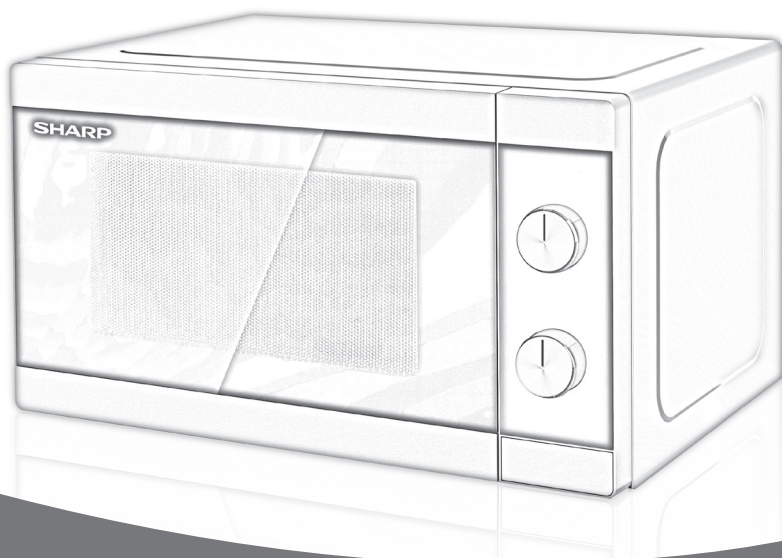


SHARP



User manual

YC-MS01, YC-MG01

Microwave oven

EN

DE

PT

ES

DA

FR

SV

IT

FI

NO

NL

RO

ET

LV

HR

LT

BG

SR

SK

CS

UA

SL

PL

HU

EL

*Product images are for illustration purpose only. Actual product may vary.



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.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

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 dustbin!

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 this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not insert anything between the oven front face and the door or allow debris or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door closes properly and that there is no damage to the door, hinges, latches or door seals and sealing surfaces.
4. Do not attempt to repair or adjust the oven.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
INSTALLATION.....	10
SPECIFICATIONS.....	11
OVEN AND ACCESSORIES.....	12
CONTROL PANEL.....	13
MICROWAVE POWER LEVELS.....	14
MICROWAVE COOKING.....	14
DEFROSTING GUIDE.....	15
GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING.....	15
SUITABLE OVENWARE.....	16
CLEANING AND CARE.....	17
MICROWAVE COOKING ADVICE.....	18
DEFROSTING ADVICE.....	20
REHEATING ADVICE.....	21
TROUBLESHOOTING.....	22
BEFORE CALLING FOR ASSISTANCE.....	23

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 230-240 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10A 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.

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. 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 and the oven cavity. 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.

Do not leave the oven unattended while it is operating.

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 user 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) Make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) Check to make sure the hinges and safety door latches are not broken or loose.
- c) Ensure that the door seals and sealing surfaces have not been damaged.
- d) Make sure inside the oven cavity or on the door are no dents.
- e) Ensure that the power supply cord and plug 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.

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”. 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.
- 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 is damaged, it must be replaced by an authorised SHARP service agent.

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. To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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.

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 (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. 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.

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. To avoid the possibility of 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.

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, CONVECTION, MIX CONVECTION and AUTO MENU mode (mode applicable to model), 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. Cleaning by children should be monitored.

Models with Electronic touch panel are enabled with a child lock mode.

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. This oven is for home food preparation and may only be used for cooking food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. 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 oven base due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

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

To prevent the turntable or base of the oven breaking:

a) Before cleaning with water, leave to cool.

b) Do not put hot or cold foods or hot utensils on a cold

turntable/oven base.

- c) 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 a combination mode (oven model dependant) 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.

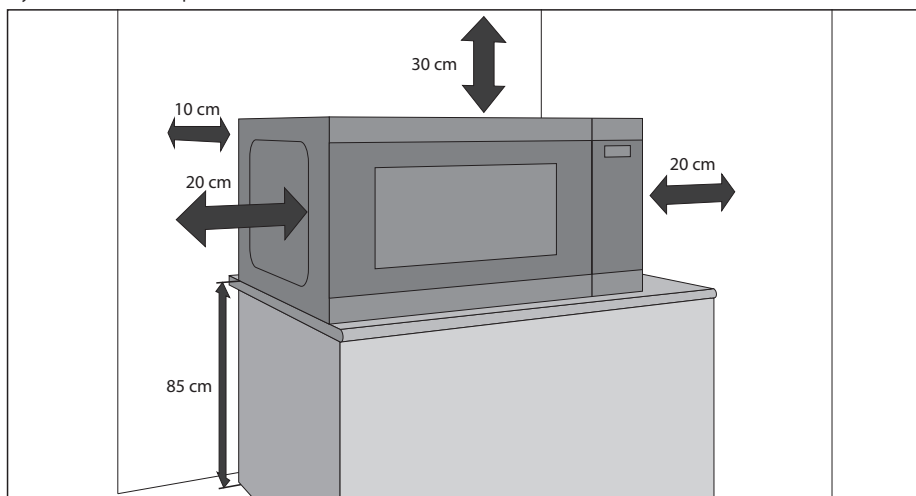
This appliance is intended for use in household and similar applications such as; Kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments / Farms / Use by clients of hotels, motels and other residential type environments / Bed and breakfast type environments.



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. See picture on the first page. The rear surface of appliance can be placed against a wall.
 - The minimum installation height is 85 cm.
 - A minimum space of 20 cm is required between the sides of the microwave oven and any adjacent walls or objects.
 - 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.

Do not touch the exterior of the microwave oven during or shortly after operation as it will be hot.

SPECIFICATIONS

Model name		YC-MS01	YC-MG01
AC Line Voltage		230 V/50 Hz single phase	
Distribution line fuse/circuit breaker		10 A	10 A
AC Power required		1270 W	1270 W
Output power:	Microwave	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energy Save Mode	< 0,5 W	< 0,5 W
Microwave Frequency		2450 MHz*	2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Oven Capacity		20 litres**	20 litres**
Grill Rack Size (Diameter x Height in mm)			315 x 308
Turntable (Diameter in mm)		255	255
Weight (kg)		approx. 11,0 kg	approx. 11,6 kg
Oven Bulb (LED type)		1,5 W	1,5 W

*** - 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 AND ACCESSORIES

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Glass Tray
4. Roller Ring
5. Turntable Coupling
6. Waveguide Cover (Do Not remove)
7. Control Panel
8. Door opening button
9. Ventilation openings
10. Outer cabinet
11. Power supply cord
12. Grill rack (YC-MG01 only)

Check to make sure the following accessories are provided: Roller Ring, Turntable Coupling and Glass Tray

Grill ovens only:

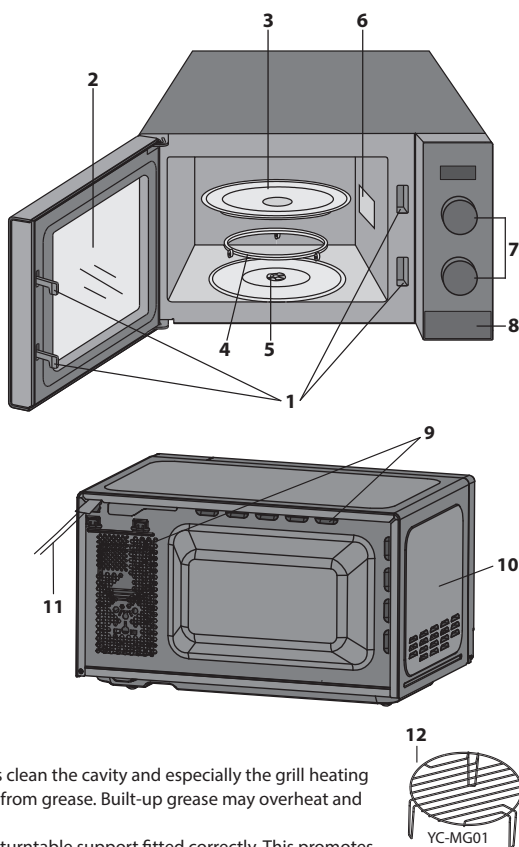
- **Grill Rack** – for use when cooking on the grill function only.
- The Grill Rack is designed for use with grill ovens only. DO NOT use the rack when using the microwave function.
- For use of the Grill Rack refer to the GRILL sections of this User Manual.

Never touch the grill when it is hot.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name.

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: This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use. 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. MICROWAVE POWER CONTROL knob

Power level

800 WATT = HIGH

620 WATT = MEDIUM HIGH

440 WATT = MEDIUM



DEFROST

297 WATT = MEDIUM

130 W = LOW

100% grill = Grill

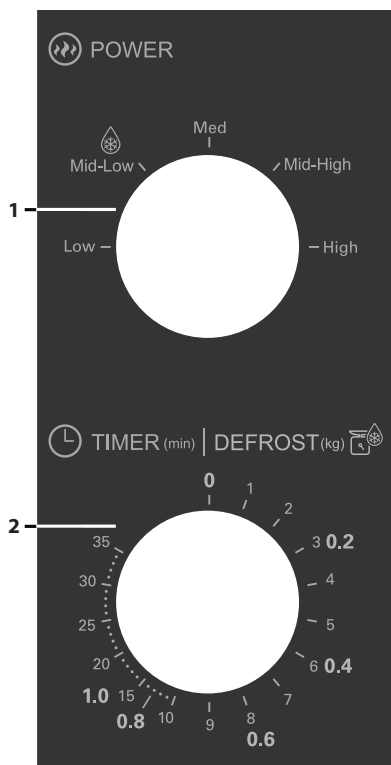
60% grill 40% micro = Combi.3

70% grill 30% micro = Combi.2

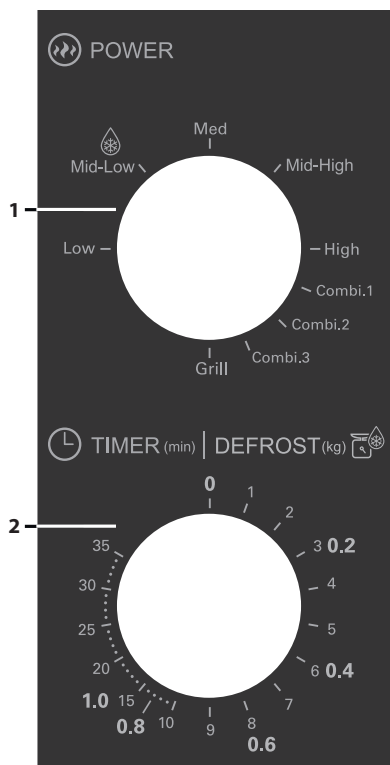
80% grill 20% micro = Combi.1

2. TIMER/ DEFROST GUIDE knob (0-35 Min/0.2 – 1.0 kg)

The TIMER/ DEFROST GUIDE features two scales. The outer scale is for defrosting according to weight in kg. The inner scale is used for setting the time.



YC-MS01



YC-MG01

MICROWAVE POWER LEVELS

There are 5 microwave power levels available as listed below.

The microwave power level is varied by the microwave energy switching on and off. When using power levels other than HIGH (100%) you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

Generally the following recommendations apply:

800 WATT = HIGH - used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

620 WATT = MEDIUM HIGH - 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.

440 WATT = MEDIUM - 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.

260 WATT = MEDIUM LOW - 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.

130 WATT = LOW - for gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

MICROWAVE COOKING

1. Prepare and place food in a suitable container (refer to "SUITABLE OVENWARE"), position food/container directly onto the middle of the turntable. Close the door.
2. Turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to the desired setting; any one of the five microwave power levels.
3. Turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob to the desired cooking/defrosting time and the oven will start automatically.
4. When cooking/defrosting is complete, the **TIMER/ DEFROST GUIDE** returns to "0" zero and the signal will sound. The oven lamp will turn off automatically and the turntable stops rotating. Open the oven door, remove the food/container carefully. Leave food to stand as required.

COOKING HINTS:

When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.

If you wish to stop cooking before the cooking time has elapsed, turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob back to "0" (off), or open the oven door. The oven door may be opened at any time during cooking. To continue cooking, close the door. If you wish to change the cooking time during cooking, simply turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob to the desired new setting.

When cooking/defrosting for less than 3 minutes, turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob past the 10 minute mark, and then back to the desired setting. The timer will then run more accurately.

To change the power level during cooking, turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to the desired setting.

WARNING:

Ensure the **TIMER/DEFROST GUIDE** is returned to "0" zero position at the end of cooking, or the oven will start automatically when the oven door is closed.

DEFROSTING GUIDE

This guide is designed to make defrosting specific foods easier.

It can be used for defrosting: Chicken portions, chops, fish (whole or fillets), minced meat and sausages.

Example: To defrost 0.4 kg of chicken portions:

1. Place chicken portions in a flat dish, and place on the turntable into the oven.
2. Turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to DEFROST setting (MEDIUM LOW).
3. Turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** to 0.4 kg setting. The oven will start immediately. Turn the chicken portions over 1-2 times during defrosting.
4. After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Note: The defrosting time is based on standard conditions. Please check the defrosting result and, if necessary, adjust the defrosting times accordingly.

GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING

1. GRILL ONLY COOKING

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

2. MIX GRILL COOKING

MIX GRILL combines microwave power with the grill. MIX means to cook by Microwave power and Grill power alternately.

The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

There are 3 choices for the combination:

Function/Power	Output	Application
Combi.1	80% grill 20% micro.	Sausage, Lamb, Kebabs, Seafood, Steak
Combi.2	70% grill 30% micro.	Chicken pieces, Chicken breasts, Pork chops
Combi.3	60% grill 40% micro.	Whole chicken
Grill	100% grill	Baked bread, Sliced food

NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning foods in a deep container, place on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is faulty. 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.

