grotelių, stovinių ant besisukančio padėklo.

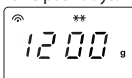
1. Pasirinkite vieną kartą paspausdami mygtuką **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ / LAIKĄ**.

** / ** x1,

ekrane pasirodys:



2. Sukdami **IVEDIMO** ratuką nustatykite pageidaujimą svorį, kol ekrane pasirodys:



Tuo pačiu metu įsiziėbs "g" indikatorius.

3. Nuspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką (+1min /) , kad prasidėtų atitirpinimas. Įsiziėbs mikrobangų ir atitirpinimo indikatoriai, o "g" indikatorius pranyks. (Ekrane bus skaičiuojamas atitirpinimo laikas).

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 nepadėkite jo centre.
- Maisto svoris turėtų būti suapvalintas iki artimiausių 10 g, pavyzdžiui, 650 g iki 700 g.
- Jei reikia, smulkius mėsos ar paukštienos plotus uždenkite aliuminio folijos gabaliukais. Tai neleis mėsa įkaisti. Įsitikinkite, kad folija nesiliečia prie krosnelės sienų.

2. ATITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ

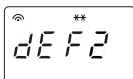
Ši funkcija leidžia greitai atitirpinti maistą ir patiems pasirinkti atitirpinimo trukmę pagal maisto tipą. Toliau pateiktas pavyzdys iliustruoja, kaip naudotis šia funkcija. Laiko intervalas yra 0:05 – 95:00.

Pavyzdys: norėdami atitirpinti maistą per 10 minučių.

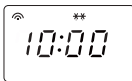
1. Pasirinkite du kartus paspausdami mygtuką **ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ / LAIKĄ**.

** / ** x2,

ekrane pasirodys:



2. Sukdami **IVEDIMO** ratuką nustatykite atitirpinimo trukmę, kol ekrane pasirodo 10:00 minutės.



3. Nuspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką (+1min /) , kad prasidėtų atitirpinimas. Įsiziėbs mikrobangų ir atitirpinimo indikatoriai

PASTABOS DĖL ATITIRPINIMO PAGAL LAIKĄ:

- Pasibaigus gaminimui penkis kartus nuskambės garso signalas ir LED ekranelyje bus rodomas dienos laikas, jeigu tik jis anksčiau buvo nustatytas. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekrane bus rodoma 0:00.
- Šios funkcijos metu krosnelė veikia P30 mikrobangų galios lygiu ir jis negali būti pakeistas.



AUTOM. MENU FUNKCIJA

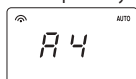
AUTOM. MENU mygtukais automatiškai parenkamas tinkamas maisto gaminimo režimas (psl. LT-25). Daugiau informacijos apie tai, kaip naudotis šia funkcija rasite žemiau pateiktame pavyzdyje.

Pavyzdys: jeigu norite pagaminti 350 g morkų naudodami **AUTOM. MENU** funkciją šviežioms daržovėms (A4).

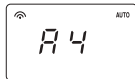
1. Sukdami **IVEDIMO** ratuką nustatykite pageidaujimą autom. meniu.



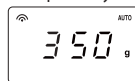
Ekране pasirodys:



2. Paspauskite mygtuką (+1min /) **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO**, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.



3. Sukdami **IVEDIMO** ratuką nustatykite pageidaujimą svorį, kol ekrane pasirodys:



4. Paspauskite **PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO** mygtuką (+1min /) , kad pradėtumėte gaminimą. (Ekrane bus skaičiuojamas gaminimo laikas.)

PASTABOS:

- Maisto svorį arba kiekį galite įvesti sukdami **IVEDIMO** ratuką, kol ekrane bus rodomas tinkamas. Įveskite tik maisto svorį. Neįtraukite indo svorio.
- Maistą, kuris sveria daugiau / mažiau nei pateikta AUTOM. MENU lentelėje, psl. LT-25, gaminkite rankiniu būdu.



Autom meniu	Ekranas	Gaminimo būdas	SVORIS / PORCIJA / INDAI	Gaminimas
Pašildymas Patiekalai lėkštėje (paruoštas maistas, pvz.: mėsa, daržovės ir garnyras)	A1	100 % mikro.	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (pradinė temp. 5 °C) Lėkštė ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Padėkite maistą ant lėkštės. Naudokite tinkamą dangtį lėkštei uždenkti. Padėkite lėkštę besisukančio padėklo centre. Pabaigus gaminimui sumaišykite.
Su lupenomis virtos bulvės	A2	100 % mikro.	1, 2, 3 bulvės (gabaliukai) 1 bulvė = apie 230 g (pradinė temp. 20 °C)	Naudokite 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, (be kaulo, pvz.: jau- tiena, aviiena, kiaulie- na ar paukštiena)	A3	100 % mikro.	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (pradinė temp. 5 °C) Platus indas ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Supjaustykite mėsą plonomis juostelėmis ir sudėkite į platų indą. Uždenkite jį mikrobangoms skirta plėve arba tinkamu dangčiu. Pastatykite indą besisukančio padėklo centre.
Šviežios daržovės, pvz.: žiediniai kopūstai, morkos, brokoliai, pankoliai, porai, paprikos, cukinijos ir pan.	A 4	100 % mikro.	150 g, 350 g, 500 g (pradinė temp. 20 °C) Puodas su dangčiu	Supjaustykite ar susmulkinkite šviežias daržoves į vienodus gabaliukus. Sudėkite jas į tinkamą tarą. Padėkite ant besisukančio padėklo. Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g reikia 1 valg. š.). Uždenkite dangčiu. Po gaminimo sumaišykite ir palaukite maždaug 2 minutes.
Žuvis (Rekomenduojama tik žuvies filė).	A5	80 % mikro.	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (pradinė temp. 20 °C) Platus indas ir mikrobangoms skirta plėvelė ar tinkamas dangtis	Sudėkite vienu sluoksniu plačiame inde. Uždenkite jį mikrobangoms skirta plėve arba tinkamu dangčiu.
Makaronų (džiiovinti makaronai, pvz.: Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80 % mikro.	Makaronų vandens 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (pradinė vandens temp.: 20 °C) Didelis ir platus puodas	Sudėkite makaronus į tinkamo dydžio puodą ir įpilkite vandens. Neuždenkite. Pastatykite puodą besisukančio padėklo centre. Po gaminimo gerai sumaišykite ir palaukite maždaug 2 minutes.
Sriuba	A7	100 % mikro.	200 g, 400 g, 600 g (pradinė temp. 5 °C) Puodeliai (200 g puodeiui)	Sudėkite puodelius ant besisukančio padėklo ir pasibaigus gaminimui pamašykite.
Biskvitinio pyragas* Sudedamosios dalys: 4 kiaušiniai 110 g cukraus 100 g miltų 10 g kukurūzų krakmolo 60 g vandens 60 g daržovių aliejaus	A8	Pašildyti iki 160 °C	475 g (pradinė temp. 20 °C) Pabarstyta, kepimui skirta forma (maždaug 26 cm skersmens) Grotelės	Leiskite krosnei įkaišti iki 160 °C. Po to atidarykite dureles ir ant žemųjų grotelių pastatykite pyragą. Nuspauskite PALEIDIMO/+1min/PATVIRTINIMO (◀ +1min / ▶).
Šaldyta pica (kros- nyje šildoma pica → iš anksto iškepta)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (pradinė temp. -18 C) Grotelės	Išimkite iš pakuotės ir padėkite ant žemųjų grotelių. Nereikia atšildyti.
Kepta višta	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (pradinė temp. 20 °C) Grotelės	Jei pageidaujate, galite pabarstyti druska, pipirais ir paprikos milteliais. Keliose vietose įdūkite vištos odelę. Pastatykite vištą, krūtinę aukščiau, ant žemųjų grotelių.

* Biskvitinio pyrago paruošimas (A8):

1. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų.
2. Kiaušinių trynius, aliejų ir vandenį suplakite su rankiniu plakikliu (žemu greičiu).
3. Sudėkite miltus ir gerai išmaišykite.
4. Atskirame inde rankiniu plakikliu (aukštu greičiu) suplakite kiaušinių baltymus, cukrų ir kukurūzų miltus. Atsargiai supilkite į anksčiau paruoštą tešlą.
5. Išlyginkite paviršių riebalais išteptu šaukštu.
6. Po pašildymo pastatykite kepimo formą ant grotelių.

PASTABOS:

- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Gaminimo automatinio būdu rezultatai priklauso pvz. nuo maisto formos ir dydžio, paruošimo būdo. Jei jūsų netenkinama užprogramuoto gaminimo rezultatai, prašome pritaikyti gaminimo laiką pagal savo reikalavimus.



MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI

Gaminant / atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per indą, kad įsiskverbūt į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus.

Geriau naudokite apskritus / ovalius indus nei keturkampius / stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkepti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardinta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Tinkamas mikrobangoms	Kepimas ant grotelių	Karšto oro pūtimo funkcija	Kombinuotas gaminimas	Komentariai
Aluminiuo folija Tara iš folijos	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Kad apsaugotumėte maistą nuo perkaitimo, apvyniokite smulkias jo dalis mažais folijos gabaliukais. Įsitikinkite, kad atstumas tarp folijos ir krosnelės sienelių yra ne mažesnis kaip 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 įkaite jie gali įskilti arba sudužti.
Metalas	✗	✓	✓	✗	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Plastikas / polistirenas, pvz.: greito maisto indai	✓	✗	✓	✓ / ✗	Stebėkite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros indas nesideformuotų, netirtų ar neblukėtų.
Plėvelė	✓	✗	✗	✗	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✓	✗	✓ / ✗	✗	Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnele. Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali iširti ar dėl metalo kibirkščiajimo sukelti ugnį.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuviniai popierius	✓	✗	✗	✗	Naudokite tik pašildyti ar sugerti drėgmę. Prižiūrėkite, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti.
Šiaudinė ir medinė tara	✓	✗	✗	✗	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	✗	✗	✗	Sudėtyje gali būti metalo likučių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ar užsiliepsnoti.
Grotelės	✓	✓	✓	✓	Su krosnele pateiktos metalinės grotelės buvo specialiai sukurtos visiems gaminimo metodams ir krosnei žalos nedaro.

⚠ SPĖJIMAS:

Jei maistą šildote plastikiniame ar popieriniame inde, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.



ĮSPĖJIMAS: NENAUDOKITE KOMERCINĖMS ORKAITĖMS SKIRTŲ VALIKLIŲ, GARINIŲ VALIKLIŲ, ABRAZYVINIŲ IR AŠTRIŲ VALIKLIŲ, KURIŲ SUDĖTYJE YRA NATRIO ŠARMO AR KITAIŲ GALĖTŲ PAŽEISTI MIKROBANGŲ KROSNELĖS PAVIRŠIŲ.

Prieš valymą įsitikinkite, jog krosnelės vidus, durelės, išorinė danga ir priedai yra visiškai atvėsę ir šalti.

KROSNELĖS VALYKITE REGULIARIAI IR NEPALIKITE JOJE MAISTO LIKUČIŲ – laikykite krosnelę švaroje, nes kitu atveju suprastės jos išvaizda. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.

Krosnelės išvaizda

Išorinė jūsų krosnelės pusė gali būti lengvai valoma švelniu muilu ir vandeniui. Muilą nušluostykite drėgna audinio šluoste. Nepamirškite nusausti įrangos paviršius švelniu rankšluosčiu.

Krosnelės valdymo skydas

Prieš valydami krosnelės valdymo skydą, atidarykite jos dureles, kad išjungtumėte valdymo mygtukus. Valdymo mygtukus valykite itin atsargiai. Tai atlikite naudodami švelnų, vandeniu drėkintą audinį. Stenkitės nenaudoti pernelyg daug vandens. Nenaudokite jokių cheminių ar abrazyvinių valiklių.

Krosnelės vidus

1. Bet kokias maisto dėmes ar išsiliejimus valykite švelniu drėgnu audiniu arba kempine kiekvieną kartą, kol krosnelė dar šilta. Sunkesnes dėmes galite valyti muiluotu vandeniu ir švelniu audiniu, trindami nešvarias vietas keletą kartų, kol purvas nusivalo. Priekpusios dėmės gali perkaisti ir pradėti smilkti ar net sukelti ugnį ir elektros išlydį. Nenuimkite bangolaidžio uždangos.
2. Įsitikinkite, kad muilas ir vanduo neprasiskverbia per smulkias išorinės dangos angas, nes tai gali sugadinti krosnelę.

3. Krosnelės vidui valyti nenaudokite purškiamo tipo valiklių.

4. Reguliariai pakaitinkite krosnelę naudodami karšto oro pūtimo funkciją ir kepintuvus. Maisto likučiai ar pridegę riebalai gali pradėti smilkti ir sukelti nemalonų kvapą.

5. Gaminimo metu maistas garuoja ir krosnelės viduje bei ant durelių gali susidaryti kondensacija. Labai svarbu krosnelę išvalyti, kad ji būtų sausa. Besikaupti kondensacija gali sukelti krosnelės rūdijimą.

SPECIALI PASTABA DĖL BANGOLAIDŽIO UŽDANGOS: bet kokiais atvejais bangolaidžio uždanga turi būti švari. Bangolaidžio uždanga yra pagaminta iš trapios medžiagos, todėl ją valykite itin atsargiai (vaidovaukitės valymo nuorodomis).

Per ilgai išmirkyta bangolaidžio uždanga gali sutrupėti. Bangolaidžio dangtis yra sunaudojama dalis ir nesant reguliariam valymui jį teks pakeisti.

Priedai

Priedai, tokie kaip besisukantis padėklas, atrama ir grotelės turi būti plaunami švelniu plovimo skysčiu ir išdžiovinami. Juos taip pat galima plauti indaplovėje.

Durelės

Kad pašalintumėte visus purvo pėdsakus, reguliariai valykite dureles iš abiejų pusių, durų izoliaciją ir kitas dalis švelniu, drėgnu audiniu. Nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių skutiklių, kad nuvalytumėte krosnelės durų stiklą, nes tai gali subraižyti paviršių ar net įdaužti stiklą.

PASTABA: nenaudokite garo valiklių.

Valymo patarimai, kad būtų lengviau:

Į puodą įdėkite pusę citrinos, įpilkite 300 ml vandens ir pašildykite 100 % galia 10 – 12 minučių. Krosnelę valykite minkštu, sausu audiniu.

SVARBU:

- Jei vienu režimu gaminate maistą ilgiau nei numatyta (žr. žemiau esančią lentelę), automatiškai susiaktyvina krosnelės apsaugos mechanizmas. Tada sumažėja mikrobangų galios lygis arba įsijungia / išsijungia kaitinamasis elementas.

Gaminimo režimas	Standartinis laikas
Mikrobangomis P100	30 minučių
Skrudinimas / karšto oro pūtimo funkcija / kombinuotas kepimas	Nutraukiamas valdymas, temperatūra ir laiko valdymas

ET



Tähelepanu:

Teie toode on märgistatud sellise sümboliga. See tähendab, et oma eluea ära elanud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ei tohi segada tavalise olmeprügiga. Selliste toodete jaoks on olemas eraldi kogumissüsteem.

A. Teave seadme utiliseerimise kohta eraisikutest kasutajatele (eramajapidamised)

1. Euroopa Liidus

Tähelepanu: kui te soovite oma seadet utiliseerida, siis ärge tehke seda kasutades tavalist olmeprügikasti!

Kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi seadmeid tuleb käsitleda eraldi ning kooskõlas seadusandlusega, mis nõuab kasutatud elektriliste ja elektrooniliste seadmete asjakohast töötlemist, taastamist ning ümbertöötlemist.

EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidesse*.

Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.

*) Täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega.

Kui teie kasutatud seade sisaldab patareisid või akusid, utiliseerige need eelnevalt eraldi kooskõlas kohalike eeskirjadega.

Toote korrektse utiliseerimisega aitate te tagada, et jäätmed läbivad vajaliku töötlemise, taastamise ja ümbertöötlemise ning väldite seeläbi potentsiaalselt negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mis vastasel juhul võiksid jäätmete ebasobiva käitlemise tõttu tekkida.

2. Väljaspool EL-i asuvates riikides

Kui te soovite antud tootest vabaneda, võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega ning küsige neilt täpsemat teavet õige käitlemisviisi kohta.

Šveits: kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed saab tasuta edasimüüjale tagastada, seda isegi juhul, kui te uut toodet ei osta. Täiendavad kogumispunktid on toodud ära veebilehtedel www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Teave utiliseerimise kohta kommertskasutajatele

1. Euroopa Liidus

Kui seadet on kasutatud ärilistel eesmärkidel ning te soovite sellest vabaneda.

Võtke palun ühendust oma SHARP edasimüüjaga, kes teavitab teid toote tagasi võtmise osas. Teile võidakse esitada arve tagasi võtmise ja ümbertöötlemisega seotud kulude kohta. Väikeseid tooteid (ja väikeseid koguseid) võidakse võtta tagasi teie kohalikes kogumispunktides.

Hispaania: võtke oma kasutatud toodete tagasivõtmise osas ühendust olemasoleva kogumissüsteemi või oma kohaliku omavalitsusega.

2. Väljaspool EL-i asuvates riikides

Kui te soovite antud tootest vabaneda, võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsusega ning küsige neilt õige käitlemisviisi kohta täpsemat teavet.



SISUKORD

Kasutusjuhend

TEAVE SOBIVA UTILISEERIMISE KOHTA	1
SISUKORD	2
TEHNILISED ANDMED	2
AHI JA TARVIKUD	3
JUHTPANEEL	4
OLULISE OHUTUSJUHISED	5-15
PAIGALDAMINE	16-17
ENNE KASUTAMIST	18
KELLA SEADISTAMINE.....	18
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED	18
KÄSITSI JUHTIMINE	19
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE	19
GRILLIGA KÜPSETAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE.....	20-21
KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE	21-22
EXPRESS PIZZA.....	22
MUUD MUGAVUSFUNKTSIOONID	23
KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJASTATUD SULATAMINE.....	24
AUTOMAATMENÜÜ KASUTAMINE	24
AUTOMAATMENÜÜ TABEL	25
SOBIVAD AHJUNÕUD	26
HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE.....	27



TEHNILISED ANDMED

Mudelinimi:	R-843IN
Vahelduvvoolu võrgupinge:	230 V, 50 Hz üks faas
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja:	16 A
Nõutav vahelduvvoolu võimsus: Mikrolained:	1500 W
Väljundvõimsus: Mikrolained:	900 W (IEC 60705)
Ülemine grill (infrapuna):	1100 W
Alumine grill (infrapuna):	500 W
Konvektsioon:	2500 W
Välja lülitatud režiim (energiasäästurežiim):	vähem kui 1,0 W
Mikrolainete sagedus:	2450 MHz*(grupp 2 / klass B)
Välismõõtmed (L) x (K) x (S) mm:	512,0 x 307,0 x 497,0 mm
Kambri mõõtmed (L) x (K) x (S)** mm:	328,0 x 226,0 x 343,0 mm
Ahju mahutavus:	25 liitrit**
Pöördalus (metall):	diam. 301 mm
Raskus: ligik.	17,62 kg
Ahju lamp:	25 W / 240 V

* Antud toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõudmistele.

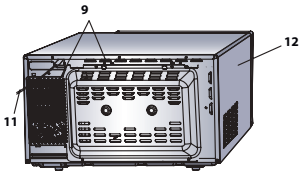
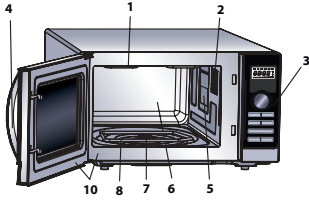
Vastavalt standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 grupi, B klassi seade.

Grupp 2 tähendab, et seade tekitab sihilikult raadiosageduslikku energiat elektromagnetilise kiirguse vormis toidu kuumtöötlemise eesmärkidel.

Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamistes.

** Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.

PIDEVA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.



AHI

1. Grilli kuumutuselement (ülemine grill)
2. Ahju lamp
3. Juhtpaneel
4. Ukse käepide
5. Lainejuhi kate (MITTE EEMALDADA)
6. Ahju õõnsus
7. Pöördaluse mootori võll
8. Grilli kuumutuselement (alumine grill)
9. Ventilatsiooniaavad
10. Ukse tihendid ja tihenduspinna
11. Toitejuhe
12. Väliskorpus

TARVIKUD:

Kontrollige, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud:

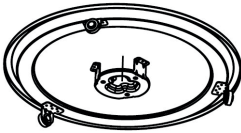
(13) Pöördalus (14) Ajam (15) Rest

- Asetage ajam pöördaluse mootori võllile. Seejärel asetage pöördalus pöördaluse mootori võllile jälgides, et see oleks kindlalt oma kohal.
- 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 ET-21.

Ärge puudutage grilli ajal, kui see on kuum

MÄRKUS: tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või SHARPI volitatud teenindusagendile detaili nimi ning mudeli nimi.

13. Pöördalus
(metall)



14. Ajam



15. Rest



MÄRKUSED

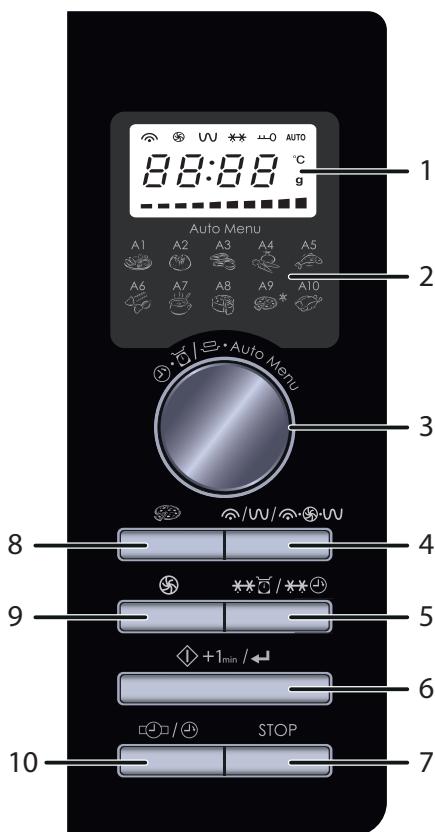
- Lainejuhi kate on kergesti purunev. Ahju sisemuse puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et seda ei kahjustataks.
- Rasvaste toitude ilma katteta küpsetamise järel tehke ahju sisemus ning eriti just grilli kuumutuselement alati põhjalikult puhtaks - need peavad olema kuivad ning rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
- Ahju kasutamisel peavad rullikalus ja pöördalus olema alati korralikult paigaldatud. Selliselt on võimalik põhjalik ja ühtlane toiduvalmistamine. Halvasti paigaldatud pöördalus võib teha müra, ei pruugi korralikult ringi käia ning võib tuua kaasa ahju kahjustumise.
- Toit ning toidunõud asetatakse valmistamise ajaks alati pöördalusele.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui te ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.