NOTE: When using the grill function, the grill will turn on and off at regular intervals to prevent overheating.



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

SUITABLE OVENWARE

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

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

Cookware	Microwave Safe	Grill	Comment
Aluminium foil Foil Containers	✓ / ✗	✓	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm 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	✓ / ✗	✗	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.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✓	✗	Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Straw and wooden Containers	✓	✗	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✓	✗	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire. May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.



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

NOTE: Do not leave your oven unattended while in use.

CLEANING AND CARE

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.

NOTE: When cooking, condensation can build up inside the oven cavity, cavity face and door. The amount of condensation will depend upon the temperature of the oven surfaces and the moisture content of the food being microwaved. Ensure that when you have finished cooking that any moisture which collects on these surfaces are wiped away with a soft, moisture absorbent cloth.

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.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken in cleaning the control panel. 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 grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

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).

NOTE: Excessive soaking may cause disintegration of the waveguide cover.

The waveguide cover is a consumable part and without regular cleaning, will need to be replaced.

Accessories

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

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaner.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

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

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

MICROWAVE COOKING ADVICE

Microwaves cook food faster than conventional cooking. It is therefore essential that certain techniques are followed to ensure good results. Many of the following techniques are similar to those used in conventional cooking.



WARNING: Liquids and foods must not be heated in sealed containers or jars/containers with lids on, as pressure will build up inside and may cause the jar/container to explode.

COOKING ADVICE NOTES:

- Always attend the oven when in use.
- Ensure that the utensils are suitable for use in a microwave oven.
- Refer to the charts in the cookbook section for recommended cooking times and power levels.
- Only use microwave popcorn within the recommended packaging (follow the manufacturers instructions). Never use oil unless specified by the manufacturer and never cook for longer than instructed.



WARNING: Follow instructions in the SHARP operation manual at all times. If you exceed recommended cooking times and use power levels that are too high, food may overheat, burn and, in extreme circumstances, catch fire and damage the oven.

Arrange

Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. e.g. Chicken drumsticks.

Foods that are placed towards the outside of the dish will receive more energy, so cook quicker, than those in the centre.

Cover

Certain foods benefit from being covered during microwave cooking.

Use vented microwave cling film or a suitable lid.

Pierce

Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode. e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages.

NOTE: Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended. e.g. poached, fried, hard boiled.

Stir, turn and rearrange

For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.

Stand

Standing time is necessary after cooking so it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food Characteristics	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire. Bones in food conduct heat, making the food cook more quickly. Care must be taken so that the food is cooked evenly.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The number of microwaves in your oven remains the same regardless of how much food is being cooked. The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases. e.g. Four potatoes will take longer to cook than two.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. For even cooking, place the thickest parts to the outside of the dish where they will receive more energy. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. The temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink. Cut into foods with fillings, for example jam doughnuts, to release heat or steam.



WARNING: Face & Hands: Always use oven gloves to remove food or cookware from the oven. Stand back when opening the oven door to allow heat or steam to disperse. When removing covers (such as cling film), opening roasting bags or popcorn packaging, direct steam away from face and hands.



WARNING: Check the temperature of food and drink, stir before serving. Take special care when serving to babies, children or the elderly. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption to avoid burns.

DEFROSTING ADVICE

Using your microwave oven is the quickest defrosting method. It is a simple process but the following instructions are essential to ensure the food is thoroughly defrosted.

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use the Medium/Low or Defrost microwave power setting.
- Please refer to the further information below.

Rearrange

Foods that are placed towards the outside of the dish will defrost quicker than foods in the centre. It is therefore essential that the food is rearranged up to 4 times during defrosting.

Move closely packed pieces from the outside to the centre and rearrange over-lapping areas.

This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.

Separate

Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as it is possible during defrosting.

e.g. bacon rashers, chicken fillets.

Shield

Some areas of food being defrosted may become warm. To prevent them becoming warmer and starting to cook, these areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves, e.g. legs and wings on a chicken.

Stand

Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted.

Defrosting is not complete once the food is removed from the microwave oven. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.

Turn over

It is essential that all foods are turned over up to 4 times during defrosting.

This is important to ensure thorough defrosting.

REHEATING ADVICE

For the reheating of foods, follow the advice and guidelines below to ensure food is thoroughly reheated before serving.

Plated meals

Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below.

Place smaller items of food to the centre of the plate, larger and thicker foods to the edge. Cover with vented microwave cling film and reheat on the Medium/Low microwave power level stir/rearrange halfway through reheating.

NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.

Sliced meat

Cover with vented microwave cling film and reheat on the Medium/Low microwave power level. Rearrange at least once to ensure even reheating.

NOTE: Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.

Poultry portions

Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on the Medium microwave power level.

Turn over halfway through reheating.

NOTE: Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.

Casseroles

Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on the Medium/Low microwave power level. Stir frequently to ensure even reheating.

NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.

To achieve the best results when reheating, select a suitable microwave power level appropriate to the type of food. e.g. A bowl of vegetables can be reheated using the High microwave power level while a lasagne which contains ingredients that cannot be stirred, should be reheated using power level the Medium/Low microwave power level

NOTES:

- Remove food from foil or metal containers before reheating.
- Reheating times will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.



WARNING: Never heat liquids in narrow-necked containers, as this could result in the contents erupting from the container and may cause burns.

- To avoid overheating and fire, special care must be taken when reheating foods with a high sugar or fat content, e.g. mince pies or Christmas pudding.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire.
- Canned potatoes should not be heated in the microwave oven, follow the manufacturer's instructions on the can.



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

TROUBLESHOOTING

If you think the oven is not working properly there are some simple checks you can carry out yourself before calling an engineer. This will help prevent unnecessary service calls if the fault is something simple.

Follow this simple check below:

Place half a cup of water on the turntable and close the door. Set the timer now to cook for 1 minute using microwave the High microwave power level.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings).
3. After 1 minute does the audible signal sound?
4. Is the water in the cup hot?

If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either, check against the troubleshooting chart below.



WARNING: Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a SHARP trained engineer to carry out servicing or repairs. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against microwave energy.

- The door seal stops microwave leakage during oven operation, but does not form an airtight seal. It is normal to see drops of water, light or feel warm air around the oven door. Food with a high moisture content will release steam and cause condensation inside the door which may drip from the oven.
- Repairs and Modifications: Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- Outer Cabinet & Lamp Access: Never remove the outer cabinet. This is very dangerous due to high voltage parts inside which must never be touched, as this could be fatal.
Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.

TROUBLESHOOTING CHART

QUERY	ANSWER
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all "eyes" are removed from the potatoes and that they have been pierced, place directly onto the turntable or in a heat resistant flan dish or similar.
Oven does not work when the timer control is turned away from 0.	Check the door is closed properly.
Oven cooks too slowly.	Ensure correct power level has been selected.
Oven makes a noise.	The microwave energy pulses ON and OFF during cooking/thawing.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.

BEFORE CALLING FOR ASSISTANCE

Before asking for service, please check each item below:

- Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- Check to ensure that the power and timer knobs are set correctly.
- Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.



Achtung:

Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Dies bedeutet, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermischt werden dürfen. Es gibt ein separates Sammelsystem für diese Produkte.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Entsorgungsinformationen (für private Haushalte)

1. In der EU

Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll! Elektro-Altgeräte müssen getrennt vom übrigen Abfall und gemäß den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte behandelt werden.

Gemäß der Umsetzung der Altgeräte Richtlinie seitens der Mitgliedsstaaten können Privathaushalte in der Europäischen Union ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte an dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.

In einigen Ländern* kann auch Ihr örtlicher Händler Ihr Altgerät kostenlos entgegennehmen, wenn Sie ein vergleichbares Neugerät kaufen.

*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.

Wenn Ihr Elektroaltgerät Batterien oder Akkus enthält, sollten Sie diese vorher getrennt entsorgen, gemäß den örtlichen Anforderungen. Wenn Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, tragen Sie zu einer korrekten Schadstoffbehandlung und zu einem effizienten Recycling und im Endeffekt zum Umweltschutz und zur Verhinderung von eventuellen Gesundheitsrisiken bei.

Informationen gültig für Deutschland

Altgeräte sind getrennt zu sammeln und zu entsorgen. Besitzer von Altgeräten tragen damit zur sicheren Entsorgung bei und helfen, mögliche umwelt- oder gesundheitsschädliche Folgen zu vermeiden.

Entnehmbare Lampen, die zerstörungsfrei zu entnehmen sind, sind vor der Entsorgung zu entfernen und getrennt zu behandeln.

Informationen über geschaffene Sammel- bzw. Rückgabemöglichkeiten sowie die Verpflichtungen des Handels/der Verreiber gegenüber Endnutzern zur kostenfreien Rücknahme von Altgeräten finden Sie auf der lokalen Website des Herstellers des Produktes (www.sharpconsumer.eu), oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt bezogen wurde.

Die Verantwortung für das Löschen von personenbezogenen Daten, die sich auf dem zu entsorgenden Gerät befinden, liegt beim Endnutzer.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Produkte und/oder Verpackungen getrennt vom Hausmüll gesammelt und entsorgt werden müssen. Der schwarze Balken zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde.

2. In Nicht-EU-Ländern

Bitte kontaktieren Sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.

Für die Schweiz: Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte können beim Händler kostenlos abgegeben werden, auch wenn kein neues Produkt gekauft wird. Weitere Einrichtungen zur Entsorgung finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der EU

Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke benutzt wurde und Sie es entsorgen möchten:

Kontaktieren Sie bitte Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Zurücknahme des Produkts informieren wird. Es könnten Ihnen dabei Rücknahme- und Recyclingkosten in Rechnung gestellt werden. Kleine Produkte (und kleine Mengen) werden möglicherweise auch von ihrem örtlichen Recyclinghof entgegengenommen.

In Spanien: Kontaktieren Sie bitte ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die örtlichen Behörden, um mehr über die Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erfahren.

2. In Nicht-EU-Ländern

Bitte kontaktieren Sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE

1. Betreiben Sie diesen Ofen nicht mit geöffneter Tür. Dies kann zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen. Es ist wichtig, dass Sie die Sicherheitsverriegelungen nicht umgehen oder manipulieren.
2. Stecken Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz und keine Reinigungsmittelreste auf den Dichtflächen ansammeln.
3. Bedienen Sie den Ofen nicht, wenn dieser beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und dass die Tür, Scharniere, Schlösser oder Türdichtungen und Dichtflächen unbeschädigt sind.
4. Sie sollten nicht versuchen, den Ofen zu reparieren oder zu verstellen.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	3
EINBAU	11
TECHNISCHE ANGABEN	12
GERÄT UND ZUBEHÖR	13
BEDIENFELD	14
MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN	15
MIKROWELLEN-GAREN	15
AUFTAU-LEITFADEN	16
GAREN MIT GRILL/GAREN mit MIX GRILL	16
GEEIGNETES GESCHIRR	17
REINIGUNG UND WARTUNG	18
MIKROWELLENGARTIPPS	19
AUFTAU-TIPPS	21
AUFWÄRM-TIPPS	22
FEHLERBEHEBUNG	23
EHE SIE UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN	24

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Um die Gefahr eines Brandes auszuschließen. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank konzipiert. Das Gerät nicht in einen Schrank stellen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230-240 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein. Ein getrennter, nur dem Betrieb dieses Geräts dienender Stromkreis sollte vorgesehen werden.

Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze generiert wird, z. B. neben einem konventionellen Herd.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen. Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignete Behälter und Utensilien. Utensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden.

Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da sich diese

entzünden könnten.

Reinigen Sie die Abdeckung des Hohlleiters und den Garraum. Sie müssen trocken und frei von Fett sein. Angesammeltes Fett könnte sich überhitzen, zu rauchen anfangen oder Feuer fangen.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen aufbewahren. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Lassen Sie den Ofen beim Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gegart oder aufgewärmt werden, z. B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen. WARNUNG:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a)** Vergewissern Sie sich, dass die Tür einwandfrei schließt und dass sie nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.
- b)** Vergewissern Sie sich, dass die Scharniere und Verriegelung

- gen der Sicherheitstüren nicht beschädigt oder lose sind.
- c) Vergewissern Sie sich, dass die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen nicht beschädigt sind.
 - d) Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum und an der Tür keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sind.
 - e) Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel und der Stecker nicht beschädigt sind.

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht mit geöffneter Türe betreiben oder verändern Sie die Türsicherheitsverriegelung in keiner Weise. Gerät nicht betreiben, wenn sich ein Objekt zwischen den Türdichtungen und den Dichtungsoberflächen befindet.

Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittelrückstände.

Befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnah-

men beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von Elektroschocks.

- Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
- Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung oder Lüftungsöffnungen eintreten lassen, ferner keine Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, das Gerät sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst kontaktieren.
- Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder eine Arbeitsplatte führen.
- Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen, einschließlich der Geräterückseite, fernhalten.
- Das Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es von einem autorisierten Servicetechniker von SHARP ersetzt werden.

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten. Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten. Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

Benutzen Sie niemals verschlossene Behälter. Verschlüsse und Abdeckungen müssen entfernt werden. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten

des Gerätes noch explodieren. Seien Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig. Verwenden Sie Behälter mit einer großen Öffnung, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z. B. Saugflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und es zu Verbrennungen kommen könnte.

Vermeiden von plötzlichem Überkochen und möglichen Verbrühungen:

1. Stellen Sie keine extrem langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Garen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des erneuten Erhitzens einen Glasstab oder einen ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stellen.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht mit der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Garen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstecken. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, wie z. B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältern muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Bei der Entnahme von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden. Zur Vermeidung von

Verbrennungen:

- Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und plötzliches Sieden zu vermeiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie die Speisen servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke für Babys, Kinder oder alte Menschen gedacht sind. Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder deshalb von ihnen fern.
- Die Temperatur des Behälters ist kein Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
- Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
- Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder von der Tür fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG: Erlauben Sie Kindern über 8 Jahren die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, sodass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht. Wenn das Gerät in den Modi GRILL, MIX GRILL, KONVEKTION, MIX-KONVEKTION und AUTO-MENÜ betrieben wird (Modus gilt je nach Modell), sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen,

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit erhalten haben.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung durch Kinder sollte überwacht werden.

Modelle mit elektronischem Touchscreen haben einen Kindersicherungsmodus.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder hängen. Nicht mit dem Gerät spielen, oder es als Spielzeug verwenden.

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden, z. B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Achten Sie besonders auf Verpackungen, die Lebensmittel knusprig halten (z. B. selbstbräunende Materialien), da diese besonders heiß werden.

Sonstige Warnungen

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und darf nur zum Garen von Lebensmitteln und das Erwärmen von Getränken verwendet werden. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

Das Gerät darf niemals im leeren Zustand betrieben werden. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z. B.

ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Ofenbodens durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann. Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät.

So verhindern Sie, dass der Drehteller oder Ofenboden bricht:

- a) Vor der Reinigung mit Wasser: abkühlen lassen.
- b) Stellen Sie keine heißen oder kalten Lebensmittel oder Utensilien auf einen kalten Drehteller/Ofenboden.
- c) Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Gegenstände auf das Gehäuse.

HINWEIS:

Benutzen Sie keine Kunststoffbehälter für die Mikrowelle, wenn der Ofen nach einer Verwendung eines Kombinationsmodus (abhängig vom Ofenmodell) noch heiß ist – sie könnten schmelzen.

Während der oben genannten Modi dürfen keine Plastikbehälter benutzt werden, außer der Hersteller dieser Behälter hat ihre Eignung bestätigt.

Sollten Sie sich beim Anschluss des Gerätes nicht sicher sein, so kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.

Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden an Ofen oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachtung des elektrischen Anschlusses entstehen.

An den Innenwänden oder den Dichtungen und Dichtungsoberflächen können Wasserdampf oder Tropfen entstehen. Dies ist ein normaler Vorgang und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungsgebieten vorgesehen, wie z. B.; Küchenbereiche, reserviert für das Personal in Geschäften, Büros und anderen

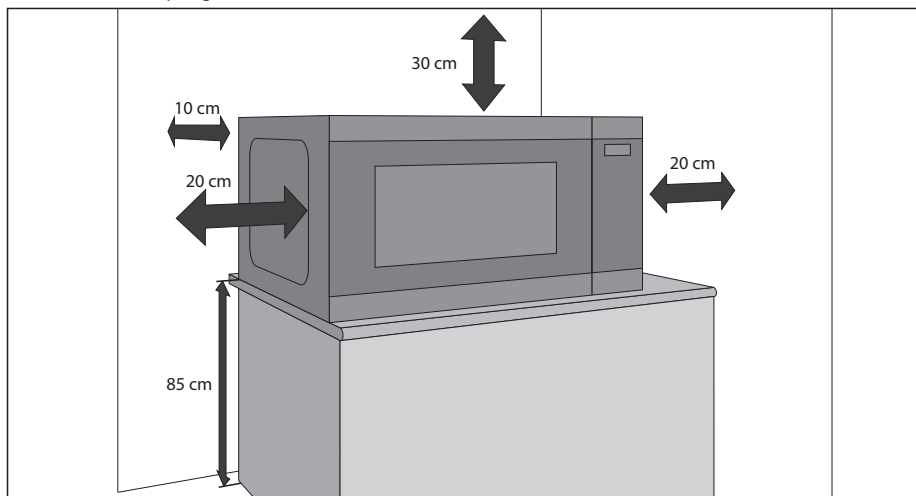
professionellen Umgebungen / Bauernhöfen / Nutzung von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen durch Kunden / Umgebungen wie ein Gästehaus.



Dieses Symbol besagt, dass die Oberflächen während der Benutzung heiß werden können.

EINBAU

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial von der Innenseite des Ofens und entfernen Sie den Schutzfilm am Gehäuse der Mikrowelle.
 2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
 3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
 4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Siehe Bild auf der ersten Seite. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.
- Die minimale Installationshöhe sollte 85 cm betragen.
 - Es muss ein Mindestabstand von 20 cm zwischen den Seiten des Mikrowellengerätes und allen angrenzenden Wänden eingehalten werden.
 - Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
 - Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
 - Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
 - Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.



5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

WARNUNG:

Das Gerät nicht an Orten an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem konventionellen Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z. B. Vorhänge) aufstellen. Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder versperren.

Nichts auf das Gerät stellen.

Berühren Sie die Außenseite des Mikrowellengerätes nicht beim Betrieb oder kurz danach, da sie heiß werden kann.

TECHNISCHE ANGABEN

Modellname		YC-MS01	YC-MG01
Wechselstromversorgung		230 V/50 Hz einphasig	
Sicherung/Sicherungsautomat		10 A	10 A
Benötigt Wechselstrom		1270 W	1270 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Stand-by	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energiespar-Modus	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz*	2450 MHz*
Außenabmessungen (B) x (H) x (T) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Garraumkapazität		20 Liter**	20 Liter**
Grillgestell-Maße (Durchmesser x Höhe in mm)			315 x 308
Drehteller-Maße (Durchmesser in mm)		255	255
Gewicht (kg)		ca. 11,0 kg	ca. 11,6 kg
Garraumglühbirne (LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011.**

Gemäß dieser Norm ist dieses Gerät als Gerät der Gruppe 2 Klasse B eingestuft.

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Radioenergie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Klasse B bedeutet, das Gerät für den Einsatz im Haushalt geeignet ist.

**** - Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximalen Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist geringer.**

IM RAHMEN EINES BESTREBENS NACH STÄNDIGER VERBESSERUNG BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE ANGABE VON GRÜNDEN, TECHNISCHE DATEN ODER DAS DESIGN ZU VERÄNDERN.

GERÄT UND ZUBEHÖR

1. Türverriegelungssystem
2. Gerätefenster
3. Glasteller
4. Drehtellerring
5. Drehtellerkupplung
6. Abdeckung des Hohlleiters (Nicht entfernen)
7. Bedienfeld
8. Türöffner-Taste
9. Lüftungsöffnungen
10. Außenseite
11. Netzkabel
12. Grillgestell (nur YC-MG01)

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist: Drehtellerring, Drehtellerkupplung und Glasteller

Nur für Grillöfen:

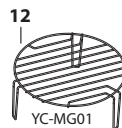
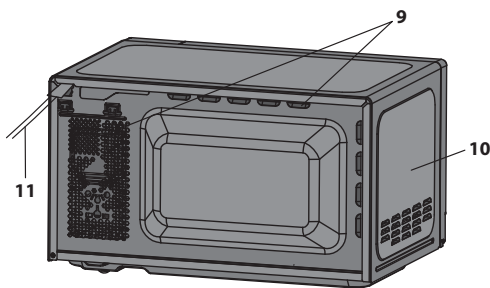
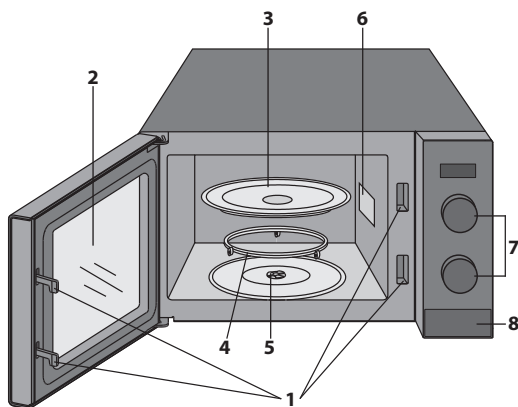
- **Grillgestell** – nur für die Verwendung mit der Grillfunktion.
- Das Grillgestell wurde ausschließlich für die Verwendung mit Grillöfen entwickelt. Sie sollten das Metallrost NICHT in der Mikrowellenfunktion verwenden.
- Informationen zur Verwendung des Grillgestells finden Sie in den Abschnitten GRILL in diesem Benutzerhandbuch.

Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörs und Bezeichnung des Modells.

HINWEISE:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Garraum nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil und ohne Abdeckhaube immer sehr gründlich, besonders das Grill-Heizelement. Dieses muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehtellerträger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Alle Nahrungsmittel und Nahrungsbehälter müssen beim Garen immer auf dem Drehteller gestellt werden.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.



ACHTUNG: Dieses Symbol besagt, dass die Oberflächen während der Benutzung heiß werden können. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

BEDIENFELD

1. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-REGLER-Drehknopf

Leistungsstufe

800 WATT = HOCH

620 WATT = MEDIUM HOCH

440 WATT = MEDIUM



AUFTAUEN

297 WATT = MEDIUM

130 W = NIEDRIG

100 % Grill = Grill

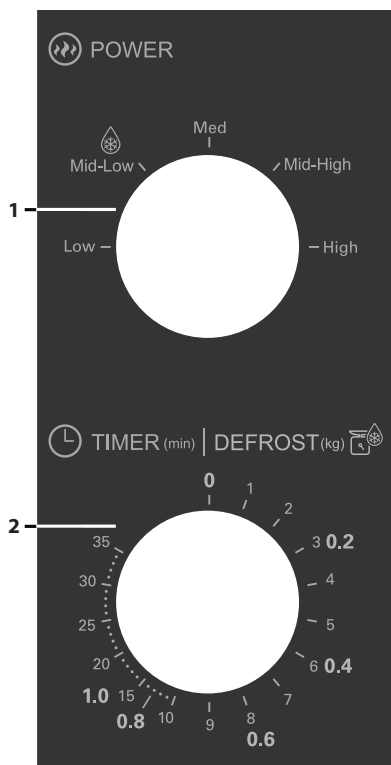
60 % Grill 40 % Mikro = Kombi. 3

70 % Grill 30 % Mikro = Kombi. 2

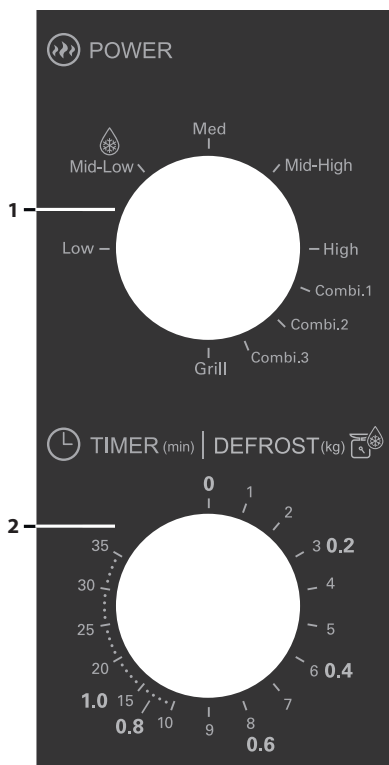
80 % Grill 20 % Mikro = Kombi. 1

2. TIMER- / AUFTAU-REGLER-Drehknopf (0-35 Min. / 0,2 bis 1,0 kg)

Der ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER besteht aus zwei Skalen. Die äußere Skala wird für gewichtsbezogenes Auftauen auf Basis von kg verwendet. Die innere Skala wird zum Einstellen der Zeit verwendet.



YC-MS01



YC-MG01

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Es stehen 5 verschiedene Leistungsstufen der Mikrowelle wie nachfolgend beschrieben zur Verfügung. Die Leistungsstufen der Mikrowelle variieren durch das Ein- und Ausschalten der Mikrowelle. Sollten Sie niedrigere Leistungsstufen als HOCH (100 %) verwenden, werden Sie während des Gar- oder Auftauvorgangs ein Ein- und Ausschalten der Mikrowelle bemerken.

Allgemein gelten folgende Empfehlungen:

800 W = HOCH - wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z. B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.

620 W = MEDIUM HOCH - wird zum Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten, als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

440 W = MEDIUM - für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, z. B. Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

260 W = MEDIUM NIEDRIG - wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu simmern und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.

130 W = NIEDRIG - wird zum schonenden Auftauen für z. B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.

MIKROWELLEN-GAREN

1. Bereiten Sie Ihre Speisen vor und platzieren Sie diese in einem geeigneten Behälter (siehe hierzu: "GEEIGNETES MIKROWELLEN-GESCHIRR"). Positionieren Sie die Speisen/Behälter in der Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-REGLER** auf die gewünschte Position. Wählen Sie dazu eine der fünf Leistungsstufen.
3. Drehen Sie den **ZEITEINGABE-/AUFTAU-REGLER**-Knopf auf die gewünschte Gar-/Auftau-Zeit und das Gerät läuft automatisch an.
4. Wenn das Garen-/Auftauen beendet ist begibt sich der **TIMER-/AUFTAU-REGLER** zurück nach „0“ (Null) und ein Signal ertönt. Die Garraumlampe erlischt und der Drehteller steht still. Öffnen Sie die Gerätetüre und entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel/Behälter. Lassen Sie die Lebensmittel wie gewünscht ruhen.

HINWEISE ZUM GAREN:

Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Sollten Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie den **ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER**-Drehknopf in die Null-Position „0“, oder öffnen Sie die Tür. Die Gerätetür kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Um mit dem Garen fortzufahren drehen Sie einfach den **TIMER-/AUFTAU-REGLER**-Drehknopf auf die gewünschte Einstellung.

Wenn der Gar-/Auftauprozess weniger als 3 Minuten erfolgen soll, drehen Sie den **TIMER-/AUFTAU-REGLER**-Drehknopf höher als 10 Minuten, und dann zurück zur gewünschten Einstellung. Der Timer arbeitet so präziser.