⚠ HOIATUS

Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati paksu ahjukindaid.



JUHTPANEEL



1. DIGITAALDISPLEI ja INDIKAATORID

- MIKROLAINETE indikaator
- KONVEKTSIOONI indikaator
- GRILLI indikaator
- SULATAMISE indikaator
- LAPSELUKU indikaator
- AUTO** AUTOMAATMENÜÜ indikaator
- °C** TEMPERAATUURI indikaator
- g** KAALU indikaator
- ■ Temperatuuri register

2. Automaatmenüü valikud:

- A1: Taaskuumutamise menüü
- A2: Koorega kartul
- A3: Liha
- A4: Värsked köögiviljad
- A5: Kala
- A6: Pasta
- A7: Supp
- A8: Keeks
- A9: Külmutatud pitsa
- A10: Kana

3. Pöördnupp SISESTAMINE

Pöörake nuppu küpsetusaja, aja, küpsetusrežiimi, võimsustaseme, temperatuuri, kaalu ja portsjoni sisestamiseks ja automaatmenüü valimiseks.

4. Nupp MIKROLAINED/GRILLREŽIIM/KOMBIREŽIIM

1 VAJUTUS = MIKROLAINED
 2 VAJUTUST (G-1) = ÜLEMINE KVARTSGRILL
 3 VAJUTUST (C-1) = MIKROLAINED JA ÜLEMINE KVARTSGRILL JA ALUMINE GRILL

5. KAALU ALUSEL SULATAMISE / AJASTATUD SULATAMISE nupp

6. START/ +1min/ KINNITUSE nupp

7. STOP-nupp

8. Nupp EXPRESS PIZZA:

Vajuta pitsa valmistamiseks 5:00-9:00 minutiga.

9. KONVEKTSIOONI nupp

10. KELLA SEADISTAMISE / KÖÖGITAIMERI nupp



OLULISED OHUTUSJUHISED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI NING HOIDKE ALLES

Süttimisohu vältimine

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.

Ahi on mõeldud ainult tööpinnal kasutamiseks. Seade pole nähtud ette köögikappi integreerimiseks.

Ärge paigutage ahju kappi.

Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

Vahelduvvooluvarustus peab olema 230 V, 50 Hz, vähemalt 10 A vooluringi kaitsme või vähemalt 10 A vooluringi ahelakatkestajaga.

Tuleb luua ainult seda seadet teenindav eraldi vooluring. Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust. Näiteks, tavalise ahju läheduses.

Ärge paigaldage ahju kõrge õhuniiskusega piirkonda-
desse või kohtadesse, kus võib koguneda kondensaati.

Ärge hoidke ega kasutage seadet välistingimustes.



OLULISED OHUTUSJUHISED

Suitsu täheldamisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ning hoidke ahju uks leekide summutamiseks suletud.

Kasutage ainult mikrolainete kindlaid nõusid ja söögiriistu.

Vt lk ET-26. Kontrollige nõusid veendumaks, et need on sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb nende võimaliku süttimisohu tõttu ahjul valmistamise käigus silm peal hoida.

Puhastage lainejuhi kate, ahju õõnsus, pöördalus ja rullikalus iga kasutamiskorra järel. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda, hakata suitsema või süttida põlema.

Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsioonivõre lähedusse.

Ärge katke ventilatsioonivõre kinni.

Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlek võib põhjustada süttimise.

Ärge kasutage mikrolaineahju fritüürimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.

Kasutage popkorni valmistamiseks ainult spetsiaalset mikrolaine popkornivalmistajaid.

Ärge kasutage ahju sisemust toidu või muude esemete hoidmiseks.

Kontrollige ahju käivitamise järel üle selle seadistused ja veenduge, et ahi töötab nii nagu soovitud.



Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.

Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Võimaliku vigastuse vältimine

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.

Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.

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.



OLULISED OHUTUSJUHISED

Ärge kasutage ahju, kui selle uks on avatud ega muutke ahjuukse turvalukke mingilgi moel. Ärge kasutage ahju, kui uksetihendi ja tihenduspinde vahel on mõni ese.

Ärge laske uksetihenditele ja juures olevatele pindadele koguneda rasval või mustusel. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid. Järgige leheküljel ET-27 peatükis "Hooldamine ja puhastamine" toodud juhiseid. Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohuolukorra.

Südamestimulaatoriga kasutajad peaksid pidama nõu oma arsti või südamestimulaatori tootjaga võimalike ettevaatusabinõude suhtes seoses mikrolaineahjudega.

Võimaliku elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbrist.

Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseluku avadesse või ventilatsioonivõttesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud SHARPi teenindusagendiga.

Ärge pange toitepistikut ega -juhet vette või mõnda teise vedelikku.

Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre.



Hoidke toitejuhe kuumutatud pindadest, sealhulgas ahju tagaosast, eemal.

Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulatus.

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.

Kui käesoleva seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega.

Juhtme vahetuse peab teostama volitatud SHARPi teenindusagent.

Plahvatamise ja ootamatu keemaminemise vältimiseks:

HOIATUS. vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.

Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamatu keemiseni, mistõttu tuleb anumaga ettevaatlikult ümber käia.

Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu kasvamisele plahvatada isegi peale ahju välja lülitamist. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkivad mullid takistusteta välja pääseksid.



OLULISED OHUTUSJUHISED

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. soovitatakse 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.

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 taasuumutamist mikrolaineahjus.



Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

Põletusvõimaluste vältimine

HOIATUS. Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida. Kasutage põletuste vältimiseks toidu ahjust välja võtmisel pajalappe või ahjukindaid.

Aurupõletuste ning keemispursete vältimiseks avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. oma näost ja kätest eemale suunatult.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri, segage toitu enne serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu just imikutele, lastele ja vanuritele antava toitude ja jookide temperatuurile. Ligipääsetavad detailid võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed seadmest eemal. Anuma temperatuur ei peegelda õigesti toidu või joogi temperatuuri; kontrollige toidu temperatuur alati üle. Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti. Hoidke lapsed seadme uksest eemal, et nad põletada ei saaks.



Laste poolt valesti kasutamise vältimine

HOIATUS. Lubage lastel seadet ilma järelevalveta kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud nii, et laps suudab ahju ohutult kasutada ning mõistab vale kasutamisega seotud ohte. Kui seadet kasutatakse režiimides GRILL, KOMBI-NEERITUD GRILL ja AUTOMAATMENÜÜ, tohivad lapsed seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanud inimese järelevalve all. Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete, või kogemuste või teadmisteta inimeste (sh laste) poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid jälgib või neid on vastavalt juhendanud nende ohutuse eest vastutav isik. Laste puhul tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.

Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: paljappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku äravõtmist, erilise tähelepanu pööramist toitu krõbedaks muutvatele pakenditele (näiteks ise kuumenevad materjalid), kuna need võivad muutuda eriti kuumaks.



Teised hoiatused

Ärge mitte mingil moel ahju muutke.

Ärge liigutage töötavat ahju.

See seade on mõeldud ainult kodus majapidamises ning sarnastes rakendustes kasutamiseks, nagu näiteks:

- töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja teistes töökeskkondades;
- taludes;
- klientide poolt hotellides, motellides ning teistes majutuskeskkondades;
- ööbimise ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.

Ahi on mõeldud ainult kodustest tingimustes toidu valmistamiseks ning seadet võib kasutada ainult toidu küpsetamiseks. Ahi ei ole sobiv ärilistel eesmärkidel või laboratoorseks kasutamiseks.

Ahju tõrgeteta kasutamine ning kahjustuste vältimine.

Ärge laske ahjul tühjalt töötada. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasutades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära pöördaluse ja rullikaluse võimalik kuumusest tingitud kahjustumine. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aeg ei tohi ületada.



OLULISED OHUTUSJUHISED

Ärge kasutage ahjunõusid, millised peegeldavad mikrolaineid ning võivad tekitada elektrilist kaarleeki.

Ärge pange ahju metallist purke.

Kasutage ainult sellele ahjule mõeldud pöördalust ja rullikalust. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

Pöördaluse purunemise vältimiseks pidage silmas järgmist.

- (a) Laske pöördalusel enne selle veega puhastamist maha jahtuda.
- (b) Ärge asetage kuumi toite või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- (c) Ärge asetage külmi toite või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.



MÄRKUS

Ärge kasutage mikrolainetega valmistamisel plastnõusid, kui ahi on veel GRILLI ja KOMBINEERITUD GRILLI režiimide kasutamisest kuum, kuna sellised nõud võivad hakata sulama.

Ülalmainitud režiimide ajal ei tohi plastnõusid kasutada, välja arvatud juhul, kui nõu tootja on öelnud, et need on kasutamiseks sobivad.

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 tihenduspinna-
dadele võib aegajalt tekkida veeauru või veetilkasid. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

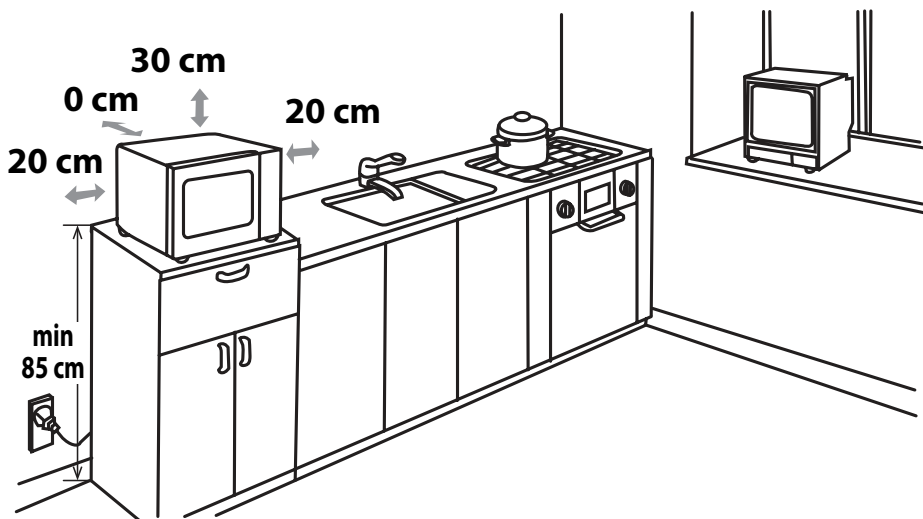


See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks.



PAIGALDAMINE

1. Eemaldage ahju seest kõik pakkematerjalid ning eemaldage ahju korpuse pinnalt võimalik kaitsekile.
2. Kontrollige ahju tähelepanelikult võimalike kahjustusmärkide suhtes.
3. Asetage ahi kindlale, tasasele pinnale mis on piisavalt tugev, et kanda ahju kaalu ning ahjus valmistatava raskeima eseme kaalu. Ärge asetage ahju kappi.
4. Valige tasane pind, kus on sisse- ja väljalaskeavadele piisavalt vaba ruumi.
Seadme tagapind tuleb paigutada vastu seinu.
 - Minimaalne paigalduskõrgus on 85 cm.
 - Ahju ja kõrval asuvate seinte vahele peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi.
 - Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi.
 - Ärge eemaldage ahju all asuvaid jalgu.
 - Sisse- ja/või väljalaskeavade ummistamine võib ahju kahjustada.
 - Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugemale. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja teleaadete vastuvõtus.



5. Ühendage ahju pistik kindlalt standardsesse (maandatud) pistikupesasse.

HOIATUS. Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekita-
takse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks
tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate
materjalide lähedale (näiteks kardinad).

Ärge ummistage ega katke kinni õhutusavasid.

Ärge asetage ahju peale esemeid.



ENNE KASUTAMIST

Ühendage ahi vooluvõrku. Ahju displeile kuvatakse: "0:00" ning kostub üks helisignaal.

Antud mudelil on kellafunktsioon ning ahi kasutatooterežiimis vähem, kui 1,0 W energiat. Kellaaja seadistamist kirjeldatakse alljärgnevalt.



KELLA SEADISTAMINE

Kasutada saab kahte seadistamisrežiimi: 12-tunni ja 24-tunni kella.

- 12-tunnise kella valimiseks vajutage üks kord nuppu **KELLA SEADISTAMINE/KÖÖGITAIMER** (☐ / ☉) ja displeile ilmub "12H". 24-tunnise kella valimiseks vajutage veel üks kord nuppu **KELLA SEADISTAMINE / KÖÖGITAIMER** (☐ / ☉) ja displeile ilmub "24H".
- Pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud õige tund; sisestatav aeg võib olla vahemikus 0-23 (24-tunni kell) või 1-12 (12-tunni kell).
- Vajutage nupule **KELLA SEADISTAMINE/KÖÖGITAIMER** (☐ / ☉), minutinäit hakkab vilkuma.
- Seadistage minutid. Pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud õiged minutid; sisestatav aeg võib olla vahemikus 0-59.
- Vajutage kella käivitamiseks nupule **KELLA SEADISTAMINE/KÖÖGITAIMER** (☐ / ☉). Displeil hakkab vilkuma digitaalkellaaja ikoon ":".

MÄRKUSED

- Kui kell on seadistatud, näitab kell õiget kellaega. Kui kella ei ole seadistatud, näitab displei "0:00".
- Valmistamisprotsessi ajal kellaaja vaatamiseks vajutage nupule **KELLA SEADISTAMINE/KÖÖGITAIMER** (☐ / ☉) ning LED kuvab 2-3 sekundiks hetke kellaaja. Toiduvalmistamisprotsessi see ei mõjuta.
- Kui kella seadistamise käigus vajutatakse **STOP**-nuppu, läheb ahi tagasi eelmisse seadistusse.
- Kui teie mikrolaineahju vooluvõrustus katkeb, näitab vilgub displeil vooluvõrustus taastumise järel "0:00". Kui voolukatkestus leiab aset toiduvalmistamise ajal, siis programm kustutatakse mälust. Samuti kustub mälust kellaage.



MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED

Võimsustase	Näit (protsent)
KÕRGE	P100 (100%)
KESKMINE KÕRGE	P80 (80%)
KESKMINE	P50 (50%)
KESKMINE MADAL (SULATAMINE)	P30 (30%)
MADAL	P10 (10%)

- Teie ahjul on näidatud 5 võimsustaset.
- Küpsetamise võimsustaseme muutmiseks pöörake nuppu **SISESTAMINE** kuni displeile on kuvatud soovitud tase. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START/+1min/KINNITA** $\diamond +1\text{min} / \blacktriangleleft$, sisestage küpsetamisaeg ja vajutage seejärel ahju käivitamiseks nuppu **START/+1min/KINNITA** $\diamond +1\text{min} / \blacktriangleleft$.
- Valmistamise ajal mikrolainete taseme kontrollimiseks vajutage nuppu **MIKROLAINED.GRILL/KOMBI.** $\text{☉} / \text{☉} / \text{☉} / \text{☉}$: 2-3 sekundiks kuvatakse hetke võimsustase. Ahi jätkab aja pöördlugemist, kuigi displei näitab samal ajal võimsustaset.

Üldjuhul on rakendatavad järgmised soovitud:

P100 - (KÕRGE väljundvõimsus = 900 W) kasutatakse kiireks valmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks hautised, kuumad joogid, köögiviljad jms.

P80 - (KESKMINE KÕRGE väljundvõimsus = 720 W) kasutatakse pikemaajalise valmistamise või tihedamate toiduainete, nagu näiteks koodid, lihalõigud aga ka õrnemate toitude, nagu näiteks keekside korral. Sellise madalama võimsustaseme juures küpseb toit ühtlaselt ilma külgedelt ülekipsemata.

P50 - (KESKMINE väljundvõimsus = 450 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 = 270 W Sulatamine) sulatamise puhul valige toidu ühtlaseks sulatamiseks just see võimsustase. Antud võimsustase on väga sobiv ka riisi, pasta, klimpide ja munaroa valmistamiseks.

P10 - (MADAL väljundvõimsus = 90 W) ettevaatlikuks sulatamiseks, näiteks kreemikookide või kondiitritoodete puhul.



Ukse avamine

Ahju ukse avamiseks tõmmake ukse avamiskäepidet.

Ahju käivitamine

Valmistage toiduained ette ning paigutage kas sobivas nõus või siis otse pöördalusele. Sulgege uks ning vajutage peale soovitud valmistamisrežiimi valimist nupule **START/+1min/KINNITA**.



Kui valmistamisprogramm on valitud ning 5 minuti jooksul ei vajutata nupule **START/+1mini/KINNITA**, seadistus tühistatakse.

Kui valmistamise ajal avatakse ahju uks, tuleb valmistamise jätkamiseks vajutada nuppu **START/+1min/KINNITA**. Õnnestunud vajutuse korral kostub helisignaali, ebaõnnestunud vajutuse korral mingit reaktsiooni pole.

Kasutage **STOP**-nuppu selleks, et:

1. kustutada programmeerimisel tehtud viga;
2. peatada valmistamise ajal ajutiselt ahju töö;
3. tühistada valmistamise ajal programm - vajutage selleks kaks korda **STOP**-nuppu;
4. tühistada ja aktiveerida lapselukku (vt lk ET-23).

STOP

MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE



Teie ahju on võimalik programmeerida kuni 95 minutiks (95.00).

Küpsetamise (sulatamise) sisendühik kõigub 5 sekundist 5 minutini. See sõltub toiduvalmistamise (sulatamise) koguaegast vastavalt alltoodud tabelile.

Valmistamisaja	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

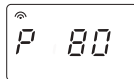
- Sisestage valmistamisaja ning kasutage valmistamiseks või sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid P100 kuni P10 (vt all).
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2 - 3 korda toiduvalmistamise jooksul.
- Peale valmistamist katke toit kinni ning jätke seisma, kui sedasi on retseptis soovitatud.
- Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Näide

Valmistamine 2 minuti ja 30 sekundi jooksul P80 mikrolainevõimsusega.

1. Sisestage võimsustase, vajutades ühe korra nuppu **MIKROLAINED/ GRILL / KOMBI** ja keerates seejärel nuppu **SISESTAMINE** mikrolainete võimsustaseme P80 valimiseks.

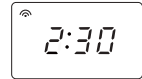
2. Vajutage nuppu **START/+1min/ KINNITA**, et kinnitada valitud võimsustase.



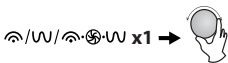
3. **SISESTAMINE** nuppu pöörates sisestage soovitud toiduvalmistamisaja.



4. Vajutage nuppu **START/ +1min/KINNITA**, et käivitada taimer.



(Displei loendab valmistamise lõpuni jäänud aega.)



Samal ajal süttib displei mikrolainete indikaator.

MÄRKUS

- Ahju käivitamisel 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 valmistamisaja automaatselt. Valmistamis-/sulatamisaja hakkab uuesti lugema kui uks sulgeda ning vajutada nupule **START/+1min/ KINNITA** (♦ +1min / ←).
- Valmistamise/sulatamise lõppedes avaga uks või vajutage **STOP**-nuppu ning, kui eelnevalt on kell seadistatud, ilmub displeile õige kella-aeg.
- Kui soovite valmistamise ajal võimsustaset kontrollida, vajutage nuppu **Nupp MIKROLAINED.GRILL/KOMBI**. ☺/W/☺☺W. 2-3 sekundiks kuvatakse olemasolev võimsustase.

TÄHELEPANU:

- Sulgege toiduvalmistamise / sulatamise järel uks. Pange tähele, et valgustus jääb 10 minutiks põlema, kui uks on avatud - tegemist on turvalahendusega, mis aitab ukse sulgemist meelde tuletada.



GRILLIGA KÜPSETAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

1. AINULT GRILLIGA KÜPSETAMINE

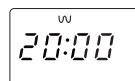
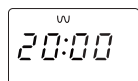
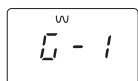
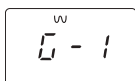
Ahjul on ülemine ja alumine grill, mida saab kasutada nii koos kui ka eraldi. Grillidel on ainult üks võimsusseade. Grilli abistab pöördalus, mis samaaegselt pööreldes aitab toitu ühtlasemalt pruunistada. Valige soovitud grillirežiim vajutades alljärgneval moel nupule **MIKROLAINED/GRILL/KOMBI.**

Vajutage nuppu MIKROLAINED/GRILL/KOMBI.	Displei	Grillelement on kasutusel
	G-1	Ainult ülemine kvartsgrill
	G-2	Ülemine kvartsgrill ja alumine grill korraga
	G-3	Ainult alumine grill

Näide

Oletame, et soovite valmistada 20 minutit ainult ÜLEMISE GRILLIGA.

- Valige funktsioon **ÜLEMINE GRILL**, vajutades kaks korda nuppu **MIKROLAINED/GRILL/KOMBI**. Displeil süttivad G-1 ja grillinäidik.
- Vajutage valmistamisrežiimi kinnitamiseks nuppu **START/ +1min/KINNITA**.
- Sisestage **SISESTAMISE** nupuga grillimisaeg.
- Vajutage grillimise alustamiseks nupule **START/ +1min/KINNITA**. (Displei loendab kogu grillimise vältel grillimise lõpuni jäänud aega.)



MÄRKUS

Poole grillimisaja möödudes kostub kaks helisignaali, mis tuletavad teile meelde vajadust toit ühtlase pruunistamise tagamiseks ümber pöörata. Pidage meeles, et grillimise ajal ei seisku ahi automaatselt. Parima grillimistulemuse saavutamiseks tuleb toit poole küpsetamisaja möödudes ümber pöörata. Kui toit on poole küpsetamisaja möödudes ümber pööratud, sulgege uuesti uks ning vajutage grillimise jätkamiseks nupule **START/ +1min / KINNITA**.

2. KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE

KOMBINEERITUD VALMISTAMISE funktsioon võimaldab kasutada mikrolaineid koos grilli või konvektsiooniga. **KOMBINEERITUD** tähendab toidu vaheldumisi mikrolainete ja grilli või konvektsiooniga valmistamist. Kombineeritud valmistamine vähendab valmistamisega ning tagab pruuni ja krõbeda välispinna pakkudes teile selliselt kiire toiduvalmistamise mugavust ning traditsioonilist isuäratavat väljanägemist.

Võimalik on valida 4 kombinatsiooni vahel, nagu alltoodud tabelist näha:

Vajutage nuppu GRILLREŽIIM/KOMBI-REŽIIM	Displei	Mikrolained / töötükk	Ülemine grill / töötükk	Alumine grill / töötükk
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Kombineeritud toiduvalmistamise kasutamise kohta leiata täpsema teabe järgmiselt leheküljelt.

⚠ HOIATUS

Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati paksu ahjukindaid.

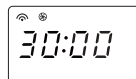
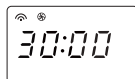
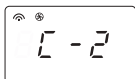
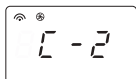
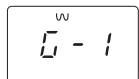
GRILLIGA KÜPSETAMINE / KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMINE



Mikrolainete ja konvektsiooni kasutamise näide:

Oletame, et soovite valmistada 30 minuti vältel kasutades mikrolaineid ja konvektsiooni (C-2).

1. Vajutage kaks korda nuppu **MIKROLAINED GRILL/ KOMBI**. Displeil süttib G-1.
2. Korduvalt nuppu Vajutades valige C-2 kuni displeile kuvatakse C-2. Samal ajal süttivad displeile mikrolainete ja konvektsiooni näidik.
3. Vajutage valmistamisrežiimi kinnitamiseks nuppu **START/ +1min/KINNITA**.
4. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga grillimisaeg.
5. Vajutage valmistamise alustamiseks nupule **START/ +1min/KINNITA**. (Displei loeb aega maha kogu määratud valmistamisaja vältel.)



MÄRKUSED GRILLI JA KOMBINEERITUD TOIDUVALMISTAMISE KOHTA:

- Grilli ei ole vaja eelkuumutada.
- Toidu pruunistamisel asetage see kas restile või sügavasse nõusse pöördluse peale. Kasutage resti väikeste toiduainete, nagu peekoni, singi ja kookide grillimiseks.
- Grilli esmakordselt kasutades võite täheldada suitsu või kõrbemislõhna. See on täiesti tavapärane ning ei anna märku, et ahi on rivist väljas. Selle probleemi vältimiseks kuumutage enne esimest korda kasutamist ahju ilma toiduta 20 minuti vältel sisse lülitatud grilliga.

TÄHTIS. Laske suitsul ja aroomidel lahtise köögiakna kaudu väljuda või lülitage köögi ventilatsioon sisse.

KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE



Teie ahju on võimalik kasutada tavalise konvektsioonahjana kasutades konvektsioonifunktsiooni ning 10 eelmääratud ahjutemperatuuri. Paremate tulemuste saavutamiseks on soovitatav ahju eelnevalt kuumutada. Temperatuuri võib valida vahemikus 140°C kuni 230°C 10°C sammudega.

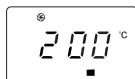
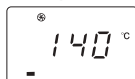
Vajutage nuppu KONVEKTSIOON	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ahju temp. (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Iga seadistatavat temperatuuri tähistab displeil vastav tähis. Eelkuumutamise ajal displeil vilgub ning displeile kuvatud kasvatud tulbad tähistavad eelkuumutamise protsessi.

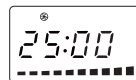
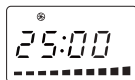
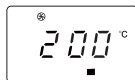
Näide 1: eelkuumutamisega toiduvalmistamine

Oletame, et soovite eelkuumutada temperatuurini 200°C ning küpsetada sellel temperatuuril 25 minutit.

1. Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON** ning displeil hakkab vilkuma temperatuurinäidik. Samuti süttib displeil konvektsiooniindikaator.
2. Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (6 korda) soovitud eelkuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 200.
3. Vajutage temperatuuri kinnitamiseks nuppu **START/ +1min/KINNITA**.



4. Eelkuumutamise alustamiseks vajutage veel üks kord nupule **START/+1min/KINNITA**. Eelkuumutamise temperatuuri saavutamisel kostub kaks korda helisignaali, tuletades teile meelde, et toit tuleb ahju panna. Displeil vilgub hetke temperatuur.
5. Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaja (25 minutit).
6. Vajutage valmistamise alustamiseks nupule **START/ +1min/KINNITA**. Displei loeb aega maha kogu määratud valmistamisaja vältel. Konvektsiooniindikaator vilgub.



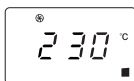
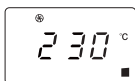
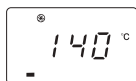


KONVEKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMINE

Näide 2: ilma eelkuumutamisetoiduvalmistamine

Oletame, et soovite valmistada temperatuuril 230°C 20 minuti vältel.

1. Avage uks, asetage toit ahju ning sulgege uks. Vajutage üks kord nuppu **KONVEKTSIOON**. Displeil hakkavad vilkuma temperatuuriindikaator ning konvektsiooniindikaator süttib põlema.
2. Sisestage nupule **KONVEKTSIOON** vajutades (9 korda) soovitud eelkuumutamise temperatuur või pöörake **SISESTAMISE** nuppu kuni displeile on kuvatud 230.
3. Vajutage temperatuuri kinnitamiseks nuppu **START/+1min/KINNITA**.
4. Sisestage **SISESTAMISE** nupuga valmistamisaeg (20 minutit).
5. Vajutage valmistamise alustamiseks nupule **START/+1min/KINNITA**.



MÄRKUSED

1. Valmistamisega pole võimalik sisestada enne eelkuumutamise temperatuuri saavutamist. Temperatuuri saavutamisel tuleb uks valmistamisaja sisestamiseks lahti teha.
2. Konvektsioonküttekeha seiskub automaatselt kui valmistamisega pole 5 minuti jooksul sisestatud. Kostub viis korda helisignaali ning LEDile kuvatakse kellaeg, juhul kui kell on eelnevalt seadistatud. Kui kellaega pole sisestatud, näitab displeil 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 ning sel pole 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. Grilli esmakordselt kasutades võite täheldada suitsu või kõrbemis lõhna. 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 230°C.

TÄHTIS. Avage aken või lülitage köögiventilatsioon sisse, et töötamise ajal tekkiv suits ja ebameeldiv lõhn välja saaks hajuda. Veenduge, et sel ajal ei oleks toitu ahjus.

⚠ HOIATUS

Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakke ahjukindaid.

Kasutage automaatprogrammi küpsetamise või koogi puhul parema küpsetustulemuse saavutamiseks.



Express Pizza

1. Vajutage ooteseisundis nuppu **EXPRESS PIZZA** , displeile kuvatakse funktsiooni **EXPRESS PIZZA** vaikimisi valmistamisaeg.
2. Pöörake nuppu **SISESTAMINE**, et valida valmistamisaeg vahemikus 5 kuni 9 minutit.
3. Valmistamise alustamiseks vajutage nuppu **START / + 1 min / KINNITA**.



1. ETAPILINE VALMISTAMINE

See funktsioon võimaldab teil valmistada 3 erinevas etapis, millest üks võib sisaldada käsitsi valmistamise aega ja režiimi ja/või aja alusel sulatamist ning samuti kaalu alusel sulatamise funktsiooni. Programmeerimise järel pole toiduvalmistamise protsessi vaja sekkuda, kuna ahi liigub ise automaatselt edasi järgmise etappi. Esimese etapi järel kostub helisignaal. Kui üheks etapid on sulatamine, siis peab see olema esimeseks etapiks.

Märkus: mitmes etapis valmistamisel pole üheks etapiks võimalik valida automaatmenüüd.

Näide: kui soovite toitu 5 minutit sulatada, küpsetage P80 mikrolainevõimsuse juures 7 minutit. Etapid on järgmised:

- 1. Vajutage kaks korda nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJASTATUD SULATAMINE**, LED-displeile ilmub dEF2.
- 2. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates sulatamise aeg kuni displeile on kuvatud "5:00" minutit.
- 3. Vajutage üks kord nuppu **MIKROLAINED/GRILL/KOMBI** / / .
- 4. Valige nuppu **SISESTAMINE** pöörates mikrolainete võimsustasemeks P80.
- 5. Vajutage seadistuse kinnitamiseks nupule **START/+1min/KINNITA** (+1min /).
- 6. Sisestage **SISESTAMISE** nuppu pöörates valmistamisaeg kuni displeile on kuvatud "7:00" minutit.
- 7. Vajutage valmistamise alustamiseks nupule **START/+1min/KINNITA** (+1min /).

2. +1min FUNKTSIOON (automaatne minut)

Nupp **START/+1min/KINNITA** (+1min /) võimaldab teil kasutada järgmist kahte funktsiooni:

a. Otsekäivitus

Võite käivitada P100 mikrolainete võimsustasemega valmistamise 1 minuti vältel vajutades nupule **START/+1min/KINNITA** (+1min /). Valmistamisprotsess käivitub koheselt ning iga kord, kui nupule vajutada pike- neb valmistamisaeg 1 minuti võrra.

b. Valmistamisaja pikendamine

Võite pikendada valmistamisega käsitsi-, grilliga, konvektsiooniga või kombineeritud valmistamise ajal ühe minutiliste sammudega vajutades ahju töötamise ajal nupule **START/+1min/KINNITA** (+1min /). Kaalu alusel sulatamise, automaatmenüü funktsiooni ning etapiviisilise valmistamise ajal pole valmistamisega nupule **START/+1min/KINNITA** (+1min /) vajutades võimalik pikendada.

MÄRKUS: valmistamisega on võimalik pikendada kuni maksimaalselt 95 minutini.

3. KÖÖGITAIMERI FUNKTSIOON

Võite kasutada köögitaimerit ka siis, kui toiduvalmistamine ei hõlma mikrolainete kasutamist, näiteks tavalisel pliidiil munade keetmise aja mõotmisel või küpsetatud/sulatatud toidu ooteaja jälgimiseks.

Näide

Taimeri seadmine 5 minutile.

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <p>1. Vajutage kaks korda nuppu KELLA SEADISTAMINE/KÖÖGITAIMER.</p> <p> x 2</p> | <p>2. Keerake SISESTAMISE nuppu kuni displeile on kuvatud õige arv minuiteid.</p> | <p>3. Vajutage taimeri käivitamiseks nuppu START/+1min/KINNITA.</p> | <p>4. Kontrollige displeid. (Displei loendab valmistamise lõpuni jäänud aega.)</p> |
|--|---|---|---|

Taimeri aja saabudes kostub 5 korda helisignaal ning LEDile kuvatakse kellaeg.

Võite sisestada aja kuni 95 minuti ulatuses. **KÖÖGITAIMERI** tühistamiseks aja mahalugemise ajal vajutage lihtsalt **STOP**-nupule.

MÄRKUS: **KÖÖGITAIMERI** funktsiooni ei ole võimalik kasutada toiduvalmistamise ajal.

4. LAPSELUKK

Kasutage väikeste laste poolt ahju järelevalveta kasutamise vältimiseks.

a. LAPSELUKU aktiveerimine

Vajutage ja hoidke **STOP**-nuppu 3 sekundit kuni kostub pikk piiks. Displeil süttib lukuindikaator:



b. LAPSELUKU tühistamine

Vajutage ja hoidke **STOP**-nuppu 3 sekundit kuni kostub pikk piiks. Displeilt kustub lukuindikaator.



KAALU ALUSEL SULATAMINE JA AJASTATUD SULATAMINE

1. KAALU ALUSEL SULATAMINE

Mikrolaineahjul on aeg ja võimsustase eelprogrammeeritud, nii et järgmist toitu oleks lihtne sulatada: sealihha, loomaliha ja kanaliha. Sellise toidu kaaluvahemik on 100 g sammudena 100 g kuni 2000 g. Külmutatud toitu sulatatakse temperatuuril -18°C. Vaadake alljärgnevat näidet nende funktsioonide kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks.

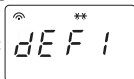
Näide: 1,2 kg kaaluva lihakoodi sulatamine kasutades **KAALU ALUSEL SULATAMIST**.

Asetage liha küpsetusvormis või mikrolaineahju sulatusrestil pöördalusele.

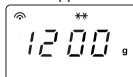
1. Valige vajalik menüü vajutades üks kord nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/ AJASTATUD SULATAMINE**.

**☺ / **☺ x1,

displeile ilmub:



2. Sisestage soovitud kaal pöörates **SI-SESTAMISE** nuppu kuni displeil näitab:



Samal ajal süttib displeil indikaator "g".

3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+1min/KINNITA** (◀ +1min / ▶).

Mikrolainete ja sulatamise indikaatorid süttivad ning indikaator "g" kustub. (Displeil loendab kogu sulatamise vältel toimingul lõpuni jäänud aega).

MÄRKUSED KAALU ALUSEL SULATAMISE KOHTA

- Enne toidu külmutamist veenduge, et toit oleks värsked ja hea kvaliteediga.
- Asetage vähem kui 200 g kaaluv toit pöördaluse servale ning ärge asetage seda pöördaluse keskele.
- Toidu kaal tuleb ümardada üles lähima 100 g-ni, näiteks 650 g 700 g-ni.
- Vajaduse korral katke väikesed liha või linnuliha piirkonnad väikeste alumiiniumfooliumi tükkidega. See hoiab ära nende piirkondade kuumenemise sulatamise ajal. Jälgige, et foolium ei puutuks vastu ahju seinu.

2. AJASTATUD SULATAMINE

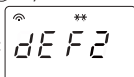
See funktsioon sulatab toidu kiirelt lubades teil valida vastavalt toidu tüübile sobiva sulatamisperioodi. Vaadake alljärgnevat näidet selle funktsiooni kasutamise kohta täpsemalt teada saamiseks. Ajavahemik on 0:05 – 95:00.

Näide: toidu sulatamine 10 minuti vältel.

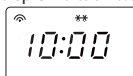
1. Valige vajalik menüü vajutades kaks korda nupule **KAALU ALUSEL SULATAMINE/AJASTATUD SULATAMINE**.

**☺ / **☺ x2,

displeile ilmub:



2. Sisestage valmistamisaeg pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displeil näitab 10:00



3. Sulatamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+1min/KINNITA** (◀ +1min / ▶).

Mikrolainete ja sulatamise indikaatorid süttivad.

MÄRKUSED AJASTATUD SULATAMISE KOHTA

- Toiduvalmistamise järel kostub viis korda helisignaali ning LED kuvab jooksva kellaaja juhul, kui kell on seadistatud. Kui kell pole seadistatud, ilmub toiduvalmistamise järel displeile "0:00".
- Eel määratud mikrolainete võimsustase on P30 ning seda pole võimalik muuta.



AUTOMAATMENÜÜ KASUTAMINE

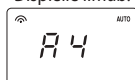
AUTOMAATMENÜÜ programmid valivad automaatselt õige valmistamisrežiimi ja toitade valmistamise (vt lähemalt lk ET-25). Järgnevas näites on kirjeldatud, kuidas seda funktsiooni kasutada.

Näide: 350 g porgandite valmistamine kasutades **AUTOMAATMENÜÜ** värske köögiviljade funktsiooni.

1. Pöörake **SISESTAMISE** nuppu ning valige soovitud automaatomenuü.

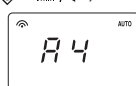


Displeile ilmub:

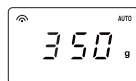


2. Vajutage seadistuse kinnitamiseks nupule **START/+1min/KINNITA**

(◀ +1min / ▶).



3. Sisestage soovitud kaal pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni displeil näitab:



4. Vajutage valmistamise alustamiseks nuppu **START/+1min/KINNITA** (◀ +1min / ▶). (Displeil loeb aega maha kogu valmistamisaja vältel.)

MÄRKUSED

- Toidu kaalu või kogust saab sisestada pöörates **SISESTAMISE** nuppu kuni soovitud kaal/kogus on displeil kuvatud. Sisestage ainult toidu kaalu. Ärge lisage sinna juurde pakendi kaalu.
- Kui toit kaalub **AUTOMAATMENÜÜ** tabelis lk ET-25 toodud kaaludest/kogustest enam, valmistage käitsi toiminguid kasutades.

AUTOMAATMENÜÜ TABEL



Automaatmenüü	Displei	Valmistamisviis	KAAL / PORTSJON / KÖÖGINÕUD	Toiming
Taaskuumutamine Lõunasöök (eelvalmistatud toit, näiteks liha, juurviljad ja garneering)	A1	100% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekeile või sobiv kaas	Asetage eelvalmistatud toit taldrikule. Õhku läbilaskvat mikrolainekeilet või sobivat kaant kasutades katke taldrik. Asetage taldrik pöördalse keskele. Segage peale valmistamist.
Koorega kartul	A2	100% Mikro	1, 2, 3 kartulit (tükki) 1 kartul = umbes 230 g (algtemperatuur 20°C)	Palun kasutage sarnase suurusega kartuleid kaaluga umbes 230 g. Torgake kartulikoort mitmest kohast läbi ning asetage pöördalua serva suunas. Poole küpsusaja möödumisel pöörake kartul ümber ja paigutage ümber. Laske enne serveerimist 3 - 5 minutit seista.
Liha (kondita liha, näiteks loomaliha, lambaliha, sealiha või linnuliha)	A3	100% Mikro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekeile või sobiv kaas	Lõigake liha väikesteks ribadeks ning asetage küpsetusvormile. Õhku läbilaskvat mikrolainekeilet või sobivat kaant kasutades katke küpsetusvorm. Asetage küpsetusvorm pöördalse keskele.
Värsked köögiviljad näiteks lillkapsas, porgandid, brokkoli, apteegitill, porru, paprika, suvikõrvits jms.	A 4	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 pöördalsele. Lisage vajalik kogus vett (1 spl 100 g kohta). Katke kaanega. Segage valmistamise järel ning laske umbes 2 minutit tömmata.
Kala (Selle programmi jaoks on soovitatav kasutada ainult kalafileed)	A5	80% Mikro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (algtemperatuur 20°C) Taldrik ja õhku läbilaskev mikrolainekeile või sobiv kaas	Asetage üks kiht küpsetusnõusse. Kasutage õhku läbilaskvat mikrolainekeilet või sobivat kaant.
Pasta (kuivatatud pasta, näiteks Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Mikro	Pasta Vesi 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (vee algtemperatuur: 20°C) Suur ja lau nõu	Pange pasta sobiva suurusega nõusse ning lisage vesi. Ärge katke kinni. Asetage nõu pöördalse keskele. Valmistamise järel segage korralikult ning laske enne kurnamist 2 minutit seista.
Supp	A7	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (algtemperatuur 5°C) Tassid (200 g tassi kohta)	Asetage tassid pöördalsele ning segage valmistamise järel.
Keeks* Koostisained: 4 muna 110 g suhkrut 100 g jahu 10 g maisitärklis 60 g vett 60 g taimeõli	A8	Eelkuumutage temperatuurini 160°C	475 g (algtemperatuur 20°C) Küpsetusvorm (Umbes 26 cm läbimõõduga) Rest	Ahju tuleb eelkuumutada temperatuurini 160°C. Temperatuuri saavutamisel avage uks ning asetage kook alumisele restile. Küpsutamise alustamiseks vajutage nupule Start +1min/KINNITA (+1min /).
Külmutatud pitsa (ahjuvalmis pitsa → eelküpsutatud)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (algtemperatuur -18°C) Rest	Eemaldage pakend ning asetage otse alumisele restile. Ooteaeg pole vajalik.
Küpsetatud kana	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (algtemperatuur 20°C) Rest	Soovi korral maitsestage soola, pipra ja paprikaga. Torgake kana nahk mitmest kohast läbi. Asetage kana rinnak üles poole alumisele restile.

* Keeksi valmistamine (A8):

- Eraldage munakollane munavalgest.
- Vahustage käsiblendiriga (väikesel kiirusel) munakollane, õli ja vesi kuni kerge ja õhulise segu saamiseni.
- Lisage jahu ning segage hästi läbi.
- Vahustage eraldi nõus käsiblendiriga (suurel kiirusel) munavalge, suhkur ja maisitärklis kuni tihke segu saavutamiseni. Segage ettevaatlikult koogitaigana.
- Tõstke segu lusikaga võiga määritud vormi ning siluge tainas pealt ühtlaseks.
- Eelkuumutamise järel asetage vorm restile.

MÄRKUSED

- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisega kätsi pikendada.
- Automaats 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 valmistamisega vastavalt teie isiklikele eelistustele.



SOBIVAD AHJUNÕUD

Mikrolaineahjus toidu valmistamiseks/sulatamiseks peab mikrolainete energia suutma toidu läbistamiseks tunniga 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	Konveksioon	Segavalmistamine	Märkused
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu kaitsmiseks ülekuumenemise eest. Kaarleegi vältimiseks hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest. Fooliumnõusid ei soovitata, kui nende tootja pole nende ksautamist heaks kiitnud (näiteks Microfoil®); järgige tähelepanelikult toodud juhiseid.
Pruunistamisnõud	✓	✗	✗	✗	Pidage alati kinni tootja juhistest. Ärge ületage ettenähtud kuumutamisaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna sellised nõud muutuvad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	✗	✓	✓ Ainult segakonveksioon	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	✓	✗	✓ / ✗	✗	Peab olema auru välja laskmiseks läbi torgatud. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobivad. Ärge kasutage plastikust või metallist kinnitusi, kuna need võivad sulada või kaarleegi tõttu süttida.
Pabertaldrikud/tassid ja köögipaber	✓	✗	✗	✗	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse sidumiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna materjal võivad süttida.
Õlgedest ja puidust nõud	✓	✗	✗	✗	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelevalveta, 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 süttimisohtu tõttu ahjul silm peal hoida.



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 kate.

2. Jälgige, et lahja seebilahus ega vesi ei tungiks seinetes asuvatesse väikestesse ventilatsiooniavadesse, mis võiks ahju kahjustada.