Um die Leistungsstufe während des Garens zu verändern, drehen Sie einfach den **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-REGLER** auf die gewünschte Einstellung.

WARNUNG:

Am Ende der Garzeit stellen Sie sicher, dass der **ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER** zurück in die Null-Position „0“ gebracht wird, oder das Gerät startet bei geschlossener Tür automatisch.

AUFTAU-LEITFADEN

Dieser Leitfaden wurde erstellt, um das Auftauen bestimmter Lebensmittel einfacher zu gestalten.

Es kann zum Auftauen folgender Lebensmittel verwendet werden: Hähnchenteile, Koteletts, Fisch (ganz oder Filet), Hackfleisch und Würstchen.

Beispiel: Auftauen von 0,4 kg Hähnchenteilen:

1. Legen Sie die Hähnchenteile auf einen flachen Teller und platzieren Sie diesen auf dem Drehteller im Herd.
2. Drehen Sie den **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-REGLER**-Knopf auf AUFTAUEN (MEDIUM NIEDRIG).
3. Drehen Sie den **TIMER-/AUFTAU-REGLER** auf die Einstellung 0,4 kg. Das Gerät läuft an. Während des Auftauens die Hähnchenteile 1-2 Mal umdrehen.
4. Decken Sie die Speisen nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Hinweis: Die Auftauzeit bezieht sich auf normale Bedingungen. Überprüfen Sie das Ergebnis nach dem Auftauen und passen Sie die Auftauzeit entsprechend an.

GAREN MIT GRILL/GAREN mit MIX GRILL

1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

Der Grill an der Oberseite des Geräts hat nur eine Leistungsstufe. Der Grill wird durch den Drehteller unterstützt, der sich gleichzeitig dreht, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. Verwenden Sie den Rost zum Grillen von kleineren Speisen wie Speck, Schinken und Teekuchen. Die Lebensmittel können entweder direkt auf dem Rost oder in einer Auflaufform/einem hitzebeständigen Teller auf dem Rost platziert werden.

2. KOMBINIERTES GAREN MIT GRILL

MIX GRILL kombiniert die Mikrowelle mit dem Grill. MIX bedeutet, abwechselnd mit Mikrowelle und Grill zu garen.

Die Kombination aus Mikrowelle und Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige Bräune.

Sie haben 3 verschiedene Kombinationen zur Auswahl:

Funktion/Leistung	Ausgang	Anwendung
Kombi. 1	80 % Grill 20 % Mikro.	Wurst, Lamm, Kebabs, Meeresfrüchte, Steak
Kombi. 2	70 % Grill 30 % Mikro.	Hähnchenstücke, Hähnchenbrust, Schweinskoteletts
Kombi. 3	60 % Grill 40 % Mikro.	Ganzes Huhn
Grill	100% Grill	Gebackenes Brot, aufgeschnittene Speisen

HINWEISE zum GAREN mit GRILL und MIX GRILL:

- Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Bei der Bräunung von Lebensmitteln in einem tiefen Behälter, platzieren Sie diese auf dem Drehteller.
- Bei Erstbenutzung des Grills kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass der Herd fehlerhaft ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch zu vermeiden, heizen Sie den Herd für 20 Minuten ohne Speisen auf Grill.

WICHTIG: Um den Abzug von Rauch und Gerüchen zu ermöglichen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Dunstabzugshaube in Ihrer Küche ein.

HINWEIS: Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, schaltet sich der Grill in regelmäßigen Abständen ein und aus, um ein Überhitzen zu vermeiden.



WARNUNG: Die Tür, das Gehäuse, der Garraum und anderes Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie stets dicke Ofenhandschuhe.

GEEIGNETES GESCHIRR

Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen, um auf die Lebensmittel wirken zu können. Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen. Bevorzugen Sie runde/ovale Behälter, da Lebensmittel in den Ecken von quadratischen oder länglichen Behältern schnell übergaren. Wie im Folgenden beschrieben, können viele verschiedene Arten von Geschirr verwendet werden.

Geschirr	Mikrowelle Fest	Grill	Kommentar
Alufolie Folienbehälter	✓ / ✗	✓	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z. B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓ / ✗	✗	Befolgen Sie immer die Anleitung des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmezeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
Porzellan und Keramik	✓ / ✗	✗	Porzellan, Tongeschirr, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern sie kein metallisches Dekor aufweisen.
Glas z. B. Pyrex®	✓	✓	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metall	✗	✓	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da ein Lichtbogen entstehen und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Plastik/Polystyrol, z. B. Fastfood-Behälter	✓	✗	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Klarsichtfolie	✓	✗	Sie sollten die Lebensmittel nicht berühren und stechen Sie in diese ein, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	✗	Muss zum Auslass von Dampf angestochen werden. Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Beutel mikrowellengeeignet sind.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✓	✗	Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metall-Bindungen, da diese schmelzen können oder wegen "Lichtbögen" Feuer fangen können.
Behälter aus Stroh und Holz	✓	✗	Nur zum Aufwärmen verwenden, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren. Überhitzung kann zu Feuer führen.
Recyclingpapier und Zeitungen	✓	✗	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie diese Materialien verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können.



WARNUNG: Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da sich diese entzünden könnten.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät bei der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

REINIGUNG UND WARTUNG

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE BACKOFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXIDENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN: DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTES.

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass der Garraum, die Tür und das Zubehör vollkommen abgekühlt sind. REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE LEBENSMITTELRÜCKSTÄNDE – Das Gerät sauber halten, da andernfalls die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

HINWEIS: Während des Betriebs kann sich Kondenswasser im Garraum, auf der Garraumoberfläche und an der Tür bilden. Die Menge des Kondenswassers hängt von der Temperatur der Ofenoberflächen und dem Feuchtigkeitsgehalt der in der Mikrowelle zubereiteten Speisen ab. Stellen Sie sicher, dass Sie die auf diesen Oberflächen angesammelte Feuchtigkeit nach der Verwendung mit einem weichen, feuchtigkeitsabsorbierenden Tuch abwischen.

Außenbereich des Geräts

Die Außenseite des Geräts mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Öffnen Sie vor der Reinigung die Tür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Bei der Reinigung des Bedienfeldes vorsichtig vorgehen. Nur mit einem feuchten Tuch sanft abwischen, bis das Bedienfeld sauber ist.

Niemals zu viel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

Garraum

1. Verschmutzungen nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, während das Gerät noch warm ist.

Starke Verschmutzungen mit einer milden Seifenlauge beseitigen und mehrmals mit einem feuchten Tuch nachwischen, bis alle Rückstände entfernt sind.

Verschmutzungsrückstände können sich überhitzen und Rauch oder Feuer und Funkenüberschlag verursachen. Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.

2. Stellen Sie sicher, dass keine Seifenlauge oder Wasser durch die kleinen Öffnungen in die Wände gelangt. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.

4. Heizen Sie das Gerät ohne Lebensmittel in regelmäßigen Abständen für 20 Minuten mit dem Grill auf. Zurückgelassene Lebensmittel oder verspritztes Fett können Rauch oder schlechte Gerüche verursachen.

Die Hohlleiterabdeckung ist immer in einem sauberen Zustand zu halten.

Der Spritzschutz für den Hohlleiter besteht aus zerbrechlichem Material und muss mit Sorgfalt gereinigt werden (folgen Sie den oben aufgeführten Reinigungsanweisungen).

HINWEIS: Übermäßiges Reinigen kann zu einem Zerfall der Hohlleiterabdeckung führen.

Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss bei unregelmäßigem Reinigen ausgetauscht werden.

Zubehör

Zubehör wie Drehteller, Drehtellerträger und Rost sollten mit einer milden Spülmittel-Lösung gewaschen und danach getrocknet werden. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des Öffner mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine scharfen Scheuermittel.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Reinigungstipp – Zur leichteren Reinigung Ihres Geräts:

Geben Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, geben Sie 300 ml Wasser dazu und erhitzen Sie die Mischung 10 bis 12 Minuten bei 100 % Mikrowellenleistung.

Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

MIKROWELLENGARTIPPS

Mikrowellen garen Speisen schneller als konventionelle Garweisen. Daher ist es wichtig, dass Sie bestimmte Techniken anwenden, um gute Ergebnisse zu erzielen. Viele dieser Techniken ähneln jedoch jenen, die beim konventionellen Garen verwendet werden.



WARNUNG: Flüssigkeiten oder Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältern oder Behältern/Gläsern mit einem Deckel erhitzt werden, da sich darin Druck aufbauen kann. Dies kann dazu führen, dass das Gefäß/der Behälter explodiert.

GARHINWEISE:

- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Verwendete Geschirr mikrowellengeeignet ist.
- In den Diagrammen im Kochbuch-Abschnitt finden Sie empfohlene Garzeiten und Leistungsstufen.
- Verwenden Sie nur Mikrowellen-Popcorn in seiner empfohlenen Verpackung (befolgen Sie die Herstelleranweisungen). Verwenden Sie niemals Öl, außer der Hersteller empfiehlt dies ausdrücklich, und garen Sie es nie länger als empfohlen.



WARNUNG: Befolgen Sie jederzeit die Anweisungen aus dem SHARP-Benutzerhandbuch. Wenn Sie die empfohlenen Garzeiten überschreiten und/oder zu hohe Leistungsstufen verwenden, können Lebensmittel überhitzen, anbrennen und unter Umständen Feuer fangen und das Gerät beschädigen.

Anordnen

Platzieren Sie die dicksten Lebensmittel an der Außenseite des Geschirrs, z. B. Hähnchenschenkel.

Lebensmittel, die auf der Außenseite des Geschirrs platziert sind, werden mehr Energie erhalten, somit schneller garen als jene in der Mitte.

Abdecken

Bei manchen Speisen ist es vorteilhaft, sie während des Garens in der Mikrowelle abzudecken.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Frischhaltefolie oder einen geeigneten Deckel.

Einstecken

Lebensmittel mit einer Schale, einer Haut oder einer Membran müssen an verschiedenen Stellen eingestochen werden, bevor sie gegart oder aufgewärmt werden, denn dabei entsteht Dampf, der zum Platzen führen kann – z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen.

HINWEIS: Eier sollten nicht mit Mikrowellenleistung erhitzt werden, z. B. pochiert, gebraten, hartgekocht. Sie können auch nach dem Garen noch explodieren.

Umrühren, Wenden und Neuankordnen

Für ein gleichmäßiges Garen ist Umrühren, Wenden und Neuankordnen von Speisen während des Garvorgangs essenziell. Führen Sie dies immer vom Rand in die Mitte durch.

Ruhen

Nach dem Garen ist eine Ruhezeit nötig, damit sich die Hitze gleichmäßig in den Lebensmitteln verteilen kann.

Lebensmittelmerkmale	
Zusammensetzung	Speisen mit einem hohen Zuckergehalt (z. B. Früchtepuddings oder gefülltes Gebäck) benötigen weniger Garzeit. Passen Sie also auf, denn Überhitzen kann zu Bränden führen. Knochen in Lebensmitteln sind Hitzeleiter, sodass das Lebensmittel schneller garen wird. Passen Sie also auf, dass die Speisen gleichmäßig garen.
Dichte	Die Lebensmitteldichte beeinflusst die benötigte Garzeit. Leicht poröse Lebensmittel, wie Kuchen oder Brot, garen schneller als schwere und dichte, wie z. B. Braten und Schmorgerichte.
Menge	Die Anzahl der Mikrowellen in Ihrem Gerät bleibt dieselbe, egal wie viel Speisen gegart werden. Die Garzeit muss daher erhöht werden, wenn die Lebensmittelmenge im Gerät zunimmt. Beispielsweise dauert das Garen von vier Kartoffeln länger als das von zwei Stück.
Größe	Kleine Lebensmittel und kleine Portionen garen schneller als größere, da die Mikrowellen von allen Seiten in ihr Inneres eindringen können. Für ein gleichmäßiges Garen, teilen Sie alles in gleich große Portionen.
Form	Lebensmittel in unregelmäßiger Form, z. B. Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkel, benötigen für ihre dickeren Teile eine längere Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garen platzieren Sie die dickeren Teile am Rand des Geschirrs, sodass sie mehr Energie abbekommen. Runde Formen garen gleichmäßiger als viereckige Formen.
Speisentemperatur	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel beeinflusst die benötigte Garzeit. Gekühlte Lebensmittel brauchen länger zum Garen als solche mit Zimmertemperatur. Die Temperatur des Behältnisses ist kein wirkliches Anzeichen für die Temperatur der enthaltenen Speisen oder Getränke. Schneiden sie Speisen mit Füllungen auf, z. B. mit Marmelade gefüllte Donuts, um Hitze oder Dampf entweichen zu lassen.



WARNUNG: Gesicht und Hände: Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Speisen oder Geschirr aus dem Gerät zu entnehmen. Treten Sie einen Schritt zurück, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen. Wenn Sie Abdeckungen entfernen (wie z. B. Klarsichtfolie), Bratbeutel oder Popcorn-Packungen öffnen, sollten Sie den Dampf immer von Ihren Händen oder ihrem Gesicht fernhalten.



WARNUNG: Vor dem Servieren sollten Sie immer die Temperatur der Speisen und Getränke überprüfen und diese umrühren. Gehen Sie mit besonderer Vorsicht vor, wenn Sie sie Babys, Kindern oder alten Menschen servieren. Der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern müssen besonders auf ihre Temperatur vor dem Verzehr überprüft sowie umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu verhindern.