3. Ärge kasutage ahju sisepindade puhastamiseks spreit-tüüpi puhastusvahendeid.

4. Kuumutage oma ahju regulaarselt kasutades konvektsiooni ja grilli. Toidujäägid või rasvapritsmed võivad põhjustada suitsu või halba lõhna.

5. Toidust vabaneb valmistamise ajal auru, mis põhjustab ahju sees ja uksele kondensaadi tekete. Olu-line 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 kate desintegreerumise. Lainejuhi kate on kulutarvik ning regulaarse puhastuseta tuleb see välja vahetada.

Tarvikud

Tarvikuid nagu pöördalus, ja rest tuleb pesta neutraalse nõudepesuvedeliku lahusega ja kuivatada. Neid võib pesta nõudepesumasinas.

Uks

Kogu mustuse kõrvaldamiseks tuleb pehme, niiske lapiga puhastada regulaarselt ukse mõlemat külge, ukse tihendeid ning kõrval asuvaid pindu. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid kuna need võivad põhjustada klaasi purunemise.

MÄRKUS. Auruga puhastajat ei tohi kasutada.

Puhastamisnõuanne - ahju hõlpsamaks puhastamiseks

Asetage kaussi pool sidrunit, lisage 300 ml vett ning kuumutage 100% võimsuse juures 10-12 minutit.

Pühkige ahi pehme ja kuiva lapiga seest puhtaks.

TÄHELEPANU:

- Kui te valmistate toitu sama valmistamisrežiimiga standardajast pikema aja vältel (vaadake all asuvat tabelit), siis lülituvad ahju kaitsemehhanismid automaatselt sisse. Mikrolainete võimsustaset vähendatakse või siis lülitatakse grillielementi sisse ja välja.

Valmistamisrežiim	Standardaeg
Mikrolained P100	30 minutit
Grill/ Konvektsioon/ Kombi valmistamisrežiim	Vahelduv töötamine, temperatuuri ja aja juhtimisega

BG



Внимание:

Вашият продукт е маркиран с този символ.

Това означава, че излезлите употреба електрически и електронни уреди не трябва да се смесват с общите битови отпадъци. Има отделна система за събиране на тези продукти.

А. Информация за изхвърляне и преработка, за потребителите (частни домакинства)

1. В Европейският Съюз

Внимание: Ако искате да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновената кофа за боклук!

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде сепарирано отделно, съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.

Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат връщат своите излезли от употреба електрически и електронни уреди на определени места за безплатно събиране.*

В някои страни*, Вашият търговец може безплатно да вземе Вашия стар уред при покупката на нов такъв.

*) Моля, обърнете се към местната власт за повече информация.

Ако вашите електрически или електронни уреди имат батерии или акумулатори, моля, изхвърлете ги отделно, съгласно местните изисквания.

Чрез правилното изхвърляне на този продукт, Вие помагате отпадъците да преминават през необходимите обработка, оползотворяване и рециклиране и по този начин се предотвратяват възможните негативни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да възникнат при неправилно изхвърляне.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля, свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.

За Швейцария: Излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване може да бъде върнато на търговеца и без да се купува нов продукт. Допълнителните съоръжения за събиране са изброени на началната страница на www.swico.ch или www.sens.ch.

Б. Информация за изхвърляне за бизнес потребители

1. В Европейският Съюз

Ако този продукт се използва за стопански цели и искате да го изхвърлите: Моля, свържете се с Вашия дилър на SHARP, който ще Ви информира относно обратното приемане на продукта. Може да бъдете таксувани за разходите по обратното приемане и рециклирането. Малки артикули (или малко артикули) може да бъдат взети от местните съоръжения за събиране.

За Испания: Моля, свържете се с въведената система за събиране или към Вашия местен орган за обратно приемане на излезли от употреба уреди.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля, свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.



СЪДЪРЖАНИЕ

Ръководство за употреба

ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ	1
СЪДЪРЖАНИЕ	2
СПЕЦИФИКАЦИИ	2
ФУРНА И АКСЕСОАРИ	3
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ	4
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	5-15
ИНСТАЛИРАНЕ	16-17
ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА	18
НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА	18
НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ	18
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	19
МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ	19
ГРИЛ ГОТВЕНЕ / КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ	20-21
ОБИКНОВЕНО ГОТВЕНЕ	21-22
ДРУГИ УДОБНИ ФУНКЦИИ	23
РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО И РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ	24
РЕЖИМ АВТОМАТИЧНО МЕНЮ	24
СХЕМА НА АВТОМЕНЮТО	25
ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ	26
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	27



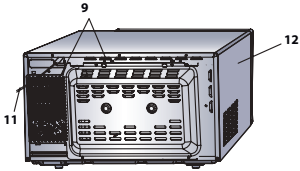
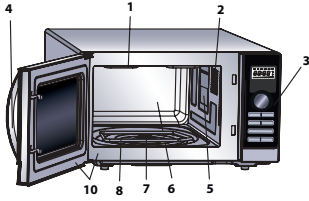
СПЕЦИФИКАЦИИ

Наименование на модела:	R-843IN
АС линеен волтаж	: 230 V, 50 Hz монофазен
Линеен предпазител/прекъсвач	: 16 A
АС Изисквано захранване: Микровълна	: 1450 W
Изходяща мощност: Микровълна	: 900 W (IEC 60705)
Горен грил (Кварцов / Инфрачервен)	: 1200 / 1100 W
Долен грил (Инфрачервен)	: 500 W
Конвекция	: 2300 W
Изключен режим (Режим за пестене на енергия)	: по-малко от 1.0 W
Микровълнова честота	: 2450 MHz* (група 2/клас B)
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина) мм	: 513,0 x 306,0 x 430,0 мм
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм	: 330,0 x 208,0 x 368,0 мм
Капацитет на фурната	: 25 литра**
Въртяща се чиния (метал)	: ø 301 мм
Тегло	: прикл. 15,8 кг
Лампа на фурната	: 25 W / 240 V

* Този продукт отговаря на изискванията на Европейски стандарт EN55011.
В съответствие с този стандарт, този продукт се класифицира като оборудване група 2 клас B.
Група 2 означава, че оборудването умишлено генерира радиочестотна енергия във формата на електромагнитна радиация с цел термична обработка на храната.

Оборудване от клас B означава, че може да се използва като домашен уред.
** Вътрешният капацитет се изчислява чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина.
Действителният обем храна е по-малък.

КАТО ЧАСТ ОТ ПОЛИТИКАТА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.



ФУРНА

1. Подгряващ грил елемент (горен грил)
2. Лампичка на фурната
3. Контролен панел
4. Дръжка за отваряне на вратата
5. Капак на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ)
6. Кухина на фурната
7. Моторен вал на въртящата се чиния
8. Подгряващ грил елемент (долен грил)
9. Отвори за вентилация
10. Уплътнения на вратичката и повърхности за уплътняване
11. Силов кабел
12. Външна кутия

АКСЕСОАРИ:

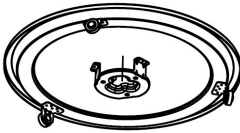
Уверете се, че следните аксесоари са доставени:
(13) Въртяща се чиния **(14)** Съединително звено
(15) Скара

- Поставете съединителното звено в моторния вал на въртящата се чиния. След това поставете въртящата се чиния върху моторния вал, като се уверите, че е закрепена здраво.
- За да се избегнат повреди по въртящата се чиния, трябва ястията или опаковките да бъдат повдигани внимателно над ръба при изваждане от фурната.
- За използването на скарата, обърнете се към частта за грил, на страници БГ-21.

Никога не докосвайте грила, когато е горещ.

БЕЛЕЖКА: Когато поръчвате аксесоари, моля, посочете на Вашия търговец на SHARP два елемента: наименованието на частта и наименованието на модела.

13. Въртяща се чиния (метал)



14. Съединително звено



15. Скара

БЕЛЕЖКИ:

- Капакът на вълновода е крехък. Трябва да се внимава да не се повреди при почистване вътрешността на фурната.
- След приготвянето на мазни храни без капак, винаги почиствайте старателно кухнята, особено нагряващия грил елемент, който трябва да е винаги сух и без мазнини по него. Засъхнала по него мазнина може да прегрее, да започне да пуши или да се запали.
- Винаги работете с фурна с правилно поставени въртяща се чиния и поставка. Това помага при готвене. Лошо поставена въртяща се чиния може да дрънчи, да не се върти правилно и да доведе до повреда на фурната.
- Всички храни и опаковки с храни при готвене се поставят винаги върху въртящата се чиния.
- Въртящата се чиния може да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно. Посоката на въртенето може да се променя винаги преди стартиране на фурната. Това няма отношение към приготвянето на храната.

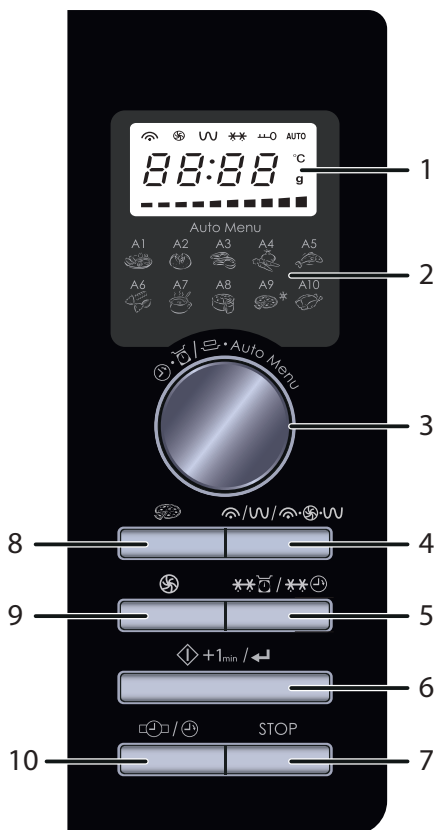


ВНИМАНИЕ:

Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещат много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ДИГИТАЛЕН ДИСПЛЕЙ и ИНДИКАТОРИ

- Индикатор за МИКРОВЪЛНИ
- Индикатор за ОБИКНОВЕНА ФУРНА
- Индикатор за ГРИЛ
- Индикатор за РАЗМРАЗЯВАНЕ
- Индикатор за ЗАКЛЮЧВАНЕ ПРОТИВ ДЕЦА
- AUTO** Индикатор за АВТОМАТИЧНО МЕНЮ
- °C** Индикатор за ТЕМПЕРАТУРА
- g** Индикатор за ТЕГЛО
- Индекс за температурата

2. Опции на автоматичното меню:

- A1: Меню претопляне
- A2: Пълнени картофи
- A3: Месо
- A4: Пресни зеленчуци
- A5: Рибa
- A6: Паста
- A7: Супа
- A8: Пандишпан
- A9: Замразена пица
- A10: Пиле

3. ВЪВЕЖДАНЕ на запис

Завъртете да да въведете времето за готвене, времето, нивото на мощност, температурата, теглото, порцията и изберете автоматично меню.

4. БУТОН РЕЖИМ ГРИЛ/КОМБИНИРАН РЕЖИМ

- 1 НАТИСКАНЕ (G-1) = ГОРЕН КВАРЦОВ ГРИЛ
- 2 НАТИСКАНИЯ (G-2) = ГОРЕН КВАРЦОВ ГРИЛ & ДОЛЕН ГРИЛ ЗАЕДНО
- 3 НАТИСКАНИЯ (G-3) = ДОЛЕН ГРИЛ
- 4 НАТИСКАНИЯ (C-1) = МИКРОВЪЛНИ & ГОРЕН КВАРЦОВ ГРИЛ & ДОЛЕН ГРИЛ
- 5 НАТИСКАНИЯ (C-2) = МИКРОВЪЛНИ (73%) & ГОРЕН ГРИЛ & КОНВЕКЦИЯ (27%)
- 6 НАТИСКАНИЯ (C-3) = МИКРОВЪЛНИ (52%) & ГОРЕН ГРИЛ & КОНВЕКЦИЯ (48%)

5. БУТОН РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО/ВРЕМЕ

6. БУТОН СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ

7. БУТОН СТОП

8. БУТОН НИВО НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ:

Натиснете да да изберете ниво на мощност на микровълните.

9. БУТОН ОБИКНОВЕНА ФУРНА

10. БУТОН НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/ КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

За да се избегне опасността от пожар.

Микровълновата фурна не трябва да се оставя без надзор по време на работа. Когато нивата на мощност са твърде високи или времената на готвене - твърде дълги, може да се стигне до прекалено претопляне на храната и пожар.

Тази фурна е конструирана да се използва само върху плота. Тя не е предназначена за вграждане в кухненски блок.

Не поставяйте фурната в шкаф.

Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен и в случай на авария уредът да може бързо да бъде изключен.

Захранването трябва да бъде 230 V, 50 Hz, с минимум 10 A линеен бушон, или с минимум 10 A автоматичен бушон.

За този уред трябва да се предвиди отделен прекъсвач. Не поставяйте фурната в близост до източници на топлина.

Например, в близост до обикновена фурна.

Не поставяйте фурната на място с висока влажност или където може да се събира влага.

Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и дръжте вратичката затворена за да се задушат пламъците.

Използвайте единствено подходящи за работа с микровълни съдове и прибори.

Вижте стр. BG-26. Приборите трябва да бъдат проверени с цел да се уверите, че са подходящи за използване в микровълнови фурни.

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.

След употреба почиствайте капака на вълновода, кухината на фурната, въртящата се чиния и поставката. Те трябва да бъдат сухи и без мазнина по тях. Наслоената мазнина може да се претопли, да започне да пуши и да се запали.

Не поставяйте леснозапалими материали до фурната или до вентилационните отвори.

Не блокирайте вентилационните отвори.

Премахвайте всички метални пломби, тел и др. от храната и хранителните опаковки. Искренето от метални повърхности може да предизвика пожар.

Не използвайте фурната за затопляне на мазнина за пържене. Температурата не може да бъде контролирана и мазнината може да се запали.

За да направите пуканки, използвайте само специалните пакети пуканки, предназначени за микровълнова фурна.

Не съхранявайте храна или други продукти във фурната.

След стартиране на фурната, проверете настройките за да се уверите, че работи както желаете.



За да се избегне прегряване и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, на пример наденички, сладкиши или коледен пудинг. Вижте съответните съвети в ръководството за експлоатация.

За избягване възможността от нараняване

ВНИМАНИЕ:

Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:

- а) Вратата: уверете се, че се затваря добре и че не е увиснала или крива.
- б) Пантите и ключалките за безопасност; проверете дали не са счупени или разхлабени.
- в) Уплътнения на вратата и уплътняващите повърхности; уверете се че не са повредени.
- г) Уверете се че няма вдлъбнатини в кухнята на фурната и по вратата.
- д) Захранващия кабел и щепсела; уверете се че не са повредени.

Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повреда-та да бъде отстранена от компетентно лице.

Никога не коригирайте, ремонтирайте или модифицирайте фурната сами. Опасно е за всеки друг освен компетентно лице, да извършва всякакви ремонтни дейности, които включват свалянето на капака, който защитава от излагането на микровълнова енергия.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Не работете с фурната при отворена врата и не преправяйте ключалките по никакъв начин. Не използвайте фурната в случай, че между уплътненията на вратата и уплътняващата повърхност има някакъв обект.

Не допускате наслагване на мазнини или мръсотия по уплътненията на вратата и прилежащите части. Почиствайте фурната периодично и премахвайте всякакви остатъци от храна. Следвайте инструкциите за "Грижи и почистване" на страница BG-27. Липсата на поддържане на фурната в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхностите, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.

Хора с изкуствени водачи на сърцето трябва да се консултират с личния лекар или с производителя на водача на сърцето относно предпазните мерки по отношение на микровълновите фурни.

За избягване възможността от токов удар

В никакъв случай не премахвайте външния капак. Никога не разливайте или не поставяйте предмети в отворите за заключване и вентилация. В случай на разливане изключете незабавно фурната и се обадете на оторизиран сервиз на SHARP.

Не потапяйте хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.

Не позволявайте хранящия кабел да виси над ръб на маса или над работна повърхност.



Дръжте хранващия кабел далеч от топли повърхности, както и от задната част на фурната.

Пазете уреда и кабела му на места, недостъпни за деца под 8 годишна възраст.

Не се опитвайте да подменяте лампата на фурната сами и не позволявайте на никой, който не е електротехник, оторизиран от SHARP за това. Ако лампата изгори, моля, консултирайте се с Вашия търговец или с оторизиран сервиз на SHARP.

Ако хранващият кабел на това устройство бъде повреден, той трябва да се заменен със специален кабел.

Смяната трябва да бъде извършена от упълномощен сервизен техник на SHARP.

За избягване на възможността от експлозия или внезапно кипене:

ВНИМАНИЕ: Течности или други храни не трябва да се загряват в запечатани опаковки, защото може да избухнат.

Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено кипене, затова трябва да се внимава при докосване на съда.

Никога не използвайте запечатани съдове. Махайте капците преди употреба. Запечатаните съдове могат да се взривят от натрупаното налягане, дори и след изключване на фурната.

Внимавайте когато затопляте течности. Използвайте отворени съдове, за да могат балончетата да излизат.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, тъй като при загряване може да се стигне до изригване на съдържанието от съда и причиняване на изгаряне.

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Да не се прекалява с времето.
2. Разбъркайте течността преди затопляне.
3. Препоръчително е да потопите в течността стъклена пръчка или подобен прибор (не метален) докато затопляте.
4. Оставете течността да престои във фурната 20 секунди след затоплянето, за да се предотврати забавеното кипене.

Не гответе яйца с черупка, също и не претопляйте твърдо сварени яйца, защото могат да се взривят дори и след като микровълновата обработка е приключила. За готвене или затопляне на яйца, които не са били бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка, или те могат да се взривят. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди затоплянето им в микровълновата фурна.

Пробивайте обвивката на храни като картофи, колбаси и плодове преди готвене, защото в противен случай могат да се взривят.



За избягване възможността от изгаряния

ВНИМАНИЕ: Съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъдат разбъркани или разклатени преди употреба, както и да се провери температурата, за да се избегнат изгаряния.

Използвайте кухненски ръкавици при изваждането на храни от фурната за да избегнете изгаряния.

Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далече от лицето и ръцете, за да избегнете изгаряния от пара и изкипяване.

За да предотвратите изгаряния, винаги проверявайте температурата на храната и разбърквайте преди сервиране. Обръщайте особено внимание на температурата на храната, която давате на бебета, деца или възрастни хора. Достъпните места може да се нагорещят по време на работа. Малките деца трябва да се държат настрана. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката; винаги проверявайте температурата на храната.

Винаги отстъпвайте назад при отваряне на вратата за да избегнете изгаряния от излизаща пара и топлина.

Нарежете пълнените печени храни след затопляне, за да излезе парата и да избегнете изгаряния.

Дръжте децата далеч от вратата за да не се изгорят.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да се избегне злоупотребата от деца

ВНИМАНИЕ: Позволявайте на деца над 8 години да използват фурната без надзор, само след като са им дадени адекватни инструкции, така че детето да е в състояние да използва фурната по безопасен начин и да разбира опасностите от неправилна употреба. Когато уредът е работи на ГРИЛ, МИКС ГРИЛ и АВТОМАТИЧНО МЕНЮ, децата могат да използват фурната единствено под наблюдение от възрастен заради генерираната температура. Този уред не е предназначен за ползване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или нямащи опита и знанията, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за ползването на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани за да се гарантира, че те не си играят с уреда.

Не се дръжте и не се люлейте на вратата на фурната. Не си играйте с фурната и не я използвайте като играчка. Децата трябва да бъдат научени на всички важни инструкции за безопасност: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахване на обвивките на храните; обръщате специално внимание на опаковките (например на самозатоплящите се материали), предназначени да задържат храната свежа, тъй като те могат да бъдат много горещи.



Други предупреждения

Никога и по никакъв начин не преработвайте фурната.

Не премествайте фурната докато работи.

Този уред е предназначен да бъде използван за битово и друго подобно приложение, като например:

- кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
- стопански постройките;
- от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване;
- места за настаняване тип нощувка и закуска.

Това е фурна само за домашно приготвяне на храни и може да бъде използвана единствено за приготвяне на храна. Не е подходяща търговска или лабораторна употреба.

За насърчаване на безпроблемната работа на Вашата фурна и избягване на повреда.

Никога не включвайте фурната когато е празна. Когато използвате съдове за пържене или самозатоплящ се материал, винаги поставяйте топлоустойчива преграда, като порцеланова чиния под него, за да предотвратите увреждането на въртящата се чиния и поставката от топлинен шок. Времето за подгриване на храната, посочено в инструкциите не трябва да се превишава.



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Не използвайте метални съдове, защото те отразяват миковълновите лъчи и може да се получи електрическо искрене. Не поставяйте кенове във фурната .

Използвайте само въртяща чиния и поставка, предназначени за тази фурна. Не работете с фурна без въртяща се чиния.

За предпазване на въртящата се чиния от счупване:

- (а) Преди да почистите въртящата се чиния с вода, оставете я да изстине.
- (б) Не поставяйте горещи храни или съдове върху студена въртяща се чиния.
- (в) Не поставяйте студени храни или съдове върху гореща въртяща се чиния.

Не поставяйте нищо върху външната кутия по време на работа.



БЕЛЕЖКА:

Не използвайте пластмасови опаковки във фурната, ако тя е все още гореща след използването на функции ГРИЛ и МИКС ГРИЛ, защото може да се стопят.

При горните функции не трябва да бъдат използвани пластмасови опаковки, освен ако производителят изрично не е отбелязал, че могат да бъдат използвани.

Ако не сте сигурни как да свържете Вашата фурна, моля, консултирайте се с оторизиран, квалифициран електротехник.

Нито производителят, нито търговецът поемат отговорност за повреди по фурната в следствие на неспазване на процедурата по правилното електрическо свързване.

Понякога могат да се образуват водна пара или капки по стените на фурната, по уплътненията и зоните за уплътняване. Това е нормално явление и не е признак за теч или за неизправност.