AUFTAU-TIPPS

Die Verwendung Ihres Mikrowellengeräts ist die schnellste Methode zum Auftauen von Lebensmitteln. Es ist eine einfache Methode, aber die folgenden Anweisungen sind essenziell, um zu gewährleisten, dass Speisen vollständig aufgetaut werden.

- Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Speisen die Leistungseinstellung Mittel/Niedrig oder Auftauen.
- Beziehen Sie sich hierbei bitte unten auf die weiteren Informationen.

Neuanordnen

Lebensmittel, die am Rand des Geschirrs liegen, tauen schneller auf als jene in der Mitte. Deshalb sollte man sie bis zu viermal neuanordnen.

Bewegen Sie eng nebeneinander liegende Stücke am Rand in die Mitte und ordnen Sie übereinander liegende Teile neu an.

Dies wird dafür sorgen, dass alle Teile der Speisen gleichmäßig auftauen.

Trennen

Lebensmittel können beim Einfrieren zusammengeklebt sein. Es ist wichtig, sie sobald wie möglich voneinander zu trennen.

z. B. Baconscheiben oder Hühnerfilets.

Abschirmen

Manche Teile des aufzutauenden Lebensmittels können warm werden. Um zu verhindern, dass sie noch wärmer werden und anfangen zu kochen, können sie mit kleinen Folienstücken abgeschirmt werden, die Mikrowellen reflektieren. Beispiele hierfür wären z. B. Hähnchenschenkel und Chicken Wings.

Ruhen

Ruhezeit ist nötig, um zu gewährleisten, dass die Speisen vollständig aufgetaut sind.

Das Auftauen ist nicht abgeschlossen, wenn die Speisen aus dem Gerät entnommen sind. Die Speisen müssen abgedeckt ruhen, um sicherzustellen, dass sie auch in der Mitte komplett aufgetaut sind.

Wenden

Es ist wichtig, dass alle Lebensmittel während des Auftauens bis zu 4 Mal gewendet werden.

Dies ist wichtig, damit ein sorgfältiges Auftauen gewährleistet wird.

AUFWÄRM-TIPPS

Für das Wiederaufwärmen von Speisen sollten Sie den unten angegebenen Ratschlägen und Hinweisen folgen, um vor dem Servieren sicherzustellen, dass die Speisen vollständig erwärmt sind.

Tellergerichte

Entfernen Sie Geflügel- oder Fleischstücke und erwärmen Sie diese separat, wie unten beschrieben.

Legen Sie kleinere Stücke in die Mitte des Tellers und größere und dickere an den Rand. Decken Sie die Lebensmittel mit einer mikrowellengeeigneten Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe Mittel/Niedrig. Nach der Hälfte der Garzeit sollten Sie die Lebensmittel umrühren bzw. neu anordnen.

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass die Speisen vollständig erwärmt sind.

Geschnittenes Fleisch

Decken Sie die Lebensmittel mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe Mittel/Niedrig. Ordnen Sie die Lebensmittel mindestens einmal neu an, um ein gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen.

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass das Fleisch vollständig erwärmt ist.

Geflügelportionen

Legen Sie die dicksten Teile der Portion an den Rand des Tellers, decken Sie die Lebensmittel mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe Mittel.

Wenden Sie die Geflügelportionen nach der Hälfte der Aufwärmphase.

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass das Geflügel vollständig erwärmt ist.

Schmorgerichte

Decken Sie Schmorgerichte mit mikrowellengeeigneter Folie oder einem passenden Deckel ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe Mittel/Niedrig.

Regelmäßig umrühren, um gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen.

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass die Speisen vollständig erwärmt sind.

Um ein optimales Erwärmen sicherzustellen, wählen Sie eine zum Speisentyp passende Leistungsstufe. Beispielsweise sollte eine Schale Gemüse auf der Stufe Hoch erwärmt werden, während eine Lasagne, die nicht umgerührt werden kann, auf der Stufe Mittel/Niedrig erwärmt werden sollte.

HINWEISE:

- Nehmen Sie die Speisen aus der Folie oder Metallbehältnissen heraus, bevor Sie sie erwärmen.
- Die Erwärmungszeiten werden von der Form, Tiefe, Menge und Temperatur der Speisen und der Größe, Form und dem Material des Behälters ab.



WARNUNG: Erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen, da der Inhalt herauspritzen und zu Verbrennungen führen könnte.

- Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt, wie z. B. gefüllte Süßspeisen oder Früchtepuddings, gegart oder aufgewärmt werden.
- Erhitzen sie niemals Fett oder Öl zum Frittieren, da dies zu Überhitzung oder Bränden führen kann.
- Dosenkartoffeln sollte nicht in einem Mikrowellengerät erhitzt werden, befolgen Sie die Herstellerangaben auf der Dose.



WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläser muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie denken, dass das Gerät nicht ordentlich funktioniert, gibt es einige einfache Überprüfungen, die Sie selbst durchführen können bevor Sie den Kundendienst rufen. Dies kann Ihnen viel Aufwand ersparen, wenn es sich um einen einfachen Fehler handelt.

Führen Sie die folgende Überprüfung durch:

Stellen Sie eine halbe Tasse Wasser auf den Drehteller und schließen Sie die Tür. Stellen Sie den Timer auf 1 Minute Garzeit auf der Stufe Hoch.

1. Schaltet sich die Gerätelampe beim Garen ein?
2. Funktioniert der Lüfter? (Überprüfen Sie dies, indem Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen platzieren.)
3. ertönt der Signalton nach einer Minute?
4. Ist das Wasser in der Tasse heiß?

Wenn die Antwort auf eine der Fragen „NEIN“ ist, überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist oder die Sicherung durchgebrannt ist. Wenn dies nicht der Fall ist, konsultieren Sie die folgende Tabelle.



WARNUNG: Reparieren, modifizieren oder passen Sie das Gerät niemals selbst an. Die Durchführung von Reparaturarbeiten ist für alle Personen außer den ausgebildeten SHARP-Technikern gefährlich. Dies ist insofern wichtig, da die Entfernung von Schutzabdeckungen zur Freisetzung von Mikrowellen führen kann.

- Die Türabdichtung verhindert das Austreten von Mikrowellen während des Betriebs, aber stellt keine luftdichte Dichtung dar. Daher ist es normal, Wassertropfen oder einen leichten lauwarmen Luftstrom im Türbereich zu bemerken. Aus Lebensmitteln mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät heraustropfen kann.
- Reparaturen und Umbauten: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- Zugriff auf das Gehäuse & die Lampe: Entfernen Sie niemals das Gehäuse. Das ist extrem gefährlich, aufgrund der Präsenz von elektrisch geladenen Teilen im Innern, deren Berührung tödlich sein kann.

Ihr Gerät ist nicht mit einer Lampenabdeckung versehen. Wenn die Lampe kaputtgeht, versuchen Sie nicht, sie selbstständig zu entfernen, rufen Sie den SHARP-Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG-DIAGRAMM

FRAGE	ANTWORT
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten.
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür heraustropfen.	Der Garraum wird normalerweise kälter als das Gargut sein und daher wird der beim Garen entstehende Dampf auf der kälteren Oberfläche kondensieren. Die entstandene Dampfmenge hängt vom Wassergehalt des Garguts ab. Manche Lebensmittel, z. B. Kartoffeln sind höchst wasserhaltig. Das Kondenswasser in der Glastür sollte nach ein paar Stunden verschwunden sein.
Blitz- oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Ein Lichtbogen bildet sich, wenn ein Metallobjekt während des Garens dem Garraum nahekommt. Dies kann möglicherweise die Garraumoberfläche aufrauen, aber wird sonst das Gerät nicht beschädigen.
Lichtbogenbildung bei Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle „Augen“ aus den Kartoffeln entfernt haben und die Kartoffeln angestochen haben, dann können Sie diese direkt auf den Drehteller legen oder in einer hitzebeständigen Auflaufform o. ä. auf den Drehteller legen.
Die Mikrowelle funktioniert nicht, obwohl der Timer nicht auf 0 steht.	Überprüfen Sie, ob die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist.
Gerät gart zu langsam.	Überprüfen Sie die eingestellte Leistungsstufe.
Das Gerät produziert Geräusche.	Die Mikrowellenenergie pulsiert während des Garens/Auftauens.
Das Gehäuse ist heiß.	Das Gehäuse kann warm werden, halten Sie Kinder von ihm fern.

EHE SIE UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN

Ehe Sie einen Service anfordern, überprüfen Sie bitte jeden der folgenden Punkte:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher eingesteckt ist. Wenn das nicht der Fall ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden lang und schließen das Gerät anschließend erneut ordnungsgemäß an.
- Vergewissern Sie sich, ob eine Sicherung des Stromkreises durchgebrannt ist oder ein Hauptstromkreisunterbrecher ausgelöst wurde. Wenn diese einwandfrei zu funktionieren scheinen, überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe für Leistung und Timer richtig eingestellt sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür sicher geschlossen ist und in das Türsicherungssystem einrastet. Andernfalls fließt die Mikrowellenenergie nicht in das Gerät.

WENN KEINER DER OBEN AUFGEFÜHRTEN PUNKTE DAS PROBLEM LÖSEN KANN, WENDEN SIE SICH AN EINEN GESCHULTEN TECHNIKER. VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU MODIFIZIEREN ODER ZU REPARIEREN.

**Atenção:**

O seu produto está marcado com este símbolo. Significa que os produtos elétricos e eletrónicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral. Existe um sistema de recolha específico para estes produtos.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informações sobre a Eliminação para os Utilizadores (particulares)

1. Na União Europeia

Atenção: Se quiser eliminar este equipamento, não use um caixote do lixo comum!

O equipamento elétrico e eletrónico usado tem de ser tratado em separado e de acordo com a legislação que requer um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamento elétrico e eletrónico usado.

No seguimento da implementação pelos estados membros, os agregados domésticos privados nos estados da UE devem entregar o seu equipamento elétrico e eletrónico usado num local designado para a sua recolha, sem qualquer custo*.

Em alguns países* o seu vendedor local pode também receber o seu produto antigo, sem qualquer custo, se adquirir um outro semelhante.

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

Se o seu equipamento elétrico ou eletrónico usado tiver pilhas ou pilhas recarregáveis, elimine-as previamente em separado de acordo com as exigências locais. Ao eliminar corretamente este produto estará a ajudar a garantir que os resíduos recebem o tratamento, recuperação e reciclagem necessários e, assim, evita potenciais efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde humana que, de outro modo, poderiam surgir devido ao manuseamento incorreto dos resíduos.

2. Em outros países fora da UE

Se pretende desfazer-se deste produto, contacte, por favor, as suas autoridades locais e informe-se sobre o método de eliminação correto. Para a Suíça: O equipamento elétrico e eletrónico usado pode ser devolvido ao comerciante, sem qualquer custo, mesmo que não adquira um novo produto. Os locais de recolha adicionais encontram-se listados na página principal de www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informações sobre a Eliminação de Produtos para Utilizadores-Empresas

1. Na União Europeia

Se o produto é utilizado para fins comerciais e se pretende desfazer-se dele: Agradecemos que contacte o seu revendedor SHARP que o informará sobre como devolver o produto. Podem ser-lhe cobrados custos resultantes da devolução e reciclagem. Produtos pequenos (e pequenas quantidades) podem ser devolvidos nos locais de recolha da sua zona.

Para a Espanha: Agradecemos que contacte o sistema de recolha instituído ou a sua autoridade local para a devolução dos seus produtos usados.

2. Em outros países fora da UE

Se pretende desfazer-se deste produto, contacte, por favor, as suas autoridades locais e informe-se sobre o método de eliminação correto.

Para assistência técnica, veja www.sharpconsumer.com/contact/, para os seus direitos da garantia, vá a www.sharpconsumer.com/support/ ou contacte o revendedor onde comprou o produto.

As declarações de conformidade encontram-se disponíveis a partir de www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

1. Não tente usar este forno com a porta aberta, pois isso pode provocar uma exposição danosa à energia das micro-ondas. É importante não derrotar ou adulterar os bloqueios de segurança.
2. Não insira nada entre a parte da frente do forno e a porta, nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos do produto de limpeza nas superfícies de vedação.
3. Não use o forno se estiver danificado. É muito importante que a porta do forno se feche devidamente e que não haja nenhum dano nas portas, dobradiças, fechos ou nas vedações da porta e superfícies de vedação.
4. Não tente reparar ou ajustar o forno.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	3
INSTALAÇÃO.....	11
ESPECIFICAÇÕES.....	12
FORNO E ACESSÓRIOS.....	13
PAINEL DE CONTROLO.....	14
NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	15
COZINHAR COM MICRO-ONDAS	15
GUIA DE DESCONGELAÇÃO.....	16
COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL.....	16
LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO.....	17
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	18
CONSELHOS DE CULINÁRIA DO MICRO-ONDAS.....	19
CONSELHOS SOBRE DESCONGELAR.....	21
CONSELHOS PARA REAQUECER	22
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	23
ANTES DE LIGAR À ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	24

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Para evitar o perigo de incêndio. O forno micro-ondas não deve ser deixado sem vigilância enquanto estiver a funcionar. Níveis de potência demasiado elevados ou tempo de cozedura demasiado longo podem sobreaquecer os alimentos, provocando um incêndio.

Este forno foi projetado para ser usado apenas numa bancada. Não foi projetado para ser encastrado numa unidade de cozinha. A tomada elétrica tem de estar acessível rapidamente, para que a unidade possa ser facilmente desligada da corrente em caso de emergência.

O cabo de alimentação CA deve ser de 230-240 V, 50 Hz, com um mínimo de 10 A do fusível de distribuição ou um mínimo de 10 A do disjuntor de distribuição. Deve ser fornecido um circuito separado que sirva apenas este eletrodoméstico.