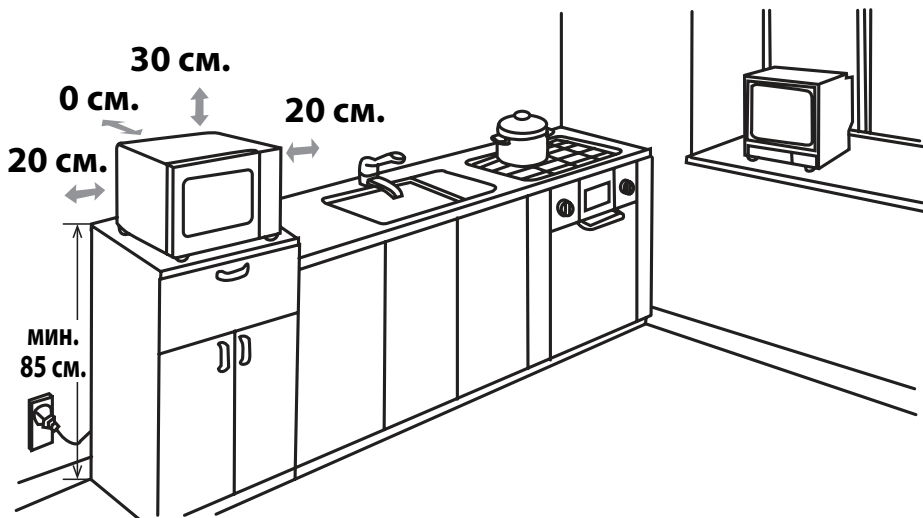


Този символ означава, че повърхностите може да се нагорещят по време на работа.



ИНСТАЛИРАНЕ

1. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната, както и всички предпазващи ленти по повърхностите на вътрешната част.
2. Проверете внимателно фурната за всякакви следи от повреда.
3. Поставете фурната на сигурна, равна повърхност, достатъчно стабилна да издържи теглото на фурната плюс най-тежкия продукт, който може да бъде приготвен във фурната. Не поставяйте фурната в шкаф.
4. Изберете равна повърхност, която предоставя достатъчно отворено пространство за вентилационните отвори.
Задната повърхност на уреда трябва да се постави срещу стена.
 - Минималната монтажна височина е 85 см.
 - Необходимо е минимално разстояние от 20 см. между фурната и съседните стени.
 - Оставете минимум 30 см. свободно пространство над фурната.
 - Не отстранявайте крачетата от дъното на фурната.
 - Блокирайки вентилационните отвори можете да повредите фурната.
 - Поставете фурната възможно най-далеч от радиоприемници и телевизори. Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения на радио/телевизионния сигнал.



5. Свържете стабилно щепсела на фурната към стандартен (заземен) домакински контакт.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте фурната в условия на топлина, влага или висока влажност, (например в близост или над обикновена печка) или в близост до запалими материали (например завеси).

Не блокирайте вентилационните отвори.

Не поставяйте предмети върху фурната.



ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА

Включете фурната в електрическата мрежа. На дисплея ще се покаже: "0:00" и ще прозвучи звук от сигнал. Този модел има функция часовник и фурната използва по-малко от 1,0 W в режим на очакване. Вижте по-долу как се настройва часовника.



НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Има два режима на настройки: 12-часов часовник и 24-часов часовник.

1. За да зададете 24-часовия часовник, натиснете веднъж бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** (☐/⏸) и на дисплея ще се появи "24H". За да зададете 12-часовия часовник, натиснете още веднъж бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** (☐/⏸) и на дисплея ще се появи "12H".
2. Превъртете скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** докато се покаже точното време, входящото време трябва да е 0-23 (24-часов часовник) или 1-12 (12-часов часовник).
3. Натиснете бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** (☐/⏸), и ще се появи фигурка за минута.
4. Настройте минутите. Превъртете скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** докато се покажат точните минути, входящото време трябва да бъде между 0-59.
5. Натиснете веднъж бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** (☐/⏸). Иконката ":" за дигитално време ще премигва.

БЕЛЕЖКИ:

- Ако часовникът е настроен, когато приключи готвенето на дисплея ще се покаже точното време на деннонощието. Ако часовникът не е настроен, когато готвенето приключи, на дисплея ще се покаже "0:00".
- За проверка на часа по време на готвене, натиснете бутон **НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** (☐/⏸) и LED дисплея ще покаже часа за 2-3 секунди. Това не спира процеса на готвене.
- По време на настройването на часовника, ако се натисне бутон **СТОП**, фурната ще се върне към предишната настройка.
- Ако електрическият захранващ кабел на Вашата фурна е прекъснат, след възстановяване на захранването, на дисплея ще се показва периодично: "0:00" Ако това се случи по време на готвене, програмата ще бъде изтрита. Дневното време също ще се изтрие.



НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ

Ниво на мощност	Натиснете бутон НИВО НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ	Дисплей (Процент)
ВИСОКО	x1	P100 (100%)
СРЕДНО ВИСОКО	x2	P80 (80%)
СРЕДНО	x3	P50 (50%)
СРЕДНО НИСКО (РАЗМРАЗЯВАНЕ)	x4	P30 (30%)
НИСКО	x5	P10 (10%)

- Вашата фурна има 5 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, натиснете бутон **НИВО НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ** (☐) или превъртете скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** докато дисплея покаже желаното ниво. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (⏸/+1min/☑) за да потвърдите, въведете времето за готвене и след това натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (⏸/+1min/☑) за да стартирате фурната.
- За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **НИВО НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ** (☐), моментното ниво на мощност ще се покаже за 2-3 секунди. Фурната ще продължи да отброява въпреки, че на дисплея ще се показва нивото на мощност.

По принцип се прилагат следните препоръки:

P100 - (ВИСОКА мощност = 900 W), използва се за бързо готвене или претопляне например за говежди, горещи напитки, зеленчуци и др.

P80 - (СРЕДНО ВИСОКА мощност = 720 W), използва се за по-дълго готвене на гъсти храни като печено, месо, хляб и покрити ястия, а също и чувствителни храни като сладкиши. При тези намалени параметри, храната се приготвя равномерно без запичане по страните.

P50 - (СРЕДНА мощност = 450 W) за висококалорични храни, които изискват дълго време на готвене, когато

се приготвят по традиционен начин, например говеждо месо, препоръчително е да се използва тази възможност за да сте сигурни че месото ще бъде крехко.

P30 - (СРЕДНО НИСКА мощност = 270 W) Настройка размразяване) за размразяване, изберете тази настройка за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тази настройка е идеална за варене на ориз, макаронени изделия, кнедли и яйчен крем.

P10 - (НИСКА мощност = 90 W) за леко размразяване, например на кремове или сладкиши.



Отваряне на вратичката:

За да отворите вратичката на фурната, дръпнете дръжката за отваряне.

Стартиране на фурната:

Пригответе и поставете храната в подходящ съд или направо върху въртящата се чиния. Затворете вратичката и натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** след като изберете желанния режим на готвене.

След като програмата за готвене е нагласена, но бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** не е натиснат до 5 минути, настройката ще се анулира.

Бутонът **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** трябва да бъде натиснат за да продължи готвенето, ако вратичката се отвори по време на готвенето. Звукът сигнал ще прозвучи само при правилно натискане, неправилно натискане ще остане без отговор.

Използвайте бутон **СТОП** за:

1. Изтриване на грешка по време на настройването.
2. Временно спиране на фурната по време на готвене.
3. Отмяна на програма по време на готвене, натиснете бутон **СТОП** два пъти.
4. настройване и анулиране на "детското заключване" (погледнете страница BG-23).



STOP

МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ



Вашата фурна може да бъде програмирана до 95 мин (95.00).

Входящото време за готвене (размразяване) варира от 5 секунди до 5 минути. Зависи от тоталната дължина на времето за готвене (размразяване), както е показано на табличката.

Време за готвене	Увеличаване
0-1 минути	5 секунди
1-5 минути	10 секунди
5-10 минути	30 секунди
10-30 минути	1 минута
30-95 минути	5 минути

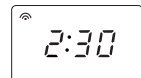
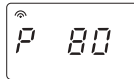
РЪЧНО ГОТВЕНЕ / РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времето за готвене и използвайте нива на мощност P100 до P10 за готвене или размразяване (вижте примера по-долу).
- Разбърквайте и завъртайте храната, когато е възможно, 2-3 пъти на готвене.
- След готвене, покрийте храната и оставете да престои, когато това се препоръчва.
- След размразяване, покрийте храната с фолио и оставете да престои до пълно размразяване.

Пример:

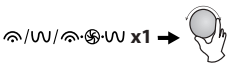
За да готвите 2 минути и 30 секунди при P80 (80%) мощност на микровълната.

1. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** за да потвърдите избраното ниво на мощност.
2. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** за да потвърдите избраното ниво на мощност.
3. Въведете желаното време за готвене чрез превъртане на скалата **ВЪВЕЖДАНЕ**.
4. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** за да стартирате таймера.



В същото време индикаторите за микровълна и висока температура ще се появят на дисплея.

(На дисплея ще се показва обратно отброяване, съгласно настроеното време за готвене.)



БЕЛЕЖКА:

- Когато фурната стартира, лампата ще светне и въртящата се чиния ще започне да се върти по часовниковата стрелка или обратно. Ако вратата бъде отворена по време на готвене/размразяване с цел разбъркване или обръщане на храната, времето за готвене на дисплея ще спре автоматично. Времето за готвене/размразяване започва да отброява отново след като се затвори вратата и се натисне бутон **СТАРТ/+1 мин/ ПОТВЪРДИ** (+1min /).

- Когато готвенето/размразяването приключи, отворете вратата или натиснете бутон **СТОП** и дневното време отново ще се появи на дисплея, ако часовника е настроен.

- Ако желаете да разберете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **Бутон МИКРОВЪЛНА/ ГРИЛ/КОМБИНИРАН** / / / . Моментното ниво на мощност ще се покаже за 2-3 секунди.

ВАЖНО:

- Затворете вратичката след готвене / размразяване. Моля, обърнете внимание, че лампата ще остане включена за 10 минути, когато вратата е отворена от съображения за сигурност, с цел да Ви напомни да затворите вратичката.



ГРИЛ ГОТВЕНЕ / КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

1. ГОТВЕНЕ САМО ГРИЛ

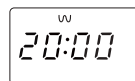
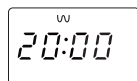
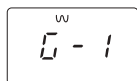
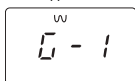
Фурната има горен и долен грил, които могат да бъдат използвани както по отделно, така и заедно. Те имат само една настройка на мощността. Грилът се подпомага от чиния, която се върти едновременно за да се гарантира равномерното запичане. Въведете желаните грил режим чрез натискане на бутон **МИКРОВОЪЛНА/ГРИЛ/КОМБИНИРАН**, както е показано по-долу.

Натиснете бутон МИКРОВОЪЛНА/ГРИЛ/КОМБИНИРАН	Дисплей	Подгряващ грил елемент в употреба
	G-1	Само горен кварцов грил
	G-2	Горен кварцов грил и долен грил заедно
	G-3	Само долен грил

Пример:

Да предположим, че искате да готвите 20 минути, използвайки само ГОРНИЯ ГРИЛ.

- Изберете функция ГОРЕН ГРИЛ чрез двукратно натискане на бутон **МИКРОВОЪЛНА/ГРИЛ/КОМБИНИРАН**. G-1 и индикатора за включен грил ще се появят на дисплея.
- Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** за да потвърдите режима на готвене.
- Използвайте скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** за да въведете времето за грил
- Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** за да стартирате печенето. (На дисплея ще се покаже обратно отброяване, съгласно настроеното време за готвене.)



БЕЛЕЖКА:

След изтичане на половината от времето за печене, звуков сигнал прозвучава два пъти за да ви напомни да обърнете храната с цел равномерно запичане. Моля имайте предвид, че фурната няма да спре автоматично по време на печенето. За по-добър ефект на запичане храната трябва да бъде обърната след изтичане на половината на времето за готвене. След като храната бъде обърната, затворете вратата и натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** за да продължите да печете.

2. КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

Функцията **КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ** позволява комбинация от микровълнова мощност с грил или конвекторни КОМБИНИРАНИ средства за готвене посредством микровълнова енергия и грил или конвекторна сила редувайки ги. Комбинираното готвене намалява времето за готвене и осигурява хрупкава кафява коричка, като ви предоставя удобството на бързото готвене с традиционна апетитна външност.

Има 4 избора от комбинации, показани по-долу:

Натиснете бутон РЕЖИМ ГРИЛ/КОМБИНИРАН РЕЖИМ	Дисплей	Микровълна / работен цикъл	Горен грил / работен цикъл	Конвекция/ работен цикъл
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Следвайте примера на следващата страница за подробности как да работите с функцията за комбинирано готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещат много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

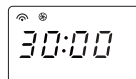
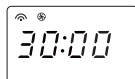
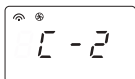
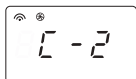
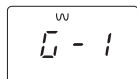
ГРИЛ ГОТВЕНЕ / КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ



Пример за Микровълна и Конвекция:

Да предположим, че искате да се готви за 30 минути, използвайки комбинация от микровълна и конвекция (С-2).

1. Натиснете бутон **МИКРОВЪЛНА/ ГРИЛ/КОМБИНИРАН** два пъти. Върху дисплея ще се появи G-1.
2. Изберете С-2 чрез неколккратно натискане на бутона до появата му на дисплея. В същото време индикаторът за микровълни и конвекция ще светне на дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ ПОТВЪРДИ** за да потвърдите режима на готвене.
4. Използвайте скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** за да въведете времето за грил
5. Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ ПОТВЪРДИ** за да стартирате готвене. (Дисплеят ще отброява до зададеното време за готвене.)



БЕЛЕЖКИ за ГРИЛ и КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ:

- Не е необходимо да затопляте грила.
- Когато запичате храна, поставете я или на скарата или в дълбок контейнер върху въртящата се чиния. Използвайте скарата за печене на малки парчета храна като бекон, пушено месо или бисквити.
- Можете да усетите дим или мирис на изгоряло когато използвате грила за пръв път. Това е нормално и не е сигнал, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, при първото използване на фурната, включете фурната на грил за 20 минути без храна.

ВАЖНО: По време на работа, за да се маха дима и миризмата, отворете прозореца или включете вентилацията на кухнята.

ОБИКНОВЕНО ГОТВЕНЕ



Фурната може да се използва и като обикновена фурна използвайки конвекция с 10 предварително настроени температури на фурната. Предварителното затопляне е препоръчително за по-добри резултати. Температурата може да се избере между 140°C и 230°C с 10°C стъпка.

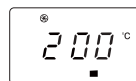
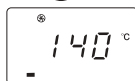
Натиснете бутон ОБИКНОВЕНА ФУРНА	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Темп. на фурната (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

За всяка възможна за настройване температура съществува температурен индекс на дисплея, например 170°C = четири трети показание. По време на претоплянето този дисплей ще премигва и нарастващите показания на дисплея ще показват процеса на претопляне.

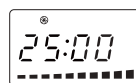
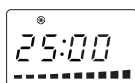
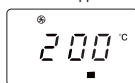
Пример 1: За готвене с претопляне

Ако желаете да затоплите до 200°C и да готвите 25 мин. на 200°C.

1. Натиснете бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** веднъж. 140 и индикатора за температура ще се покаже на дисплея. Освен него ще светне и индикатора за обикновена фурна.
2. Въведете желаната температура за затопляне натискайки бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** (6 пъти) или завъртете ключ **ВЪВЕЖДАНЕ** НА ЗАПИС докато на дисплея се покаже 200.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ ПОТВЪРДИ** за да потвърдите избраната температура.



4. Натиснете още веднъж бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** за да започнете затоплянето. Когато температурата е достигната ще прозвучи двукратен сигнал напомнящ да се сложи храната във фурната. Моментната температура ще се покаже на дисплея.
5. Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата. Използвайте скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** за да нагласите време за готвене 25 минути.
6. Натиснете бутона **СТАРТ/+1мин/ ПОТВЪРДИ** за да започнете да готвите. Дисплеят ще започне да отброява зададеното за готвене време. Конвекторният индикатор ще светне.



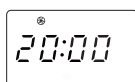
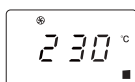
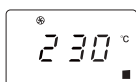


ОБИКНОВЕНО ГОТВЕНЕ

Пример 2: За готвене без предварително затопляне

Ако желаете да готвите 20 мин. на 230°C.

1. Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата. Натиснете веднъж бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** и индикаторът за температура ще се появи на дисплея. Освен него ще светне и индикатора за обикновена фурна.
2. Въведете желаната температура за затопляне натискайки бутон **ОБИКНОВЕНА ФУРНА** (9 пъти) или завъртете скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** докато на дисплея се покаже 230.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин./ПОТВЪРДИ** за да потвърдите избраната температура.
4. Използвайте скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** за да въведете времето за готвене (20 мин).
5. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин./ПОТВЪРДИ** за да започнете готвенето.



БЕЛЕЖКИ:

1. Времето за готвене не може да бъде въведено преди да се достигне зададената температура на затопляне. Ако температурата е достигната, вратата трябва да е отворена за да се въведе времето за готвене.
2. Нагревателят на обикновената фурна ще спре автоматично, ако до 5 минути не бъде въведено време за готвене. Ще прозвучи петкратен звуков сигнал за припомняне и на дисплея ще се покаже дневното време, ако часовникът е бил настроен. Ако часовникът не е бил настроен, на дисплея ще се покаже "0:00".
3. Когато фурната е затоплена, чинията трябва да е във фурната. По време на затоплянето и готвенето, ще чувате охлаждащия вентилатор да се включва и изключва. Това е съвсем нормално и не влияе на готвенето.
4. Инструкциите на производителите на храни са само препоръчителни, затова времената за готвене трябва да бъдат коригирани.
5. След като готвенето приключи охлаждащия вентилатор ще продължи да работи за да намали температурата на електрически и механични части.
6. Можете да усетите дим или мирис на изгоряло когато използвате грила за пръв път. Това е нормално и не е сигнал, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, при първото използване на фурната, включете фурната на грил за 20 минути без храна и след това на конвекция 230°C.

ВАЖНО: По време на работа, за да позволите на дима или миризмите да излязат, отворете прозореца или включете кухненската вентилация. Уверете се, че няма храна във фурната.


⚠ ВНИМАНИЕ:

Вратичката, външната кутия, кухнята на фурната и аксесоарите може да се нагорещят много по време на работа. За да се предотвратят изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

Използвайте автоматична програма за по-добри резултати при приготвяне на печено или сладкиши.



Експресна пица

1. Докато уредът се намира в режим на изчакване, натиснете бутон **ЕКСПРЕСНА ПИЦА** , след което върху екрана ще бъде показано фабрично зададеното за функцията време.
2. Чрез завъртане на скалата за **ВЪВЕЖДАНЕ**, времето за готвене може да бъде променено от 5 до 9 минути.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин./ПОТВЪРДИ** за стартиране на готвене.



1. ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ГОТВЕНЕ

Тази функция ви позволява да готвите използвайки до 3 различни нива, които могат да включват ръчно време и режим за готвене и/или време за размразяване както и функцията размразяване по тегло. Веднъж програмирана, не е необходимо да се намесвате в процеса на готвенето, фурната сама ще се прехвърли към следващото ниво. Еднократен звуков сигнал ще прозвучи след първото ниво. Ако едно от нивата е размразяване, то трябва да е на първо ниво.

БЕЛЕЖКА: Автоматичното меню не може да бъде настроено като една от многобройните последователности.

Пример: Ако искате да размразите храна за 5 минути, след това да сготвите с P80 микровълнова мощност за 7 минути. Стъпките са следните:

1. Натиснете бутон **РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО/ВРЕМЕ** два пъти, на дисплея ще се покаже dEF2.
2. Въведете време за размразяване като използвате скалата **ВЪВЕЖДАНЕ**, докато на дисплея се покаже "5:00" минути.
3. Натиснете бутон **МИКРОВЪЛНА/ГРИЛ/КОМБИНИРАН** / / един път.
4. Въведете нивото на мощност чрез завъртане на скалата за **ВЪВЕЖДАНЕ** до P80.
5. Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да потвърдите избраната настройка.
6. Въведете време за готвене посредством завъртане скалата **ВЪВЕЖДАНЕ**, докато на дисплея се покаже "7:00" минути.
7. Натиснете бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да започнете готвенето.

2. +1мин ФУНКЦИЯ (автоматична минута)

Бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) ви позволява да работите с двете следващи функции:

а. Директен старт

Можете директно да започнете да готвите на P100 ниво на микровълновата мощност за 1 минута чрез натискане на бутон **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /). Процесът на готвене ще започне веднага и всеки път, когато е натиснат бутона времето за готвене ще се увеличава с 1 минута.

б. Увеличаване на времето за готвене

Можете да удължите времето за готвене по време на ръчно, грил, конвекторно и комбинирано готвене много пъти по 1 минута ако бутонът **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) е натиснат докато фурната работи. По време на размразяване по тегло, функция на автоматичното меню и последователно готвене, времето за готвене не може да бъде увеличено чрез натискане на бутона **СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /)

БЕЛЕЖКА: Времето за готвене може да бъде удължено максимум до 95 минути.

3. ФУНКЦИЯ КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР:

Можете да използвате кухненския таймер за отброяване и когато фурната не работи, например при варене на яйца на нормален котлон или за следене на времето на престояване на готвени/размразени храни.

Пример:

За нагласяване на таймера за 5 минути.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>1. Натиснете два пъти бутона НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА/КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР.</p> <p> x 2</p> | <p>2. Въведете желаното време посредством завъртане на скалата ВЪВЕЖДАНЕ докато не се покажат правилните минути.</p> | <p>3. Натиснете бутона СТАРТ/+1мин/ПОТВЪРДИ за да стартирате таймера.</p> | <p>4. Проверете дисплея (На дисплея ще се показва обратно отброяване, съгласно настроеното време за готвене.)</p> |
|--|---|--|---|

Когато времето наближи, ще прозвучи петкратен звуков сигнал и LED ще покаже времето.

Можете да въведете всяко време до 95 минути. За да откажете КУХНЕНСКИЯ ТАЙМЕР докато отброява, просто натиснете бутона **СТОП**.

БЕЛЕЖКА: Функцията КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР не може да се използва по време на готвене.

4. ЗАКЛЮЧВАНЕ ПРОТИВ ДЕЦА:

Използвайте за да предотвратите употреба на фурната от малки деца без родителски контрол.

а. Настройване на ЗАКЛЮЧВАНЕТО ПРОТИВ ДЕЦА:

Натиснете и задръжте бутона **СТОП** за 3 секунди докато не прозвучи дълъг сигнал. На дисплея ще се покаже индикатор за заключване.



б. Анулиране на ЗАКЛЮЧВАНЕТО ПРОТИВ ДЕЦА:

Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона **СТОП** докато не прозвучи дълъг сигнал. Индикаторът за заключване ще изчезне.



РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО И РАЗМРАЗЯВАНЕ ЗА ВРЕМЕ

1. РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО

Микровълновата фурна е предварително програмирана с време и нива на мощност за пол-лесно размразяване на следните храни: свинско, телешко и пилешко. Диапазонът на теглото може да бъде от 100 г – 2000 г със стъпки от по 100 г. Замразените храни се размразяват от -18°C. Следвайте примера по-долу за повече подробности относно работата на тези функции.

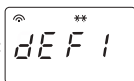
Пример: Размразяване на месо с общо тегло 1,2 кг. използвайки **РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО**.

Поставете месото в плитка чиния или поставката за размразяване върху въртящата се чиния.

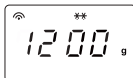
1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **ТЕГЛО/РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

** / ** x1,

дисплеят ще покаже:



2. Чрез завъртане на скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** въведете желаното тегло докато на дисплея се покаже:



В същото време на дисплея ще светне индикатор "g".

3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да започнете размразяване. Ще се покажат индикаторите за време и размразяване, а индикатор "g" ще излезне. (Дисплеят ще отброява времето за размразяване).

Бележки за РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО:

- Преди да замразите храната, проверете дали е свежа и с добро качество.
- Поставете храна с тегло по-малко от 200 г на ръба, а не в средата на въртящата се чиния.
- Теглото на храната трябва да бъде закръглено нагоре към най-близките 100 г. например, 650 г към 700 г.
- Ако е необходимо, защитете малки зони от месото или птицата с малки парчета алуминиево фолио. Това ще предотврати зоните от затопляне по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не докосва стените на фурната.

2. РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ВРЕМЕ

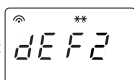
Тази функция размразява бързо храните, позволявайки Ви да изберете подходящото време за размразяване, в зависимост от типа храна. Следвайте примера по-долу за повече подробности как се работи с тази функция. Времевият диапазон е: 0:05 – 95:00.

Пример: За размразяване на храни за 10 минути.

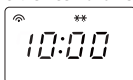
1. Изберете нужното меню, натискайки два пъти бутон **РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО/ ВРЕМЕ**.

** / ** x2,

дисплеят ще покаже:



2. Чрез завъртане на скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** въведете желаното време за готвене докато на дисплея се покаже 10:00.



3. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да стартирате размразяване. Индикаторите за време и размразяване ще светнат.

БЕЛЕЖКИ за РАЗМРАЗЯВАНЕТО ПО ВРЕМЕ:

- След готвене ще прозвучи петкратен звуков сигнал и на дисплея ще се покаже времето на деня, ако часовникът е сверен. Ако часовникът не е сверен, дисплеят ще покаже само "0:00" когато готвенето приключи.
- Нагласената мощност е P30 и не може да бъде променена.



РЕЖИМ АВТОМАТИЧНО МЕНЮ

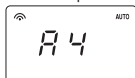
Бутоните **АВТОМАТИЧНО МЕНЮ** автоматично нагласят правилния режим на готвене на храните (подробности на страница BG-25). Следвайте примера по-долу за подробности как се работи с тази функция.

Пример: За да готвите 350 г моркови използвайте функция **АВТОМАТИЧНО МЕНЮ** за пресни зеленчуци (A4).

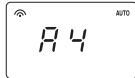
1. Завъртете и изберете желаното автоматично меню.



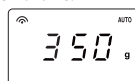
Дисплеят ще покаже:



2. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да потвърдите избраната настройка.



3. Чрез завъртане на скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** въведете желаното тегло докато на дисплея се покаже:



4. Натиснете бутон **СТАРТ/+1 мин/ПОТВЪРДИ** (+1min /) за да стартирате готвене. (Дисплеят ще отброява до зададеното време за готвене.)

БЕЛЕЖКИ:

- Теглото или количеството на храната могат да бъдат въведени посредством завъртане на скалата **ВЪВЕЖДАНЕ** докато не се покажат желаните стойности. Въведете теглото само на храната. Не включвайте теглото на съда.
- При храни, които тежат повече или по-малко от теглата/количествата дадени в таблицата на АВТОМАТИЧНО МЕНЮ на страница BG-25, се приготвят в ръчен режим на работа.

СХЕМА НА АВТОМЕНЮТО



Автоматично меню	Дисплей	Метод на готвене	ТЕГЛО / ПОРЦИЯ / ПРИБОРИ	Процедура
Претопяване Ястие (предварително приготвена храна, в това число месо, зеленчуци и гарнитюри)	A1	100% Микро	150 г, 250 г, 350 г, 450 г, 600 г (начална темп. 5°C) Плоча и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак	Поставете предварително приготвената храна в чиния. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете чинията. Поставете чинията в центъра на въртящата се чиния. Разбъркайте след готвене.
Пълнени картофи	A2	100% Микро	1, 2, 3 картофа (парчета) 1 картоф = ок. 230 г (начална темп. 20°C)	Моля използвайте картофи с приблизително еднаква големина, ок. 230 г. Продупчете всеки картоф на няколко места и ги поставете на края на въртящата се чиния. След половината време за готвене ги обърнете. Оставете да престоят 3-5 минути преди сервиране.
Месо (обезкостено месо, напр. говеждо, агнешко, свинско или пилешко)	A3	100% Микро	150g, 300g, 450g, 600g (начална темп. 5°C) Чиния и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак	Нарежете месото на малки парчета и ги поставете в чиния. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете чинията. Поставете чинията в центъра на въртящата се чиния.
Пресни зеленчуци, напр. карфиол, моркови, броколи, копър, пипер, тиквички и други	A 4	100% Микро	150 г, 350 г, 500 г (начална темп. 20°C) Купа и капак	Нарежете пресните зеленчуци на малки парчета. Поставете пресните зеленчуци в подходящ съд. Поставете на въртящата се чиния. Добавете необходимото количество вода (1 супена лъжица на 100 г). Покрийте с капак. Разбъркайте след готвене и оставете храната да престои около 2 минути.
Риба (само филе от риба е препоръчително за тази програма)	A5	80% Микро	150 г, 250 г, 350 г, 450 г, 650 г (първоначална темп. 20°C) Чиния и вентилирано микровълново фолио или подходящ капак	Поставете на един слой в чинията. Използвайте вентилирано фолио или подходящ капак за да покриете.
Паста (сухи тестени изделия напр. Фусили, Фарфали, Ригатони)	A6	80% Микро	Паста Вода 50 г 450 мл. 100 г 800 мл. 150 г 1200 мл. (първоначална темп. за водата: 20°C) Голяма и широка купа	Поставете пастата в подходяща купа и добавете вода. Не покривайте. Поставете купата в центъра на въртящата се чиния. След готвене, разбъркайте добре и оставете 2 минути да престои.
Супа	A7	100% Микро	200 г, 400 г, 600 г (начална темп. 5°C) Чаши (200 г на чаша)	Поставете чашите на въртящата се чиния и разбъркайте след готвене.
Пандишпан* Съставки: 4 яйца 110 г захар 100 г брашно 10 г царевично нишесте 60 г вода 60 г растително масло	A8	Затоплете до160°C	475 г (начална темп. 20°C) Форма (около 26 см диаметър) Скара	Фурната ще се затопли до 160°C. Когато температурата е достигната, отворете вратата и поставете кейка на долното ниво вътре. Натиснете бутон СТАРТ+1МИН/ПОТВЪРДИ (+1min /) за започване на печенето.
Замразена пица (готова за фурна пица → предварително изпечена)	A9	C-1	200 г, 300 г, 400 г (първоначална темп. -18°C) Скара	Отстранете опаковката и поставете директно на долно ниво. Не се изисква време за престояване.
Печено пиле	A10	C-1	500g, 750g, 1000g, 1200g (начална темп. 20°C) Скара	Ако желаете, поръсете със сол, пипер и паприка. Пробийте кожата на пилето няколко пъти. Поставете пилето с гръдите нагоре, на долното ниво.

* Подготовка за пандишпан (A8):

1. Разделете яйцата.
2. Разбийте на крем жълтъците, масло и вода с ръчен блендер (бавна скорост) докато стане светъл и пухкав.
3. Добавете брашно и мискирайте добре.
4. В отделна чиния, разбийте белтъците захарта и царевично нишесте с ръчен блендер (висока скорост). Внимателно добавете до сместа за кейка.
5. Изсипете сместа в намазнена форма и загладете повърхността.
6. След затопяване поставете формата във фурната.

БЕЛЕЖКИ:

- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Когато използвате автоматично готвене, резултатите може да се различават в зависимост от формата и размера на храната, както и от личните Ви предпочитания по отношение на готвенето. Ако не сте доволни от програмния резултат, настройте времето за готвене, така че да съпада с Вашите изисквания.



ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ

За да готвите/размразявате храна в микровълновата фурна, микровълновата енергия трябва да може да премине през съда и да влезе в храната. Затова е важно да се използват подходящи съдове.

Кръгли/овални съдове са предпочитани пред квадратните/правоъгълните, защото храната по ъглите може да се претопли. Можете да използвате съдове от изброените по-долу.

Кухненско	Микровълнова безопасност	Грил	Конвекция	Микс готвене	Коментари
Алуминиево фолио Найлонова опаковка	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Малки парчета от алуминиево фолио може да бъдат използвани за да предпазят храната от претопляне. Дръжте фолиото на най-малко 2 см от стените на фурната, за да няма искри. Опаковките от фолио не са препоръчителни, освен специфицираните от производителя, например Microfoil®. Следвайте внимателно инструкциите.
Гювечета	✓	✗	✗	✗	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не превишавайте времето, дадено за готвене. Бъдете много внимателни, защото тези съдове стават много горещи.
Китайски порцелан и керамика	✓ / ✗	✗	✓	✓ Само комбинирано обикновено готвене	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Стъклария, например, Ругех®	✓	✓	✓	✓	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото при внезапно нагряване могат да се счупят.
Метал	✗	✓	✓	✗	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото ще се получи волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Пластмаса/Полистирен, например, съдове за бързо хранене	✓	✗	✓	✓ / ✗	Трябва да се внимава защото някои контейнери може да се стопят или да променят цвета си при висока температура.
Фолио	✓	✗	✗	✗	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Опаковки за фризер/печене	✓	✗	✓ / ✗	✗	Трябва да се пробие за да излезе парата. Уверете се, че опаковките са подходящи за микровълново ползване. Не използвайте пластмасови или метални свързки, защото могат да се запалят поради искрене.
Хартиени чинии, чаши и кухненска хартия	✓	✗	✗	✗	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на парата. Трябва да се внимава да не възникне пожар в резултат от претопляне.
Сламени и дървени съдове	✓	✗	✗	✗	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят.
Рециклирана хартия и вестници	✗	✗	✗	✗	Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.
Скара	✓	✓	✓	✓	Металната скара е специално проектирана за всички режими на готвене и не може да повреди фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.



ВНИМАНИЕ: ДА НЕ СЕ ИЗПОЛЗВАТ ОБИКНОВЕНИ ПРЕПАРАТИ ЗА ФУРНИ, ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА, АБРАЗИВНИ, РАЗЯЖДАЩИ ПРЕПАРАТИ, СЪС СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЕВА ОСНОВА, КУХНЕНСКА ТЕЛ, ПО НИКОЯ ЧАСТ НА ВАШАТА ФУРНА.

Преди почистване се уверете, че кухнята на фурната, външната част и аксесоарите са изстинали напълно.

ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО ФУРНАТА И ОТСТРАНЯВАЙТЕ ВСЯКАКВИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА - Поддържайте фурната чиста, защото иначе може да се увреди състоянието на повърхностите. Това може да има неблагоприятен ефект върху живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.

Външна част на фурната

Външната част на Вашата фурна трябва да се почиства внимателно с мек сапун и вода. Уверете се че сапуна е отмит с влажна кърпа и след това подсушете.

Контрол на фурната

Отворете вратичката преди почистване за да деактивирате контролния панел. При почистването му трябва да се внимава. Почистете го внимателно само с навлажнена кърпа. Избягвайте употребата на прекалено големи количества вода. Не използвайте абразивни или химически почистващи средства.

Вътрешна част на фурната

1. За почистване, избършете всякакви петна и разливи с мека влажна кърпа или гъба след всяко ползване, докато фурната е все още топла. За по-тежки разливи, използвайте мек сапун и бършете многократно до отстраняването на замърсяването. Запечени стари разливи може да прегреят, да димят или да се запалят. Не сваляйте капака на микровълните.

2. Внимавайте в малките вентилационни отвори на фурната да не попадне вода или сапун, защото могат да увредят фурната.

3. Не използвайте почистващи препарати във формата на спрей за вътрешната част на фурната.

4. Загривайте фурната редовно, използвайки обикновена фурна или грил. Останалата храна или мазнина може да предизвикат дим и лоша миризма.

5. Храната ще изпускат пара по време на готвене и събира конденз вътре във фурната и вратата. Важно е да почиствате фурната до сухо. Събирането на конденз в крайна сметка ще доведе до корозия по фурната.

СПЕЦИАЛНА БЕЛЕЖКА за КАПАКА НА ВЪЛНОВОДА:

Пазете капака на вълновода чист постоянно. Капакът на вълновода е направен от чуплив материал и трябва да се почиства внимателно. (следвайте инструкциите за почистване).

Прекаленото накуисване може да предизвика разпадането на капака на вълновода. Този капак е консуматив и без регулярно чистене, ще трябва да се замени.

Аксесоари

Аксесоари като въртяща се чиния, поставка и скара трябва да бъдат измивани с меки почистващи препарати и подсушавани. Безопасни са за миялни машини.

Вратичка

За да премахнете всички следи от мръсотия, редовно почиствайте и двете страни на вратата и прилежащите части с мека, влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи материали или остри стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, понеже могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

БЕЛЕЖКА: Не почиствайте с помощта на пара.

Почистване - за по-лесно почистване на Вашата фурна:

Поставете в купа половин лимон, добавете 300мл вода и загрейте на 100% за 10-12 минути. Избършете фурната с мека и суха кърпа.

ВАЖНО:

- Ако готвите храна по-дълго от стандартното време (вижте таблицата), използвайте същия режим на готвене, механизма за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Микровълновата мощност ще се намали или нагряващия елемент на грила ще се включи и изключи.

Режим на готвене	Стандартно време
Микровълна P100	30 минути
Грил/Обикновена фурна/Режим комбинирано готвене	Контролирани непостоянно функциониране, температура и време.

RO



Atenție:

Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. Simbolul indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu pot fi tratate ca reziduurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.

A. Informații pentru utilizatori despre modul de tratare (gospodării)

1. În Uniunea Europeană

Atenție: dacă doriți să aruncați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!

Echipamentele electrice și electronice uzate trebuie tratate separat și în concordanță cu legislația în vigoare despre tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate.

După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice și electronice uzate la punctele adecvate de colectare*.

În unele țări* produsele uzate pot fi preluate gratuit de furnizorul local în momentul cumpărării unui produs nou similar.

*) Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Dacă echipamentul dumneavoastră electronic sau electric uzat are baterii sau acumulatori, vă rugăm să le tratați separat conform cerințelor locale.

Prin tratarea corectă a acestui produs ajutați ca deșeurii să 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 deșeurii.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou. Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații despre tratare pentru întreprinderi

1. În Uniunea Europeană

Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri și doriți să-l eliminați:

Vă rugăm să contactați furnizorul SHARP, care vă va informa despre modul de preluare a produsului. Uneori, această preluare se face contra cost. Produsele mici (și în cantități mici) pot fi preluate de punctele locale de colectare.

Pentru Spania: vă rugăm să contactați sistemul de colectare stabilit sau autoritățile locale pentru preluarea produselor uzate.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.



CONȚINUT

Manual de utilizare

INFORMAȚII DESPRE TRATAREA CORESPUNZĂTOARE A DEȘEULUI	1
CONȚINUT	2
SPECIFICAȚII	2
CUPTORUL ȘI ACCESORIILE	3
PANOUL DE CONTROL	4
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	5-15
INSTALARE	16-17
ÎNAINTE DE PORNIRE	18
SETAREA CEASULUI	18
NIVELURI DE PUTERE MICROUNDRE	18
SETAREA MANUALĂ	19
GĂTIRE CU MICROUNDRE	19
GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI	20-21
GĂTIRE CU CONVECȚIE	21-22
EXPRESS PIZZA	22
ALTE FUNCȚII UTILE	23
UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ ȘI DECONGELARE RAPIDĂ	24
FUNCȚIA AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)	24
GRAFIC AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)	25
VASE ADECVATE	26
ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE	27



SPECIFICAȚII

Nume model:	R-843IN
Tensiune linie c.a.:	230 V, 50 Hz monofazică
Siguranțe / întrerupător de circuit:	16 A
Putere c.a. necesară:	1.500 W
Microundre:	900 W (IEC 60705)
Putere de ieșire: Microundre:	1.100 W
Grătar superior (Infraroșu):	500 W
Grătar inferior (Infraroșu):	2.500 W
Convecție:	sub 1 W
Modul oprit (Mod de economisire a energiei):	2.450 MHz* (Grupa 2/Clasa B)
Frecvență microundre:	512 x 307 x 497 mm
Dimensiuni exterioare (L) x (Î) x (A) mm:	328 x 226 x 343 mm
Dimensiuni cavitate (L) x (Î) x (A)** mm:	25 litri**
Capacitate cuptor:	o 301 mm
Disc rotativ (metalic):	aprox. 17,62 kg
Greutate:	25 W / 240 V
Lampă cuptor:	

* Acest produs respectă cerințele standardului European EN55011.

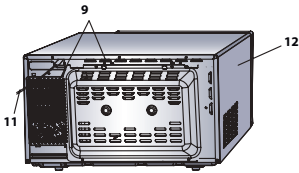
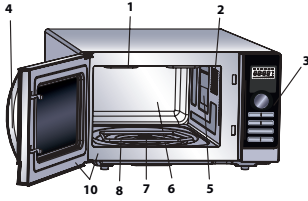
În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament de clasa B grup 2.

Echipament grup 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor.

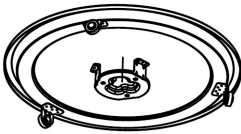
Echipament de clasă B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.

** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii și înălțimii maxime. Capacitatea actuală pentru alimente este mai mică.

DATORITĂ POLITICII DE ÎMBUNĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA PROIECTUL ȘI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ UN ANUNȚ PREALABIL.



13. Platou rotativ (metal)



14. Dispozitiv fixare



15. Grătar



CUPTORUL

1. Element de încălzire grill (grill superior)
2. Lampa cuptorului
3. Panoul de control
4. Mâner de deschidere a ușii
5. Capacul ghidajului de unde (NU SCOATEȚI)
6. Cavitate cuptor
7. Ax motor platou rotativ
8. Element de încălzire grill (grill inferior)
9. Orificii de ventilare
10. Garnituri de etanșare și suprafețe de etanșare
11. Cablu electric
12. Carcasa exterioră

ACCESORII:

Verificați dacă următoarele accesorii au fost livrate:

- (13) Platou rotativ (14) Dispozitiv fixare (15) Grătar
- Amplasați dispozitivul de fixare pe axul motorului platoului rotativ. Apoi, așezați platoul rotativ pe axul motorului aferent acestuia; asigurați-vă că acesta este bine fixat.
- Pentru a evita avarierea platoului, asigurați-vă că vasele și recipientele sunt ridicate uniform de pe marginea platoului atunci când sunt scoase din cuptor.
- Pentru utilizarea grătarului, consultați secțiunile pentru grill de la paginile RO-21.

Nu atingeți niciodată grillul când acesta este fierbinte.

NOTĂ: Atunci când comandați accesorii, precizați furnizorului sau punctului de service autorizat SHARP următoarele: numele părții componente și numele modelului.

NOTE:

- Capacul ghidajului de unde este fragil. Interiorul cuptorului trebuie curățat cu mare grijă pentru a nu avaria unitatea.
- După ce gătiți mâncăruri grase fără capac, întotdeauna curățați bine cavitatea și mai ales elementul de încălzire a grillului, acestea trebuind să fie uscate și fără grăsimi. Grăsimia acumulată se poate supraîncălzi și fumegea sau chiar lua foc.
- Utilizați cuptorul numai cu platoul rotativ și cu suportul platoului fixate corect. Dacă platoul rotativ nu a fost fixat bine, acesta se poate balansa sau se poate opri din rotire, ceea ce poate duce la avarierea cuptorului.
- Când gătiți, toate alimentele și recipientele cu alimente se vor amplasa întotdeauna pe platoul rotativ.
- Platoul rotativ se poate roti în direcția acelor de ceasornic sau invers. Direcția de rotire se poate schimba la fiecare pornire a cuptorului. Acest lucru nu afectează performanța aparatului.

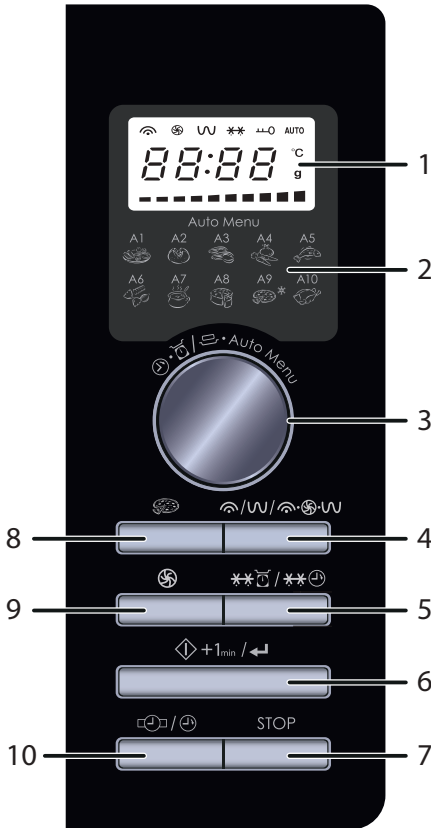


AVERTIZARE:






Ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele se vor încălzi foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.