Não coloque o forno em zonas onde se produza muito calor, por exemplo, junto a um forno tradicional. Não instale o forno numa zona de grande humidade ou onde se possam acumular gotas de água. Não guarde nem use o forno no exterior.

Caso observe fumo, desligue ou desconecte da parede o forno e mantenha a porta fechada, de forma a abafar quaisquer chamas.

Use apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas. Os utensílios devem ser verificados para se certificar de que são adequados ao uso em fornos micro-ondas. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição. Limpe capa do guia de ondas e a cavidade do forno. Estas devem estar secas e sem gordura. A gordura acumulada pode provocar sobreaquecimento e deitar fumo ou pegar fogo.

Não coloque materiais inflamáveis perto do forno ou das aberturas de ventilação. Não bloqueie as aberturas de ventilação. Retire todos os selos metálicos, arames, etc., da comida e de embalagens de comida. O arco elétrico nas superfícies metálicas pode provocar um incêndio.

Não use o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. A temperatura não pode ser controlada e o óleo pode pegar fogo.

Para fazer pipocas, use apenas embalagens próprias para fazer pipocas no micro-ondas.

Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro do forno.

Verifique as definições quando iniciar o forno para ter a certeza que o forno está a funcionar como desejado.

Não deixe o forno sem vigilância durante o funcionamento.

Para evitar sobreaquecimento e fogo é necessário ter cuidado especial ao cozinhar ou reaquecer alimentos com muito açúcar ou teor de gordura, por exemplo, salsichas, tartes ou pudins. Veja as dicas correspondentes no manual de utilização.

Para evitar o risco de lesões. ATENÇÃO:

Não use o forno caso este esteja danificado ou a funcionar mal. Verifique o seguinte antes de o usar:

- a)** Certifique-se de que a porta se fecha devidamente e que não está desalinhada ou deformada.
- b)** Verifique que as dobradiças e os fechos de segurança da porta não estão partidos ou soltos.
- c)** Veja-se de que as vedações da porta e da superfície não foram danificadas.
- d)** Certifique-se de que no interior da cavidade do forno ou a porta não há brechas.
- e)** Certifique-se de que o cabo de alimentação e a tomada não estão danificados.

Caso a porta ou as vedações da porta estejam danificadas, o

forno não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.

Nunca ajuste, repare ou modifique o forno sozinho. É arriscado para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente para tal levar a cabo qualquer tipo de operação que envolva a remoção de uma capa que protege da exposição a energia das micro-ondas.

Não opere o forno com a porta aberta nem altere os fechos de segurança da porta de nenhum modo. Não opere o forno se houver algum objeto entre as vedações da porta e as vedações da superfície.

Não permita que se acumule gordura ou sujeira nas vedações da porta e nas peças adjacentes. Limpe o forno regularmente e remova todos os depósitos de comida. Siga as instruções em "Cuidados e Manutenção". A falta de limpeza do forno leva à deterioração da superfície que afetará adversamente a vida da máquina e poderá criar situações perigosas

Pessoas com PACEMAKERS devem aconselhar-se com o seu médico ou com o fabricante do pacemaker sobre regras de segurança com fornos micro-ondas.

Para evitar a possibilidade de choques elétricos

- Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.
- Não derrame ou insira nenhum objeto nas ranhuras dos ganchos da porta ou nas aberturas de ventilação. Em caso de derrame, desligue e desconecte imediatamente o forno da corrente elétrica e chame um agente da assistência técnica autorizado SHARP.
- Não submerja o cabo de alimentação ou a tomada em água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado à beira de uma mesa ou superfície de trabalho.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies

quentes, incluindo o motor do forno.

- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho e não permita que alguém que não seja um eletricista autorizado pela SHARP o faça. Se a lâmpada do forno se fundir, por favor contacte o seu revendedor ou a assistência técnica autorizada SHARP.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído por um agente autorizado da SHARP.

ATENÇÃO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar uma erupção de ebulição tardia; por este motivo, deve ter-se cuidado ao manusear o recipiente. Para evitar a possibilidade de explosão e ebulição repentina:

Nunca use recipientes selados. Remova os selos e tampas antes de usar. Os recipientes selados podem explodir devido à pressão criada, mesmo depois do forno ter sido desligado. Tenha cuidado quando aquecer líquidos no micro-ondas. Use um recipiente com abertura larga para permitir que as bolhas saiam.

Nunca aqueça líquidos num recipiente com gargalo estreito, como biberons, pois isto pode provocar uma erupção do conteúdo do recipiente quando estiver quente e provocar queimaduras.

Para evitar uma erupção espontânea de um líquido a ferver e eventuais queimaduras:

1. Não use tempo excessivo.
2. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
3. Aconselha-se a inserir uma vareta de vidro ou semelhante (não metálica) dentro do líquido quando o reaquecer.
4. Deixe o líquido descansar por, pelo menos, 20 segundos no forno após o fim do tempo de cozedura para evitar uma

erupção de bolhas tardia.

Não cozinhe ovos com casca e igualmente ovos cozidos não devem ser aquecidos no forno micro-ondas, pois podem explodir mesmo depois do forno ter parado de trabalhar. Para cozinhar ou reaquecer ovos que não tenham sido mexidos, perfure a gema e a clara. Descasque e corte os ovos cozidos antes de os reaquecer no forno micro-ondas.

Perfure a pele de alimentos, tais como batatas, salsichas e fruta antes de cozinhar, pois estes podem explodir.

ATENÇÃO: O conteúdo de biberons e boiões com comida de bebé têm de ser mexidos ou agitados e a temperatura tem de ser verificada antes de ser consumida, para evitar queimaduras. Use pegas ou luvas para o forno quando remover os alimentos do forno para evitar queimaduras.

- Abra sempre os recipientes, sacos de pipocas, sacos para cozinhar no forno, etc., longe do rosto e mãos para evitar queimaduras por vapor e a erupção de ebulição. Para evitar queimaduras, verifique sempre a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Preste especial atenção à temperatura dos alimentos e bebidas dados a bebés, crianças e idosos. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
- A temperatura do recipiente não é a verdadeira temperatura da comida ou bebida; verifique sempre a temperatura da comida.
- Afaste-se sempre quando abrir a porta do forno para evitar queimaduras de vapor ou calor que saia do interior.
- Corte em fatias alimentos assados antes de os aquecer para soltar o vapor e evitar queimaduras.
- Mantenha as crianças afastadas da porta para evitar que se queiem.

ATENÇÃO: Permita às crianças com 8 ou mais anos usar o

forno sem supervisão apenas quando tenham sido dadas instruções adequadas para que a criança consiga usar o forno de forma segura e compreenda os perigos de uma utilização imprópria.

Quando o eletrodoméstico for usado nos modos GRILL, MIX GRILL, CONVECÇÃO, MIX CONVECÇÃO e MENU AUTOMÁTICO, as crianças só deverão usar o forno com supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.

Este aparelho não foi feito para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que esteja uma pessoa responsável pela sua segurança a supervisionar ou a dar instruções relativas ao uso do aparelho.

As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza feita por crianças deve ser supervisionada.

Os modelos com painel tátil eletrónico vêm com um modo de bloqueio de crianças.

Não se apoie ou balance na porta do forno. Não brinque com o forno nem o utilize como um brinquedo.

Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as coberturas dos alimentos, prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitas para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

Outros avisos

Nunca modifique o forno de nenhuma maneira.

Não mova o forno quando este estiver a funcionar.

Este forno destina-se apenas para ser usado num ambiente doméstico. Destina-se à preparação de alimentos em casa e apenas pode ser usado para cozinhar alimentos e bebidas. A

secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de bolsas térmicas, pantufas, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode levar ao risco de lesões, ignição ou fogo. Não é adequado para uso comercial ou num laboratório.

Para promover o uso sem problemas do seu forno e evitar problemas.

Nunca use o forno quando este estiver vazio. Quando usar um prato de barro ou material que aqueça sozinho, coloque sempre por baixo um isolante resistente ao calor, como um prato de porcelana, para prevenir danos na base do forno devido à tensão do calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções da loiça não deve ser excedido.

Não use utensílios metálicos, pois estes reflectem as micro-ondas e podem causar arcos eléctricos. Não coloque latas dentro do forno.

Para evitar que o prato giratório ou a base do forno se quebrem.

- a) Antes de limpar com água, deixe arrefecer.
- b) Não coloque alimentos quentes ou fios, ou utensílios quentes num prato giratório/base do forno frios.
- c) Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

NOTA:

Não utilize recipientes de plástico para o micro-ondas se o forno ainda estiver quente depois da utilização de um modo combinado (depende do modelo do forno), pois podem derreter. Os recipientes de plástico não devem ser utilizados nos modos acima mencionados, a não ser que o produtor do recipiente diga que são adequados.

Caso tenha dúvidas sobre a forma como ligar o seu forno, consulte um electricista autorizado e qualificado.

Nem o fabricante, nem o revendedor podem aceitar qualquer responsabilidade por estragos no forno ou danos pessoais

resultantes da inobservância dos procedimentos corretos de ligação elétrica.

É possível que se forme ocasionalmente vapor ou gotas de água nas paredes do forno ou à volta das vedações da porta e da superfície. Isto é normal e não significa nenhuma falha ou mal funcionamento do micro-ondas.

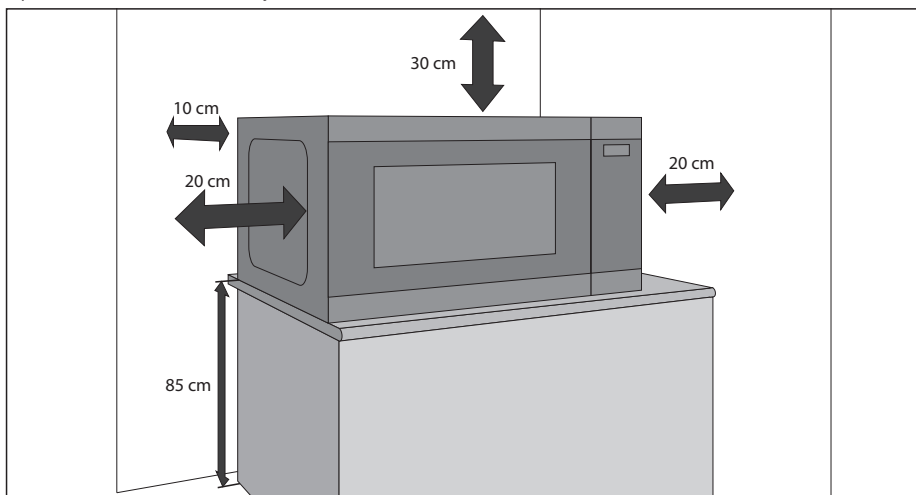
Este eletrodoméstico destina-se a ser usado num ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: áreas de cozinha reservadas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais / quintas / uso de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial / ambientes do estilo de pousadas.



Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso.

INSTALAÇÃO

1. Retire todo o tipo de embalagens de dentro da cavidade do forno e retire todas as películas de proteção que encontrar na superfície da cabine do micro-ondas.
2. Verifique cuidadosamente se o forno tem sinais de estragos.
3. Coloque o forno numa superfície segura, nivelada e suficientemente forte para suportar o peso do forno juntamente com o da peça mais pesada que pensa cozinhar no forno. Não coloque o forno num recipiente fechado.
4. Escolha uma superfície nivelada com espaço suficiente para as entradas e/ou saídas de ar. Veja a imagem na primeira página. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada em frente a uma parede.
 - A altura mínima de instalação é de 85 cm.
 - É necessário haver um espaço mínimo de 20 cm entre os lados do forno micro-ondas e quaisquer paredes ou objetos adjacentes.
 - Deixe um espaço mínimo de 30 cm por cima do forno.
 - Não remova os pés da base do forno.
 - Bloquear a abertura de entrada e/ou saída pode danificar o forno.
 - Coloque o forno tão longe de rádios e televisores quanto possível. O funcionamento do forno micro-ondas pode provocar interferências na receção de rádio ou televisão.



5. Conecte de forma segura a ficha do forno a uma tomada elétrica (com ligação à terra) normal de uso doméstico.

ATENÇÃO:

Não coloque o forno em locais onde se gere calor, orvalho ou muita humidade (por exemplo, perto ou por baixo de um forno convencional) ou perto de materiais combustíveis (por exemplo, cortinas).

Não bloqueie nem obstrua as aberturas da saída de ar.

Não coloque objetos em cima do forno.

Não toque no exterior do forno micro-ondas durante ou logo após o funcionamento, pois pode estar quente.

ESPECIFICAÇÕES

Nome do modelo		YC-MS01	YC-MG01
Tensão da Linha AC		230 V/50 Hz monofásico	
Fusível de linha de distribuição/disjuntor		10 A	10 A
Potência AC requerida		1270 W	1270 W
Potência de saída:	Micro-ondas	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Espera (Standby)	< 1,0 W	< 1,0 W
	Modo de poupança de energia	< 0,5 W	< 0,5 W
Frequência das micro-ondas		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensões da cavidade (L) x (A) x (P) mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Capacidade do Forno		20 litros**	20 litros**
Tamanho da grelha do grill (diâmetro x altura em mm)			315 x 308
Prato giratório (diâmetro em mm)		255	255
Peso (kg)		aprox. 11,0 kg	aprox. 11,6 kg
Lâmpada do forno (de tipo LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. Em conformidade com este requisito, o produto é classificado como equipamento do grupo 2 classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia com frequência de rádio, em forma de radiação eletromagnética para o tratamento de alimentos por calor. Equipamento de classe B significa que o equipamento é adequado para ser usado em ambientes domésticos.**

**** - A capacidade interna calcula-se medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é menor.**

COMO PARTE DA POLÍTICA DE CONTÍNUAS MELHORIAS, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR O DESENHO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.

FORNO E ACESSÓRIOS

1. Sistema de bloqueio de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Tabuleiro de vidro
4. Anel rolante
5. Acoplamento do prato giratório
6. Capa da guia de ondas (não retirar)
7. Pannel de controlo
8. Puxador da porta
9. Aberturas de ventilação
10. Estrutura exterior
11. Cabo de alimentação elétrica
12. Grelha do grill (apenas YC-MG01)

Verifique se os seguintes acessórios são fornecidos: anel rolante, acoplamento do prato giratório e tabuleiro de vidro

Apenas fornos com grill:

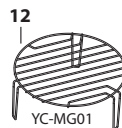
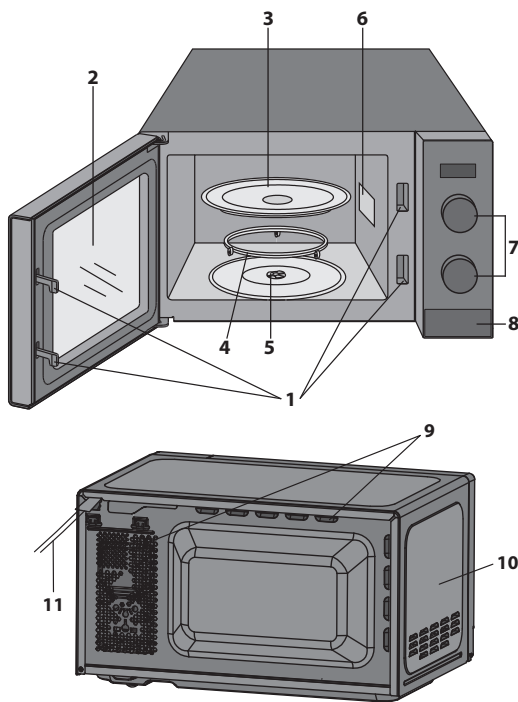
- **Grelha do grill** – para usar apenas quando cozinhar com a função do grill.
- A grelha do grill foi projetada para usar apenas com fornos com grill. **NÃO USE** a grelha quando usar a função de micro-ondas.
- Sobre o uso da grelha do grill, veja a secção GRILL no manual do utilizador.

Nunca toque no grill quando este estiver quente

NOTA: Quando encomendar acessórios, refira estes dois itens: o nome da peça e o nome do modelo.

NOTAS:

- A capa da guia de ondas é frágil. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno de modo a não danificá-la.
- Depois de cozinhar comida gordurosa sem cobertura, limpe sempre devidamente a cavidade, sobretudo o elemento de aquecimento do grill. Este deve estar seco e sem gordura. A gordura acumulada pode causar sobreaquecimento e começar a deitar fumo ou a arder.
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e o suporte do prato giratório devidamente encaixados. Isto permite cozinhar de forma minuciosa e uniforme. Um prato giratório mal colocado pode chocalhar, não girar adequadamente e provocar algum dano no forno.
- Toda a comida e recipientes de comida devem ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- O prato giratório gira no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A direção da rotação pode mudar de cada vez que inicia o forno. Isto não afeta o desempenho da cozedura.



ATENÇÃO: Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante a utilização. A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno, os acessórios e pratos ficarão muito quentes durante a operação. Para evitar queimaduras, use sempre luvas almofadadas de cozinha.

PAINEL DE CONTROLO

1. Manípulo de CONTROLO DA POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Nível de potência

800 WATT = ALTO

620 WATT = MÉDIO ALTO

440 WATT = MÉDIO



DESCONGELAR

297 WATT = MÉDIO

130 W = BAIXO

100% grill = Grill

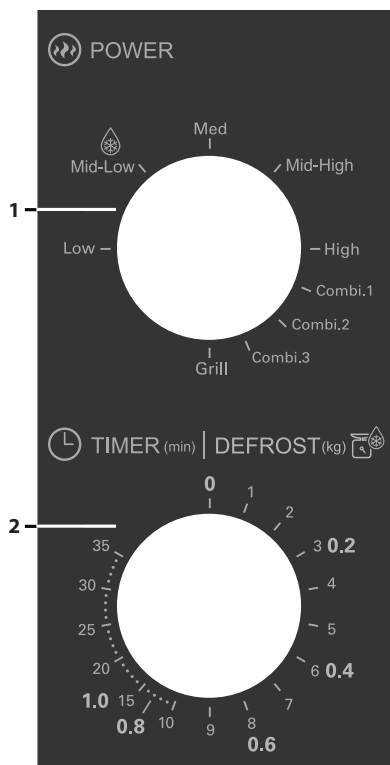
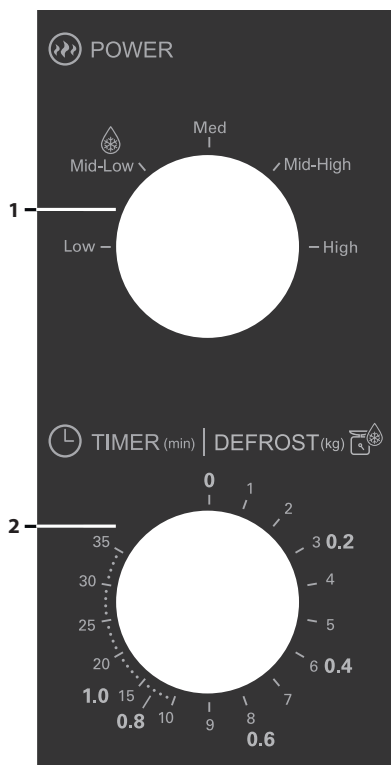
60% grill 40% micro = Combi 3

70% grill 30% micro = Combi 2

80% grill 20% micro = Combi 1

2. Manípulo do TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR (0-35 min/0,2-1,0 kg)

O TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR apresenta duas escalas. A escala exterior é para descongelar de acordo com o peso em kg. A escala interior é usada para definir o tempo.



NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Estão disponíveis 5 níveis de potência do micro-ondas, conforme indicado abaixo.

O nível de potência do micro-ondas varia pela comutação da energia das micro-ondas. Quando usar os níveis de potência que não sejam o ALTO (100%), poderá ouvir a energia das micro-ondas a pulsar enquanto os alimentos são cozinhados ou descongelados.

Regra geral, aplicam-se as seguintes recomendações:

800 WATT = ALTO - usado para cozinhar depressa ou para reaquecer, por exemplo, para estufados, bebidas quentes, legumes, etc.

620 WATT = MÉDIO ALTO - usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato; também para pratos delicados, como bolos. Com estas definições reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

440 WATT = MÉDIO - para alimentos denso que exigem um tempo de cozedura longo quando cozinhados de forma convencional, por exemplo, para pratos de carne, é aconselhável usar este nível de potência para que a carne fique tenra.

260 WATT = MÉDIO BAIXO - para descongelar seleccione este nível de potência, para garantir que o prato é descongelado uniformemente. Esta definição é ainda ideal para fazer arroz, massa, pastéis e cozinhar pudins de ovos.

130 WATT = BAIXO - para descongelar de forma delicada, por exemplo, bolos com creme ou massas.

COZINHAR COM MICRO-ONDAS

1. Prepare e coloque os alimentos num recipiente adequado (ver "LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO"), posicionando os alimentos/recipiente diretamente no meio do prato giratório. Feche a porta.
2. Gire o **CONTROLO DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para as definições desejadas; qualquer um dos cinco níveis de potência.
3. Gire o manípulo do **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** até ao tempo desejado de cozedura/descongelar e o forno iniciar-se-á automaticamente.
4. Quando a cozedura/descongelar terminar, o **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** voltará a zero (0) e ouvir-se-á um sinal sonoro. A lâmpada do forno apagar-se-á automaticamente e o prato giratório parará de girar. Abra a porta do forno, retire os alimentos/recipiente com cuidado. Deixe os alimentos repousar como necessário

DICAS DE CULINÁRIA:

Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.

Se desejar parar de cozinhar antes do tempo terminar, gire o manípulo do **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** novamente para "0" (desligado), ou abra a porta do forno. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento durante a cozedura. Para continuar a cozinhar, feche a porta. Se desejar alterar o tempo de cozedura durante esta, basta girar o manípulo do **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** para a nova regulação desejada.

Quando cozinhar/descongelar por menos de 3 minutos, gire o manípulo do **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** para mais de 10 minutos e em seguida novamente para a definição desejada. O temporizador funcionará de forma mais exata.

Para alterar o nível de potência durante a cozedura, gire o manípulo de **CONTROLO DA POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para a definição desejada.

AVISO:

Verifique que o **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** regressou à posição zero (0) no final da cozedura, caso contrário, o forno iniciar-se-á automaticamente assim que a porta for fechada.

GUIA DE DESCONGELAÇÃO

Este guia foi criado para facilitar a descongelação de alguns alimentos em concreto.

Pode ser usado para descongelar: peças de frango, costeletas, peixe (inteiro ou em filetes), carne picada e salsichas.

Exemplo: Para descongelar 0,4 kg de peças de frango:

1. Coloque as peças de frango num prato raso e coloque-o no prato giratório do forno.
2. Rode o manípulo do **CONTROLO DA POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para a regulação DESCONGELAR (MÉDIO BAIXO).
3. Gire o **TEMPORIZADOR/GUIA DE DESCONGELAR** para a definição 0,4 kg. O forno iniciar-se-á imediatamente. Vire as peças de frango 1-2 vezes durante a descongelação.
4. Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Nota: O tempo de descongelação baseia-se em condições normais. Verifique os resultados da descongelação e, se necessário, ajuste o tempo de descongelar.

COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL

1. COZINHAR APENAS COM GRILL

O grelhador na parte de cima da cavidade do forno só tem um nível de potência. O grelhador é assistido pelo prato giratório, que gira simultaneamente para garantir que o alimento fica tostado de forma uniforme. Utilize a grelha para grelhar pequenos alimentos, como bacon, presunto e torradas. Os alimentos podem ser colocados diretamente sobre a grelha ou num prato resistente ao calor sobre a grelha.

2. COZINHAR COM O MIX GRILL

O **MIX GRILL** combina a potência do micro-ondas com o grill. MIX significa cozinhar alternadamente com a potência do micro-ondas e a do grill.

A combinação da potência do micro-ondas com o grill reduz o tempo de cozedura e garante um acabamento estalado e tostado.

Há 3 tipos de combinação:

Função/Potência	Resultado	Aplicação
Combi.1	80% grill 20% micro.	Salsicha, borrego, kebabs, marisco, bife
Combi.2	70% grill 30% micro.	Pedaços de franco, peito de frango, costeletas de porco
Combi.3	60% grill 40% micro.	Frango inteiro
Grill	100% grill	Pão cozido, alimentos fatiados

NOTAS para COZINHAR COM GRILL e MIX GRILL:

- Não é necessário pré-aquecer o grill.
- Quando tostar alimentos num recipiente profundo, coloque o prato giratório.
- Quando usar o grill pela primeira vez pode ver fumo ou sentir um cheiro a queimado. Isto é normal e não é sinal de mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, quando usar o forno pela primeira vez, aqueça o forno sem alimentos durante 20 minutos no grill.

IMPORTANTE: Durante o funcionamento abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha para permitir que o fumo e os cheiros dispersem.

NOTA: Quando usar a função do grill, o grill liga-se e desliga-se em intervalos regulares para evitar o sobreaquecimento.



AVISO: A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno e os acessórios ficarão muito quentes durante o funcionamento.

Para evitar queimaduras, use sempre luvas grossas para o forno.

LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO

Para cozinhar/descongelar num forno micro-ondas, a energia das micro-ondas deve poder passar através do recipiente, para penetrar nos alimentos. Por isso, é necessário escolher uma loiça adequada.

É preferível usar pratos redondos/ovais do que quadrados/retangulares, pois os alimentos que ficam nos cantos costumam ficar demasiadamente cozinhados. Pode ser usada uma variedade de loiça como a listada em baixo.

Loiça de cozinha	Micro-ondas Segura	Grill	Comentários
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✓ / ✗	✓	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para evitar que os alimentos se sobreaqueçam. Mantenha a película a pelo menos 2 cm das paredes do forno, pois pode provocar arco elétrico. Não se recomendam recipientes de alumínio, a não ser que seja especificado pelo produtor, por ex., Microfoil®, siga as instruções com cuidado.
Loiça de barro	✓ / ✗	✗	Siga sempre as instruções do produtor. Não ultrapasse os tempos de cozedura indicados. Tenha muito cuidado, pois estes recipientes podem ficar muito quentes.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	✗	Porcelana, cerâmica, painéis de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Loiça de vidro, por ex., Pyrex®	✓	✓	Tenha cuidado se usar loiça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal	✗	✓	Não é recomendável o uso de loiça metálica, pois irá provocar faíscas e pode provocar um incêndio.
Plástico/Esferovite, por ex., recipientes de fast food	✓	✗	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Película aderente	✓	✗	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Sacos de congelar/assar	✓	✗	Deve estar perfurado para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são apropriados para usar no micro-ondas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	✗	Não utilize atilhos de plástico ou metal, pois podem derreter ou pegar fogo devido a arcos elétricos metálicos.
Recipientes de verga e madeira	✓	✗	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve-se ter cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✓	✗	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio. Podem conter extratos de metal, o que provocará faíscas e pode provocar um incêndio.



ATENÇÃO: Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição.

NOTA: Não deixe o forno sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA DO FORNO COMERCIAIS, LIMPEZA A VAPOR, PRODUTOS ABRASIVOS OU ÁSPEROS, QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES EM NENHUMA PARTE DO SEU FORNO MICRO-ONDAS.