PANOUL DE CONTROL



1. AFIȘAJUL DIGITAL ȘI INDICATORII

-  Indicator CUPTOR CU MICROUNDE
-  Indicator CONVECȚIE
-  Indicator GRILL
-  Indicator DECONGELARE
-  Indicator BLOCARE DE SIGURANȚĂ
- AUTO** Indicator MENIU AUTOMAT
- °C** Indicator TEMPERATURĂ
- g** Indicator GREUTATE
- ■ Index pentru temperatură

2. Opțiuni pentru meniul automat:

- A1: Meniu încălzire
- A2: Cartofi în coajă
- A3: Carne
- A4: Legume proaspete
- A5: Pește
- A6: Paste
- A7: Supă
- A8: Prăjituri
- A9: Pizza congelată
- A10: Pui

3. Buton rotativ de INTRODUCERE

Rotiți pentru a introduce timpul de preparare, ora, modul de preparare, nivelul de putere, temperatura, greutatea, porția și pentru a selecta meniul automat.

4. Buton MICROUNDE/MOD GRĂȚAR/ MOD COMBINAT

- 1 APĂSARE = MICROUNDE
- 2 APĂSĂRI (G-1) = GRĂȚAR SUPERIOR QUARTZ
- 3 APĂSĂRI (C-1) = MICROUNDE ȘI GRĂȚAR SUPERIOR QUARTZ ȘI GRĂȚAR INFERIOR

5. Buton DECONGELARE AUTOMATĂ / DECONGELARE RAPIDĂ

6. Buton START/ +1 min / CONFIRMARE

7. Buton STOP

8. Butonul EXPRESS PIZZA:

Apăsați pentru a prepara pizza în 5:00-9:00 minute.

9. Buton CONVECȚIE

10. Buton SETARE CEAS / TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE

Pentru a evita pericolul de incendiu.

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.

Acest cuptor este conceput pentru a fi utilizat numai pe un blat de bucătărie. Acesta nu este conceput să fie integrat în mobilierul de bucătărie.

Nu amplasați cuptorul într-un dulap.

Priza trebuie să fie ușor accesibilă astfel încât deconectarea aparatului în caz de pericol să fie cât mai ușoară.

Sursa de alimentare c.a. trebuie să fie de 230 V, 50 Hz, cu o siguranță de minimum 10 A sau cu un întrerupător de circuit de minimum 10 A.

Se recomandă utilizarea unui circuit separat numai pentru acest dispozitiv.

Nu amplasați cuptorul în zone în care se generează căldură.

De exemplu, în apropierea cuptoarelor clasice.

Nu instalați cuptorul cu microunde în locuri cu umiditate mare sau unde se poate aduna apă.

Nu depozitați și nu utilizați cuptorul în aer liber.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul și lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualul incendiu. Utilizați numai recipiente și ustensile rezistente la microunde.

Vezi pagina RO-26. Verifi cați dacă ustensilele pot fi utilizate în cuptorul cu microunde.

În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.

Curățați capacul ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul acestuia după utilizare. Acestea trebuie să fie uscate și fără urme de grăsime. Grăsimea acumulată se poate supraîncălzi și poate să înceapă să scoată fum sau să ia foc.

Nu așezați materiale inflamabile în apropierea cuptorului sau a orificiilor pentru ventilare.

Nu blocați orificiile de ventilare.

Îndepărtați de pe mâncare și de pe recipiente toate dispozitivele de etanșare metalice, din sârmă etc. Arcul electric produs de suprafețele metalice poate duce la producerea unui incendiu.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a supraîncălzi uleiul pentru prăjit. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.

Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungi speciale pentru microunde.

Nu depozitați alimentele sau alte articole în interiorul cuptorului.

După pornirea cuptorului, verificați toate setările pentru a vă asigura că funcționează corespunzător.



Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, țineți cuptorul sub observație în timpul gătirii sau încălzirii alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: cârnați, plăcinte sau budinci.

Consultați sfaturile aferente din manualul de utilizare.

Pentru a evita producerea leziunilor

AVERTIZARE:

Nu utilizați cuptorul dacă este avariat sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este uzată sau închisă strâmb.
- b) Balamalele și dispozitivele de etanșare; asigurați-vă că nu sunt rupte sau slăbite.
- c) Dispozitivele de etanșare și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că nu au fost avariate.
- d) Interiorul cavității cuptorului sau ușa; asigurați-vă că nu prezintă deformări.
- e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că nu au fost avariate.

În cazul avarierii ușii sau a dispozitivelor de etanșare, cuptorul nu poate fi utilizat până la repararea acestuia de către o persoană specializată.

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.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă și nu realizați niciun fel de modificări asupra dispozitivului de siguranță. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între dispozitivul de etanșare și suprafața de etanșare.

Nu permiteți acumularea de grăsime și de murdărie pe dispozitivul de etanșare a ușii și a părților adiacente. Curățați cuptorul în mod regulat și îndepărtați orice urme de mâncare. Respectați instrucțiunile din secțiunea „Curățare și întreținere” de la pagina RO-27. Dacă aparatul nu este păstrat curat, suprafața cuptorului se poate deteriora afectând durata de viață a aparatului și poate duce la apariția unor situații periculoase.

Persoanele cu stimulatori 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

Nu îndepărtați sub nicio formă carcasa exterioară.

Nu vărsați și nu introduceți obiecte în deschiderile dispozitivului de blocare a ușii sau în orificiile pentru ventilare. În cazul vărsării unui lichid, opriți aparatul, scoateți imediat cablul de alimentare din priză și adresați-vă unui agent de service SHARP.

Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei alte suprafețe de lucru.



Păstrați cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți, incluzând partea din spate a cuptorului.

Nu permiteți accesul copiilor mai mici de 8 ani în apropierea aparatului electrocasnic și al cablului acestuia.

Nu încercați să înlocuiți singuri becul cuptorului și 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.

În cazul în care cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

Înlocuirea trebuie realizată de către un agent autorizat de service SHARP.

Pentru a evita producerea unei explozii și fierberea bruscă:

AVERTIZARE: lichidele și alimentele nu pot fi încălzite în recipiente etanșe deoarece pot exploda. Încălzirea la microunde a băuturilor poate duce la fierberea eruptivă a acestora, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă.

Nu utilizați niciodată recipiente etanșe. Îndepărtați dispozitivul de etanșare și capacele înainte de utilizare. Recipientele etanșe pot exploda din cauza acumulării de presiune chiar și după ce cuptorul a fost oprit. Aveți grijă la încălzirea lichidelor. Utilizați un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.

Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și producerea de arsuri:

1. Nu utilizați o perioadă lungă de timp.
2. Amestecați lichidul înainte de încălzire/reîncălzire.
3. Se recomandă introducerea unei ustensile din sticlă sau alt material similar (dar nu metal) în lichid în timpul reîncălzirii.
4. Lăsați lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru cel puțin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.

Nu preparați ouăle în coajă deoarece pot exploda după ce s-a încheiat gătitrea. Pentru a prepara sau reîncălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenușul și albușul, altfel acestea pot exploda. Curățați și tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.

Înțepați coaja cartofilor, cârnaților sau a fructelor înainte de gătitrea, altfel acestea pot exploda.



Pentru a evita producerea arsurilor

**AVERTIZARE: conținutul sticlelor pentru hrănirea suga-
rilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie
amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verifica-
tă înainte de consumare pentru a preveni arsurile.**

**Pentru a preveni arsurile, utilizați suporturi pentru
recipiente sau mănuși atunci când scoateți alimentele
din cuptor.**

Deschideți întotdeauna recipientele, pungile pentru popcorn, pungile pentru gătire în cuptor etc. și țineți-le la distanță de față pentru a evita arsurile cu aburi sau fierberea eruptivă.

Pentru a evita arsurile, testați întotdeauna temperatura mâncării și amestecați-o înainte de a servi și acordați atenție specială temperaturii mâncării și a băuturilor înainte de a le da bebelușilor, copiilor sau persoanelor în vârstă. Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.

Temperatura recipientului nu reprezintă o indicație reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor; verificați întotdeauna temperatura alimentelor.

Nu stați în dreptul ușii cuptorului atunci când o deschideți pentru a evita arsurile produse de aburi și de căldură.

Tăiați alimentele gătite după încălzire pentru a elibera aburul și a evita arsurile.

Copiii trebuie ținuți la distanță pentru a preveni producerea de arsuri.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita utilizarea de către copii

AVERTIZARE: lăsați copiii în vârstă de cel puțin 8 ani să utilizeze cuptorul fără supraveghere doar după ce le-au fost aduse la cunoștință instrucțiunile privind utilizarea în siguranță a cuptorului și după ce au înțeles pericolele la care se expun în urma unei utilizări necorespunzătoare. Datorită temperaturilor generate, când aparatul se utilizează în modul GRILL, GRILL MIXT și MENU AUTOMAT, copiii îl pot utiliza numai sub supravegherea unei persoane adulte. Acest dispozitiv nu poate fi utilizat de persoane (copii) cu capacități psihice, senzoriale și mentale reduse, care nu au îndeajuns de multe cunoștințe despre utilizarea aparatului sau nu au experiență, cu excepția cazului în care acționează sub supraveghere sau li s-au dat instrucțiuni despre utilizarea dispozitivului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați ca să nu se joace la aparat.

Nu vă aplecați și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului. Nu vă jucați la cuptor și nu-l utilizați drept jucărie. Copiilor trebuie să li se aducă la cunoștință instrucțiunile importante de siguranță: utilizați suporturi pentru recipiente, îndepărtați capacele cu grijă; aveți grijă la ambalaje (de exemplu, materialele ce rețin căldură) create pentru a găti alimente crocante, deoarece sunt foarte fierbinți.



Alte avertizări

Nu modificați cuptorul în niciun fel.

Nu mutați cuptorul în timpul funcționării.

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;
- ferme;
- de către clienții hotelurilor, motelurilor și în alte medii rezidențiale;
- mediilor de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).

Acest cuptor poate fi utilizat numai pentru gătitul alimentelor în locuința dvs. Nu poate fi utilizat în scop comercial sau în laboratoare.

Pentru utilizarea fără probleme a cuptorului și evitarea avariilor.

Nu utilizați niciodată cuptorul când acesta este gol. Când utilizați un vas de rumenire sau un vas dintr-un material ce reține căldura, plasați întotdeauna un material izolator termorezistent cum ar fi platourile din porțelan pentru a preveni deteriorarea platoului rotativ sau a suportului acestuia datorită căldurii. Nu depășiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de gătit.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Nu utilizați ustensile din metal, deoarece reflectă microundele și pot provoca arcuri electrice. Nu introduceți conserve în cuptor.

Utilizați numai platoul rotativ și suportul platoului proiectate pentru acest cuptor cu microunde. Nu utilizați cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni spargerea platoului:

- (a) Înainte de a curăța platoul cu apă, lăsați platoul să se răcească.
- (b) Nu așezați alimente sau ustensile fierbinți pe platoul rece.
- (c) Nu așezați alimente sau ustensile reci pe platoul fierbinte.

Nu așezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

**NOTĂ:**

Nu utilizați recipiente din plastic pentru cuptorul cu microunde în cazul în care cuptorul este încă fierbinte de la utilizarea funcțiilor GRILL și GRILL MIXT deoarece acestea se pot topi.

Nu utilizați recipientele din plastic în timpul funcționării modurilor menționate mai sus decât dacă producătorul acestora confirmă adecvabilitatea lor în acest sens.

Dacă nu sunteți siguri de modul de conectare a cuptorului, consultați un electrician autorizat, calificat.

Producătorul sau furnizorul nu se face responsabil pentru avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie.

Pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o scurgere sau o defecțiune.

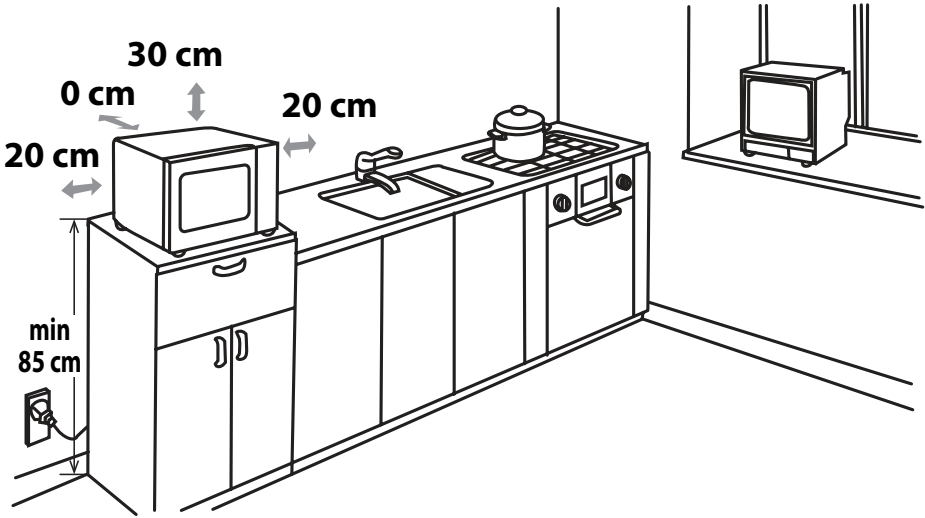


Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.



INSTALARE

1. Îndepărtați materialele de ambalare din interiorul cuptorului și îndepărtați folia de protecție de pe suprafața carcasei cuptorului cu microunde.
2. Verificați dacă produsul prezintă avarii.
3. Amplasați cuptorul pe o suprafață plată, sigură, îndeajuns de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului și greutatea produselor introduse în cuptor. Nu amplasați cuptorul într-un dulap.
4. Selectați o suprafață plată care să ofere suficient spațiu liber pentru fantele de admisie și/sau de evacuare a aerului.
Suprafața din spate a aparatului trebuie fixată de un perete.
 - Înălțimea minimă de instalare este de 85 cm.
 - Lăsați un spațiu minim de 20 cm între cuptor și pereții învecinați.
 - Lăsați un spațiu liber minim de 30 cm deasupra cuptorului.
 - Nu îndepărtați piciorușele din partea de jos a cuptorului.
 - Blocarea orificiilor de admisie și/sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
 - Amplasați cuptorul la o distanță sigură de aparatele radio și TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



5. Conectați bine cablul cuptorului la o priză electrică standard (cu împământare).

AVERTIZARE: nu amplasați cuptorul în locații în care se generează căldură, umiditate sau umiditate la un nivel ridicat (de exemplu, lângă sau deasupra cuptoarelor clasice) sau în apropierea materialelor combustibile (de exemplu, perdele).

Nu blocați și nu obstrucționați orificiile de ventilare a aerului.

Nu amplasați obiecte pe cuptor.



ÎNAINTE DE PORNIRE

Conectați cuptorul la rețeaua electrică. Afișajul cuptorului va indica „0:00” și se va auzi un semnal acustic.

Acest model are o funcție de ceas, iar cuptorul are un consum mai mic de 1,0 W în modul în așteptare. Pentru a seta ceasul, consultați instrucțiunile de mai jos.



SETAREA CEASULUI

Există două moduri de setare: ceasul cu 12 ore și ceasul cu 24 ore.

1. Pentru a seta ceasul de 12 ore, apăsați butonul **SETARE CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** (☐ / ⌚) și „12H” va apărea pe afișaj. Pentru a seta ceasul de 24 de ore, apăsați butonul **SETARE CEAS/CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** (☐ / ⌚) încă o dată și „24H” va apărea pe afișaj.
2. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea orei corecte, valorile disponibile fiind în intervalul 0-23 (pentru ceasul de 24 ore) sau 1-12 (pentru ceasul de 12 ore).
3. Apăsați butonul **SETARE CEAS / TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE** (☐ / ⌚), iar cifrele aferente minutelor vor clipi.
4. Setează numărul de minute. Rotiți butonul **INTRODUCERE** până la afișarea corectă a minutelor; timpul trebuie să fie în intervalul 0-59.
5. Apăsați butonul **SETARE CEAS / TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE** (☐ / ⌚) o dată pentru a porni ceasul. Pic-tograma „.” a ceasului digital va clipi pe afișaj.

NOTE:

- Dacă ați setat ceasul, când terminați de gătit, afișajul va indica ora corectă. Dacă ceasul nu a fost setat încă, afișajul va indica numai „0:00”.
- Pentru a afla ora curentă în timpul unui proces de gătit a alimentelor, apăsați butonul **SETARE CEAS / TEMPORIZATOR 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 **STOP**, cuptorul va reveni la setarea anterioară.
- Dacă sursa de alimentare electrică a cuptorului dvs. cu microunde se intrerupe, 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.



NIVELURI DE PUTERE MICROUND

Nivel de putere	Afișaj (Procentaj)
RIDICAT	P100 (100%)
MEDIU RIDICAT	P80 (80%)
MEDIU	P50 (50%)
MEDIU REDUS (DEZGHEȚARE)	P30 (30%)
REDUS	P10 (10%)

- Cuptorul prezintă 5 niveluri de putere, conform ilustrației.
- Pentru a schimba nivelul de putere pentru preparare, rotiți butonul rotativ de **INTRODUCERE** până când afișajul indică nivelul dorit. Apăsați butonul **START/+1min/CONFIRMARE** (◀ +1min / ▶) pentru confirmare, introduceți timpul de preparare și apoi apăsați butonul **START/+1min/CONFIRMARE** (◀ +1min / ▶) pentru a porni cuptorul.
- Pentru a verifica nivelul de putere în timpul preparării, apăsați butonul **MICROUND/GRĂȚAR/COMBINAT**. ☉/UV/☉☉ și nivelul de putere va fi afișat timp de 2-3 secunde. Cuptorul continuă să cronometreze chiar dacă afișajul indică nivelul de putere.

În general se recomandă următoarele:

P100 - (nivel RIDICAT de putere = 900 W) utilizat pentru gătit rapidă sau pentru încălzirea, de exemplu, a caserolelor, băuturilor calde, legumelor etc.

P80 - (nivel de putere MEDIU ÎNALT = 720 W) utilizat pentru o gătit mai lungă pentru mâncăruri dense cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mâncăruri semipreparate, dar și pentru mâncărurile pretențioase, cum ar fi prăjiturile. La această setare redusă, mâncarea se va găti în mod egal fără a se arde pe margini.

P50 - (nivel MEDIU de putere = 450 W) - pentru mâncăruri dense, care necesită o gătit îndelungată atunci când sunt

pregătite în mod convențional, de ex.: mâncăruri de vită. Se recomandă utilizarea acestui nivel de putere pentru a asigura frăgezimea cărnii.

P30 - (nivel de putere MEDIU SCĂZUT = 270 W setarea de Decongelare) pentru decongelare. Selectați acest nivel de putere pentru a asigura decongelarea egală a alimentului. Această setare poate fi utilizată și pentru fierberea orezului, a pastelor, a găluștelor și pentru gătitul creșterii custard (din ouă și lapte).

P10 - (nivel de putere SCĂZUT = 90 W) pentru decongelare delicată, de exemplu, creme pentru prăjituri sau aluat.



Deschiderea uşii:

Pentru a deschide uşa cuptorului, trageţi de mânerul de deschidere a uşii.

Pornirea cuptorului:

Gătiţi şi puneţi mâncarea într-un recipient adecvat. Plasaţi recipientul pe platoul rotativ sau plasaţi alimentul direct pe platou. Închideţi uşa şi apăsaţi butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** după selectarea programului. După selectarea programului, dacă butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** nu este apăsat timp de 5 minute, setarea se va anula.



Dacă uşa este deschisă în timpul pregătirii alimentelor, trebuie să apăsaţi butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a putea continua operaţiunea. Semnalul sonor se va auzi o dată la apăsarea eficientă, iar la apăsarea ineficientă nu se va va primi niciun răspuns.

Utilizaţi butonul **STOP** pentru a:

1. Anula greşelile de programare.
2. Opri temporar cuptorul în timpul gătirii.
3. Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsaţi butonul **STOP** de două ori.
4. Pentru a seta şi pentru a anula blocajul pentru protejarea copiilor (vezi pagina RO-23).

STOP

GĂTIRE CU MICROUNDE



Cuptorul poate fi programat până la 95 minute (95,00).

Introducerea unităţii pentru timpul de gătire (decongelare) variază de la 5 secunde la 5 minute. Acesta depinde de intervalul total al timpului de gătire (decongelare) conform tabelului.

Timpul de gătire	Creşterea unităţii
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

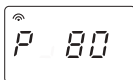
- Introduceţi timpul de gătire şi utilizaţi nivelurile de putere a microundelor P100 - P10 pentru a găti sau decongeala alimente (consultaţi exemplul de mai jos).
- Agitaţi sau amestecaţi mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiţi mâncarea şi lăsaţi-o pentru un timp.
- După decongelare, acoperiţi mâncarea cu o folie şi lăsaţi-o până la decongelarea completă.

Exemplu:

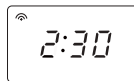
Pentru a găti 2 minute şi 30 secunde la putere P80 (80%).

1. Introduceţi nivelul de putere apăsând butonul **MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT** o dată, apoi rotiţi butonul rotativ de **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.

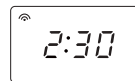
2. Apăsaţi butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a confirma nivelul de putere selectat.



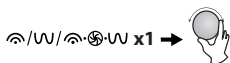
3. Introduceţi timpul de gătire dorit rotind butonul **ENTRY**.



4. Apăsaţi butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a porni temporizatorul.



(Afişajul va derula timpul chiar şi în timpul setării minutelor de gătire.)



Pe afişaj se va aprinde în acelaşi timp indicatorul aferent microundelor.

NOTĂ:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcţia acelor ceasului sau invers. Dacă deschideţi 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 închideţi uşa şi apăsaţi butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /).
- Când aţi terminat de gătit/decongelat, deschideţi uşa sau apăsaţi butonul **STOP** şi ora se va reafişa pe ecran dacă ceasul a fost setat.
- Dacă doriţi să aflaţi nivelul puterii în timpul gătirii, apăsaţi butonul **MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT** / / . Nivelul de putere va fi afişat timp de 2-3 secunde.

IMPORTANT:

- După gătire / decongelare, închideţi uşa. Reţineţi că lumina va rămâne aprinsă timp de 10 minute când uşa este deschisă, din motive de siguranţă, pentru a vă aminti să închideţi uşa.



GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI

1. GĂTIREA NUMAI CU GRILL

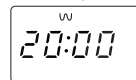
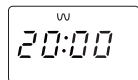
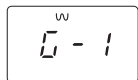
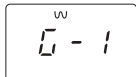
Cuptorul are un grill superior și unul inferior, care pot fi utilizate separat sau în combinație. Acestea au numai o setare de putere. Grillul este asistat de platoul rotativ, care se rotește simultan pentru asigurarea unei rumeniri uniforme. Setează modul grill dorit apăsând butonul **MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT** conform indicațiilor de mai jos.

Apăsați butonul MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT	Afișaj	Element de încălzire a grătarului în uz
	G-1	Numai grill superior cuart
	G-2	Grill superior cuart și grill inferior combinate
	G-3	Numai grill inferior

Exemplu:

Să presupunem că doriți să gătiți 20 minute utilizând numai GRILLUL SUPERIOR.

1. Selectați funcția GRĂTAR SUPERIOR apăsând butonul **MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT** de două ori. G-1 și indicatorul grătarului se vor aprinde pe afișaj.
2. Apăsați butonul **START/ +1 min / CONFIRMARE** pentru a confirma modul de gătire.
3. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire cu grill.
4. Apăsați butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a începe gătitul cu grillul. (Afișajul va derula timpul chiar și în timpul setării minutelor de gătire cu grillul.)



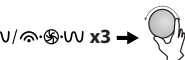
NOTĂ:

După jumătate din timpul de gătire, semnalul sonor se va auzi de două ori pentru a vă aminti să rotiți mâncarea pentru asigurarea unei rumeniri uniforme. Nu uitați: cuptorul nu se va opri automat în timpul gătirii cu grill. Pentru un efect mai bun al grillului, mâncarea trebuie întoarsă la jumătatea timpului de gătire; închideți din nou ușa cuptorului și apăsați butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a continua gătitul cu grill.

2. GĂTIREA COMBI

Funcția **GĂTIRE COMBI** permite combinarea puterii microundelor cu grillul sau convecția; COMBI înseamnă să gătiți cu puterea microundelor și cu cea a grillului sau a convecției alternativ. Gătirea combinată reduce timpul de gătire și oferă un rezultat crocant și rumenit; veți avea astfel confortul unui timp de gătire mic, dar și un aspect apetisant.

Există 4 variante de combinații, conform tabelului următor:

Apăsați butonul MOD GRĂTAR/MOD COMBINAT	Afișaj	Microunde/ ciclu de funcționare	Grătar superior/ciclu de funcționare	Grătar inferior/ ciclu de funcționare
	C-1	•	-	•
	C-2	•	-	•
	C-3	•	•	•
	C-4	•	•	•

Pentru detalii referitoare la utilizarea funcției de gătire combi, urmăriți exemplul de la pagina următoare.

⚠ AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile se vor încălzi foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.

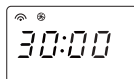
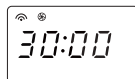
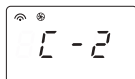
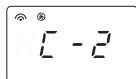
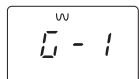
GĂTIRE CU GRILL / GĂTIRE COMBI



Exemplu de gătire cu microunde sau prin convecție:

Să presupunem că doriți să gătiți 30 minute utilizând combinația microunde-convecție (C-2).

1. Apăsăți butonul **MICROUNDE/GRĂTAR/COMBINAT** de două ori. G-1 se va aprinde pe afișaj
2. Selectați C-2 apăsând butonul în mod repetat până când afișajul va indica C-2. În același timp, indicatorul pentru microunde și convecție se aprinde pe afișaj.
3. Apăsăți butonul **START/ +1 min / CONFIRMARE** pentru a confirma modul de gătire.
4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire cu grill.
5. Apăsăți modul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire (afișajul va derula timpul de gătire rămas).



NOTE pentru GĂTIREA GRILL și COMBI:

- Nu este necesară preîncălzirea grilului.
- Când rumeniți alimentele, așezați-le pe grătar sau într-un recipient adânc pe platoul rotativ. Utilizați grătarul pentru gătitul cu grill a bucăților mici de alimente, cum ar fi șunca, costița afumată și biscuiții.
- Când utilizați grilul 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 grill.

IMPORTANT: în timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația în bucătărie.

GĂTIRE CU CONVECȚIE



Cuptorul dvs. poate fi utilizat ca un cuptor standard folosind opțiunea de convecție și 10 temperaturi de cuptor presetate. Pentru rezultate mai bune, se recomandă preîncălzirea cuptorului. Puteți alege temperatura în intervalul 140°C până la 230°C, în incremente de 10°C.

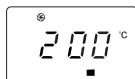
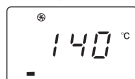
Apăsăți butonul CONVECȚIE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura cuptorului (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Pentru fiecare temperatură setabilă, există un index pentru temperatura de pe afișaj; de exemplu, 170°C = trei pătrimi din bară. În timpul procesului de preîncălzire, acest afișaj se va aprinde intermitent, iar barele de progresie de pe afișaj vor indica nivelul procesului de preîncălzire.

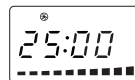
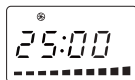
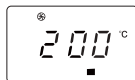
Exemplul 1: gătitul cu preîncălzire

Să presupunem că doriți să preîncălziți cuptorul la 200°C și să gătiți 25 minute la 200°C.

1. Apăsăți o dată butonul **CONVECȚIE**. Indicatorul de temperatură va clipi pe afișaj. Suplimentar, se va aprinde indicatorul de convecție.
2. Introduceți temperatura de preîncălzire dorită apăsând butonul **CONVECȚIE** (de 6 ori) sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea 200.
3. Apăsăți butonul **START/ +1 min / CONFIRMARE** pentru a confirma temperatura.



4. Apăsăți butonul **START / +1 min / 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. Apăsăți modul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a începe procesul de gătire. Afișajul va derula timpul de gătit rămas.



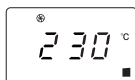
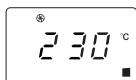
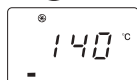


GĂTIRE CU CONVECȚIE

Exemplul 2: gătirea fără preîncălzire

Să presupunem că doriți să gătiți la 230°C timp de 20 minute.

1. Deschideți ușa, așezați mâncarea în cuptor și închideți ușa. Apăsăți o dată butonul **CONVECȚIE** și indicatorul de temperatură vor clipi pe afixa. Suplimentar, se va aprinde indicatorul de convecție.
2. Introduceți temperatura dorită apăsând butonul **CONVECȚIE** (de 9 ori) sau rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea 230.
3. Apăsăți butonul **START/+1 min / CONFIRMARE** pentru a confirma temperatura.
4. Utilizați butonul **INTRODUCERE** pentru a introduce timpul de gătire (20 minute).
5. Apăsăți butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a începe gătirea.



NOTE:

1. Timpul de gătire nu poate fi introdus decât după atingerea temperaturii de preîncălzire. Dacă aceasta este atinsă, 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 230°C.

IMPORTANT: în timpul utilizării, pentru a permite evacuarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația în bucătărie. Asigurați-vă că nu există mâncare în cuptor.

⚠️ AVERTIZARE:

Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile se vor încinge foarte tare în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.

Folosiți programul Automat pentru rezultate mai bune de preparare a produselor de panificație sau a prăjiturilor.



Express Pizza

1. În starea de așteptare, apăsăți butonul **EXPRESS PIZZA**  și ecranul va afișa timpul implicit de preparare pentru **EXPRESS PIZZA**.
2. Rotiți butonul rotativ de **INTRODUCERE** pentru a regla timpul de preparare de la 5 minute la 9 minute.
3. Apăsăți butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** pentru a porni prepararea.



1. GĂTIRE SECVENȚĂ MULTIPLĂ

Această funcție vă permite să gătiți utilizând până la 3 etape diferite, care pot include timpul de gătire manual și modul și / sau funcția de decongelare rapidă, precum și cea de decongelare automată. Odată programată, nu mai este necesar să interveniți în procesul de gătire, deoarece cuptorul va trece automat la etapa următoare. După finalizarea primei etape, se va auzi un semnal sonor. Dacă una dintre etape este cea de decongelare, aceasta ar trebui să fie setată prima.

NOTĂ: meniul automat nu poate fi setat ca una din etapele multiple de gătire.

Exemplu: dacă doriți să decongeleți alimentele timp de 5 minute, iar apoi să le gătiți la o putere a microundelor de P80 timp de 7 minute, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați de două ori butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ / DECONGELARE RAPIDĂ**, iar pe afișajul cu leduri va apărea dEF2.
2. Introduceți timpul de decongelare rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „5:00” minute.
3. Apăsați butonul **MICROUNDE/GRĂȚAR/COMBINAT** / / dată.
4. Introduceți nivelul de putere rotind butonul rotativ de **INTRODUCERE** pentru a seta puterea microundelor la P80.
5. Apăsați butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a confirma setarea.
6. Introduceți timpul de gătire rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică valoarea „7:00” minute.
7. Apăsați butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a începe procesul de gătire.

2. FUNCȚIA +1 min (minut automat)

Butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) vă permite să utilizați următoarele două funcții:

a. Pornire directă

Puteți porni gătitul direct la nivelul de putere P100 al microundelor, timp de 1 minut apăsând butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /). Procesul de gătire va porni imediat și, de fiecare dată când apăsați butonul, intervalul va crește cu câte 1 minut.

b. Prolungirea timpului de gătire

Puteți extinde timpul de gătire pentru gătitul manuală, grill, cu convecție și combi, în multipli de 1 minut, dacă apăsați butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) în timpul funcționării cuptorului. În timpul decongelării automate, al gătirii cu meniul automat și al gătirii secvențiale, timpul de gătire nu poate fi mărit apăsând butonul **START / +1 min / CONFIRMARE** (+1min /).

NOTĂ: timpul de gătire poate fi prelungit până la maximum 95 de minute.

3. TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

Cronometrul de bucătărie poate fi utilizat în timp ce cuptorul nu funcționează, pentru cronometrarea timpului de fierbere a ouălor pe aragaz sau pentru a monitoriza timpul de lă sare a alimentelor gătite sau decongelate.

Exemplu:

Setarea cronometrului pentru 5 minute.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1. Apăsați de două ori butonul SETARE CEAS / TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE.
 x 2</p> | <p>2. Introduceți timpul dorit rotind butonul INTRODUCERE până la afișarea numărului corect de minute.</p> | <p>3. Apăsați butonul START / +1 min / CONFIRMARE pentru a porni temporizatorul.</p> | <p>4. Verificați ecranul de afișare.
(Afișajul va derula timpul chiar și în timpul setării minutelor de gătire.)</p> |
|--|---|---|--|

Când cronometrul ajunge la timpul setat, se aude un semnal sonor de 5 ori, iar afișajul va indica apoi ora curentă.

Puteți introduce orice valoare până la 95 minute. Pentru a anula TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE, în timpul derulării intervalului, este suficient să apăsați butonul **STOP**.

NOTĂ: CRONOMETRUL DE BUCĂTĂRIE nu poate fi utilizat în timpul gătirii.

4. BLOCAREA DE SIGURANȚĂ:

Utilizați această funcție pentru a preveni folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copii.

a. Pentru a seta funcția BLOCARE DE SIGURANȚĂ:

Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde până când se aude un bip lung. Pe afișaj se aprinde indicatorul de blocare:



b. Pentru a anula funcția BLOCARE DE SIGURANȚĂ:

Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde, până când se aude un bip lung. Indicatorul de blocare va dispărea.



UTILIZAREA MODURILOR DECONGELARE AUTOMATĂ ȘI DECONGELARE RAPIDĂ

1. DECONGELAREA AUTOMATĂ

Cuptorul cu microunde este preprogramat cu un timp și nivel de putere, astfel încât alimentele următoare să se decongeleze ușor: carnea de porc, de vită și de pui. Intervalul de greutate pentru aceste tipuri de alimente este 100 g – 2000 g în incremente de 100 g. Alimentele congelate se decongelează de la -18°C. Citiți exemplul de mai jos pentru mai multe detalii despre aceste funcții.

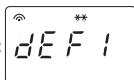
Exemplu: pentru a decongeala o bucată de carne de 1,2 kg utilizând **DECONGELAREA AUTOMATĂ**.

Așezați carnea într-o farfurie plată sau în grilajul de decongelare al cuptorului cu microunde și apoi pe platoul rotativ.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ / RAPIDĂ** o dată.
2. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică:
3. Apăsăți butonul **START +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți timpului și decongelării, iar indicatorul „g” va dispărea. (Afișajul va derula timpul de decongelare rămas).

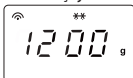
****** / ****** **x1**,

afișajul va indica:



****** ******

În același timp, pe afișaj se va aprinde indicatorul „g”.



NOTE pentru DECONGELAREA AUTOMATĂ:

- Înainte de congelarea alimentelor, asigurați-vă că aceasta este proaspătă și de calitate bună.
- Așezați alimentele cu o greutate mai mică de 200 g la marginea platoului rotativ și nu în centrul acestuia.
- Greutatea mâncării trebuie rotunjită la câte 100 g, de exemplu, de la 650 g la 700 g.
- Dacă este necesar, protejați zonele mici de carne sau pui cu bucăți plate de folie de aluminiu. Se va evita astfel încălzirea acestor zone în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.

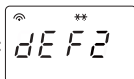
2. DECONGELARE RAPIDĂ

Această funcție este destinată decongelării rapide permițând alegerea timpului dorit de decongelare, în funcție de tipul alimentului. Urmăți exemplul de mai jos pentru mai multe detalii. Intervalul de timp este 0:05 – 95:00.

Exemplu: pentru a decongeala mâncarea în 10 minute.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ / RAPIDĂ** de două ori. ****** / ****** **x2**,
2. Introduceți timpul de gătire dorit rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică: 10:00.
3. Apăsăți butonul **START +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a începe decongelarea. Se aprind indicatorii aferenți timpului și decongelării.

afișajul va indica:



NOTE pentru DECONGELAREA RAPIDĂ:

- După gătire, semnalul sonor se aude de cinci ori, iar ledul afișează ora curentă, în cazul în care ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va indica numai mesajul „0:00” când ciclul de gătire este încheiat.
- Nivelul presetat de putere a microundelor este P30 și nu poate fi modificat.



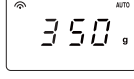
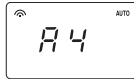
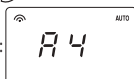
FUNCȚIA AUTOMENU (MENIU AUTOMAT)

Programele **AUTO MENU (MENIU AUTOMAT)** se aplică automat în modul corect de gătire și de gătire a alimentelor (detalii la pagina RO-25). Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre modul de utilizare a acestei funcții.

Exemplu: pentru a găti 350 g morcovi utilizând funcția AUTO MENU (MENIU AUTOMAT) pentru legume proaspete.

1. Rotiți butonul **ENTRY** și selectați meniul dorit.
2. Apăsăți butonul **START +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a confirma setarea.
3. Introduceți greutatea dorită rotind butonul **INTRODUCERE** până când afișajul indică:
4. Apăsăți butonul **START +1 min / CONFIRMARE** (+1min /) pentru a începe procesul de gătire (afișajul va derula timpul de gătire rămas).

Afișajul va indica:



NOTE:

- Greutatea sau cantitatea de alimente poate fi introdusă rotind butonul **INTRODUCERE** până la afișarea greutății / cantității dorite. Introduceți numai greutatea alimentelor. Nu includeți greutatea recipientului.
- Pentru alimente cu o greutate mai mare sau mai mică decât greutatea / cantitățile din graficul MENU AUTOMAT de la pagina RO-25, apăsați la gătit manual.

GRAFIC AUTOMENU (MENU AUTOMAT)



Meniu automat	Afișaj	Metoda de gătire	GREUTATE / PORȚIE / USTENSILE	Procedură
Reîncălzire Platou cină (mâncare pregătită, de exemplu, carne, legume și garnituri)	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Farfurie și folie de plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Așezați mâncarea pregătită pe o farfurie. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi farfuria. Așezați farfuria în centrul platoului rotativ. După gătire, amestecați.
Cartofi în coajă	A2	100% Micro	1, 2, 3 cartofi (bucăți) 1 cartof = aprox. 230 g (temp. inițială 20°C)	Utilizați cartofi de dimensiuni similare, de aprox. 230 g. Perforați fiecare cartof în mai multe locuri și așezați-i spre marginea platoului. Întoarceți-i și rearanjați-i la jumătatea ciclului de gătire. Așteptați 3 - 5 minute înainte de servire.
Carne (carne fără os, de exemplu, vită, miel, porc sau pui)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Farfurie plată și folie din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Tăiați carnea în felii subțiri și așezați-o pe o farfurie plată. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi farfuria. Așezați farfuria în centrul platoului rotativ.
Legume proaspete, de exemplu, conopidă, morcovi, broccoli, fenicul, praz, ardei, vinete etc.	A4	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (temp. inițială 20°C) Bol și capac	Tăiați sau felițați legumele proaspete, în bucăți de dimensiuni egale. Așezați legumele într-un recipient adecvat. Așezați recipientul pe platoul rotativ. Adăugați o cantitate de apă suficientă (1 lingură la 100 g). Acoperiți cu un capac. După gătire, amestecați și lăsați mâncarea să stea aprox. 2 minute.
Pește (Pentru acest program se recomandă numai file-ul de pește)	A5	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (temp. inițială 20°C) Farfurie plată și folie din plastic veni- lată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat	Așezați într-un singur strat pe farfuria plată. Utilizați folia din plastic ventilată, pentru cuptorul cu microunde, sau un capac adecvat pentru a acoperi.
Paste (paste uscate, de exem- plu, fussels, farfalle, rigatoni)	A6	80% Micro	Paste Apă 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (temp. inițială pentru apă: 20°C) Bol mare și încăpător	Așezați pastele într-un bol de dimensiuni adecvate și adăugați apă. Nu acoperiți. Așezați bolul pe centrul platoului rotativ. După gătire, amestecați bine și lăsați 2 minute înainte de a le scurge de apă.
Supă	A7	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temp. inițială 5°C) Cești (200 g per ceașcă)	Așezați ceștile pe platoul rotativ și amestecați conținutul după gătire.
Prăjitură* Ingrediente: 4 ouă 110 g zahăr 100 g făină 10 g amidon de porumb 60 g apă 60 g ulei vegetal	A8	Preîncălziți cuptorul la 160°C	475 g (temp. inițială 20°C) Formă rotundă pentru prăjitură (diametru de aprox. 26 cm) Grătar	Preîncălziți cuptorul la 160°C. Când se ajunge la această temperatură, deschideți ușa și așezați prăjitura pe grătarul inferior. Apăsăți butonul START +1 min / CONFIRMARE (+1min /) pentru a porni procesul de gătire.
Pizza congelată (Pizza precoaptă, → gata pentru cuptor)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (temp. inițială -18°C) Grătar	Scoateți ambalajul și poziționați direct pe grătarul inferior. Nu necesită timp de lăsare.
Pui copt	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. inițială 20°C) Grătar	Dacă doriți, adăugați sare, piper și boia. Perforați de câteva ori pielea puului. Așezați puul cu pieptul în sus, pe grătarul inferior.

* Pregătirea prăjiturii (A8):

1. Separați ouăle.
2. Bateți gălbenușul de ou, uleiul și apa cu un blender de mână (la viteză mică) până obțineți o masă ușoară și pufoasă.
3. Adăugați făina și amestecați bine.
4. Într-un vas separat, bateți albușul de ou, zahărul și amidonul de porumb, cu un blender de mână (la viteză mare) până când se întăresc. Formați cu atenție un amestec pentru prăjitură.
5. Cu o lingură, așezați amestecul într-o formă rotundă pentru prăjitură și uniformizați la suprafață.
6. După preîncălzire, așezați forma rotundă de prăjitură pe grilaj.

NOTE:

- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele gătirii automate depind de mai mulți factori, cum ar fi forma și mărimea alimentului, precum și de preferințele personale. Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatele programate, ajustați timpul de gătire conform preferințelor personale.



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	Grill	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 încălzesc 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	✓	✓	✓	✓	Grătarul metalic a fost proiectat 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 ABRUZIVE, DURE, CE CONȚIN HIDROXID DE SODIU SAU DISPOZITIVE DE FRECAR, 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. Alimenta și grăsimea 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 și grilajul trebuie spălate într-o soluție slabă de apă și săpun și apoi uscate. Acestea se pot spăla și cu mașina de spălat vase.

Ușa

Pentru a îndepărta urmele de murdărie, ștergeți periodic ambele părți ale ușii, suprafața de etanșare și părțile adiacente cu ajutorul unei lavete moi și umede. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive și dure sau dispozitive metalice ascuțite pentru curățarea sticlei ușii deoarece se poate zgăria suprafața și, prin urmare, spargerea sticlei.

NOTĂ: nu utilizați dispozitive pe bază de aburi.

Sfat de curățare - Pentru a curăța mai ușor cuptorul:

Așezați o jumătate de lămâie într-un bol, adăugați 300 ml de apă și încălziți la 100% timp de 10-12 minute. Ștergeți cuptorul cu o lavetă uscată și moale.

IMPORTANT:

- Dacă gătiți alimente la un timp mai mare decât cel standard (vezi graficul de mai jos) utilizând aceeași metodă de gătire, mecanismele de siguranță ale cuptorului se vor activa automat. Nivelul de putere al microundelor se va reduce sau elementul de încălzire a grillului 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

SHARP



Printed in China
Wydrukowano w Chinach
Τυπώθηκε στην Κίνα
Natisnjeno na Kitajskem
Vytisknuto v Číně
Vytlačené v Číně

Kinában nyomtatva
Iespiests Kīnā
Atspausdinta Kinijōje
Trükitud Hiinas
Отпечатано в Китай
Tirärit in China