Antes da limpeza, assegure-se de que a cavidade do forno, porta, cabine do forno e acessórios estão totalmente frios.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E ELIMINE

DEPÓSITOS DE COMIDA - Mantenha o forno limpo, caso contrário a superfície pode deteriorar-se. Isto poderá afetar de forma adversa a vida do aparelho e provocar uma situação perigosa.

NOTA: Durante a cozedura, pode ocorrer acumulação de condensação no interior da cavidade do forno, na face da cavidade ou na porta. O volume de condensação irá depender da temperatura das superfícies do forno e do teor de humidade do alimento confeccionado. Quando terminar a confeção dos alimentos, limpe todos os vestígios de humidade destas superfícies com um pano macio absorvente..

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa facilmente com água e um detergente suave. Certifique-se de que a espuma é eliminada com um pano húmido e seque o exterior com uma toalha macia.

Painel de controlo

Abra a porta antes de limpar para desativar o painel de controlo. Deve-se ter cuidado ao limpar o painel de controlo. Usando um pano embebido apenas em água, limpe suavemente o painel até ficar limpo. Evite usar quantidades excessivas de água. Não utilize nenhum tipo de produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Limpe quaisquer salpicos ou derrames com um pano macio humedecido ou uma esponja após cada utilização enquanto o forno ainda está quente.

No caso de derramamentos maiores, utilize um detergente suave e passe várias vezes com um pano húmido até todos os resíduos serem eliminados. Os salpicos que secam podem sobreaquecer e provocar fumo ou arder, provocando arco elétrico. Não retire a capa da guia de ondas.

2. Certifique-se de que o detergente suave ou a água não penetram nas pequenas ranhuras de ventilação nas paredes, pois isso provocará danos ao forno.

3. Não utilize produtos de limpeza de spray no interior do forno.

4. Aqueça o seu forno regularmente utilizando o grill e aqueça o forno sem alimentos durante 20 minutos com o grill. Os restos de comida ou gordura salpicada podem provocar fumo ou mau cheiro.

Mantenha a capa da guia de ondas sempre limpa.

A capa da guia de ondas está construída com um material frágil e deve ser limpa com cuidado (siga as instruções de limpeza em cima).

NOTA: Excesso de água pode provocar a desintegração da capa da guia de ondas.

A capa da guia de ondas é uma parte consumível e se não for limpa regularmente, precisará de ser substituída.

Acessórios

Os acessórios como o prato giratório, o suporte do prato giratório e a grelha devem ser lavados com uma solução de limpeza suave e secos. Podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para remover todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente ambos os lados da porta, as vedações da porta e partes adjacentes com um pano macio húmido.

NOTA: Não limpe o equipamento a vapor.

Dica de limpeza - Para mais facilmente limpar o seu forno:

Coloque meio limão numa taça, junte 300 ml de água e aqueça a 100% durante 10 a 12 minutos.

Limpe o forno usando um pano suave e seco.

CONSELHOS DE CULINÁRIA DO MICRO-ONDAS

Os micro-ondas cozinham mais rapidamente do que a cozedura tradicional. Por isso, é essencial que se sigam certas técnicas para garantir bons resultados. Muitas das seguintes técnicas são semelhantes às usadas na cozedura tradicional.



ATENÇÃO: Os líquidos e alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados ou boiões/ recipientes com tampas, pois dentro deles formar-se-á pressão e poderá provocar uma explosão.

NOTAS SOBRE OS CONSELHOS DE CULINÁRIA:

- Preste atenção ao forno quando este estiver em uso.
- Certifique-se de que os utensílios são adequados para o uso em fornos de micro-ondas.
- Veja as tabelas na secção de livro de culinária sobre tempos de cozedura e níveis de potência recomendados.
- Use apenas pipocas de micro-ondas que tenham uma embalagem adequada (siga as instruções do produtor). Não use nunca óleo, a não ser que o produtor o refira e nunca cozinhe mais tempo do que o indicado.



ATENÇÃO: Siga sempre as instruções do manual de funcionamento SHARP. Se exceder o tempo de cozedura recomendado e usar níveis de potência demasiado altos, os alimentos podem sobreaquecer e em circunstâncias extremas pegar fogo e danificar o forno.

Acomodar

Coloque as partes mais espessas dos alimentos na borda do prato, por exemplo, coxas de frango.

Os alimentos colocados virados para fora do prato receberão mais energia, cozinhar-se-ão mais depressa do que os do centro.

Cubrir

Certos alimentos beneficiam se forem tapados durante a cozedura no micro-ondas.

Use uma película aderente ventilada ou uma tampa adequada.

Perfurar

Alimentos com casca, pele ou membranas devem ser perfurados em vários locais antes de cozinhar ou reaquecer, pois formar-se-á vapor que poderá provocar a explosão do alimento.

por ex., Batatas, Peixe, Frango, Salsichas.

NOTA: Os ovos não devem ser aquecidos usando a potência de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois da cozedura terminar, por ex., escalfados, estrelados, cozidos.

Mexa, vire e volte a acomodar

Para uma cozedura uniforme é essencial mexer, virar e voltar a acomodar os alimentos durante a cozedura. Mexa e acomode sempre do exterior para o interior.

Deixe repousar

O tempo de repouso é necessário após a cozedura, pois permite que o calor seja distribuído uniformemente pela comida.

Características dos alimentos	
Composição	Alimentos ricos em gorduras ou açúcar (por ex., bolo de Natal, tartes de carne) exigem menos tempo de aquecimento. Deve ter-se cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio. Os ossos nos alimentos conduzem o calor, cozinhando os alimentos mais rapidamente. Deve ter-se o cuidado de garantir que os alimentos são cozinhados uniformemente.
Densidade	A densidade dos alimentos afeta a quantidade de tempo de cozedura necessária. Alimentos leves e porosos, como bolos ou pão, são cozinhados mais depressa do que alimentos pesados, densos, como assados ou guisados.
Quantidade	O número de micro-ondas no seu forno é sempre o mesmo, independentemente da forma como os alimentos estão a ser cozinhados. O tempo de cozedura deve ser aumentado conforme aumenta a quantidade de alimentos colocados no forno. Por ex., quatro batatas demoram mais a cozinhar do que duas.
Medida	Alimentos e pedaços pequenos cozinham-se mais depressa do que alimentos grandes, pois as micro-ondas podem penetrar de todos os lados até ao centro. Para cozinhar uniformemente, prepare os pedaços todos do mesmo tamanho.
Forma	Alimentos com formas irregulares, como peito ou coxas de frango, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais espessas. Para cozinhar uniformemente, coloque as partes mais espessas viradas para fora do prato, onde poderão receber mais energia. Formas arredondadas cozinham mais uniformemente do que formas quadradas em fornos micro-ondas.
Temperatura dos alimentos	A temperatura inicial dos alimentos afeta a quantidade de tempo de cozedura necessário. Alimentos frios demoram mais tempo a cozinhar do que alimentos à temperatura ambiente. A temperatura do recipiente não é um indicador verdadeiro da temperatura dos alimentos ou das bebidas. Corte os alimentos com recheio, por exemplo, donuts com recheio, para soltar o calor ou o vapor



ATENÇÃO: Cara e Mãos: Use sempre luvas para retirar os alimentos ou a loiça do forno. Afaste-se quando abrir a porta, para permitir que o calor ou vapor dispersem. Quando retirar coberturas (como película aderente), abrir sacos de assar ou embalagens de pipocas, direcione o vapor para longe da sua cara e mãos.



ATENÇÃO: Verifique a temperatura dos alimentos e bebidas e misture antes de servir. Tenha particular atenção quando servir bebês, crianças ou idosos. O conteúdo de biberons e boiões de comida devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes de se consumir, de modo a evitar queimaduras.

CONSELHOS SOBRE DESCONGELAR

Usar o micro-ondas é o método mais rápido para descongelar. É um processo simples, porém as seguintes instruções são essenciais para garantir que os alimentos são devidamente descongelados.

- Retire todo o tipo de embalagens e invólucros antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, utilize a regulação de potência do micro-ondas Médio/Baixo ou Descongelar.
- Consulte a informação seguinte em baixo.

Volte a acomodar

Os alimentos que estão virados para fora no prato descongelar-se-ão mais rapidamente do que os alimentos no centro. Por isso, é essencial voltar a acomodá-los até 4 vezes durante o processo.

Mude as peças de viradas para fora para o meio e volte a acomodar as zonas de sobreposição.

Isto irá garantir que todas as peças ficarão uniformemente descongeladas.

Separe

Os alimentos podem estar presos uns aos outros quando retirados do congelador. É importante separar os alimentos assim que for possível durante a descongelação.

Por ex., fatias de bacon, bifes de peru.

Proteja

Algumas zonas dos alimentos que estão a ser descongelados podem ficar quentes. Para evitar que estas se aqueçam demasiado e comecem a cozinhar, elas podem ser cobertas com pequenos pedaços de película que reflita as micro-ondas, por ex., coxas e asas de um frango.

Deixe repousar

O tempo de repouso é necessário para garantir que os alimentos são totalmente descongelados

O processo de descongelar não termina quando se retiram os alimentos do micro-ondas. Os alimentos devem repousar, tapados, durante um certo período de tempo para garantir que ficam completamente descongelados.

Vire ao contrário

É essencial que todos os alimentos sejam virados ao contrário pelo menos 4 vezes durante o descongelar.

Isto é importante para garantir um descongelar completo.

CONSELHOS PARA REAQUECER

Para o reaquecimento de alimentos, siga os conselhos e instruções em baixo para garantir que os alimentos são devidamente aquecidos antes de os servir.

Refeições no prato

Retire todo o tipo de doses de carne ou aves; aqueça-as separadamente, veja em baixo.

Coloque os pedaços mais pequenos de comida no meio do prato e os maiores nas bordas. Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça ao nível de potência do micro-ondas Médio/Baixo. Misture/volte a acomodar a meio do processo de reaquecimento.

NOTA: Certifique-se de que os alimentos foram totalmente reaquecidos antes de os servir.

Carne fatiada

Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça ao nível de potência do micro-ondas Médio/Baixo. Volte a acomodar os alimentos pelo menos uma vez para garantir um reaquecimento uniforme.

NOTA: Verifique-se de que a carne foi totalmente reaquecida antes de servir.

Doses de frango

Coloque os pedaços mais espessos da dose virados para a borda do prato, cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça ao nível de potência do micro-ondas Médio.

Vire ao contrário a meio do processo de reaquecimento.

NOTA: Verifique que as aves foram totalmente reaquecidas antes de servir.

Guisados

Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas ou com uma tampa apropriada e reaqueça ao nível de potência do micro-ondas Médio/Baixo.

Mexa com frequência para garantir um reaquecimento uniforme.

NOTA: Certifique-se de que os alimentos foram totalmente reaquecidos antes de os servir.

Para obter os melhores resultados de reaquecimento, escolha um nível de potência do micro-ondas apropriado para esse tipo de alimento, por ex., uma taça com legumes pode ser reaquecida usando o nível de potência ao nível de potência do micro-ondas Alto, enquanto que uma lasanha, que tem ingredientes que não podem ser misturados, deve ser reaquecida ao nível de potência do micro-ondas Médio/Baixo.

NOTAS:

- Retire os alimentos de recipientes de plástico ou metal antes de os reaquecer.
- O tempo de reaquecimento é afetado pela forma, densidade, quantidade e temperatura dos alimentos, bem como pelo tamanho, forma e material do recipiente.



ATENÇÃO: Nunca aqueça líquidos em recipientes com um gargalo estreito, pois isto pode provocar uma erupção do conteúdo e pode causar queimaduras.

- Para evitar sobreaquecimento e incêndios, devem ser tidos cuidados especiais quando reaquecer alimentos com grande quantidade de açúcar ou gordura, como por exemplo, tortas ou doces de Natal.
- Nunca aqueça óleo ou gordura para fritar, pois isto pode levar a um sobreaquecimento e incêndio.
- Batatas enlatadas não devem ser aquecidas no forno de micro-ondas. Siga as instruções do produtor na embalagem.



ATENÇÃO: O conteúdo de biberons e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso considere que o forno não está a funcionar devidamente, há alguns pontos que pode verificar sozinho, antes de contactar um engenheiro. Isto ajudará a evitar chamadas desnecessárias para a assistência técnica, caso o problema seja algo simples.

Siga este exame simples:

Coloque meio copo de água no prato giratório e feche a porta. Regule o temporizador para cozinhar durante 1 minuto usando o nível de potência do micro-ondas Alto.

1. A lâmpada do forno acende-se enquanto se cozinha?
2. A ventoinha de arrefecimento funciona? (Verifique colocando a mão por cima da abertura de ventilação.)
3. Ao fim de 1 minuto ouve-se o sinal sonoro?
4. A água no copo está quente? Se a sua resposta a alguma destas questões for "NÃO", verifique em primeiro lugar se o forno está devidamente ligado à corrente e se o fusível não disparou. Se não houver nenhum problema com nenhuma destas coisas, verifique novamente a tabela de resolução de problemas em baixo.



ATENÇÃO: Nunca ajuste, repare ou altere o forno sozinho. É perigoso para alguém que não um engenheiro formado da SHARP efetuar trabalhos de manutenção ou reparação. Isto é importante, pois pode envolver a remoção de capas que fornecem proteção contra a energia de micro-ondas.

- As vedações da porta impedem a fuga de micro-ondas durante o funcionamento do forno, mas não são herméticas. É normal ver gotas de água, luz, ou sentir ar quente perto da porta do forno. Alimentos com muita humidade irão libertar vapor e provocar condensação dentro da porta, que poderá gotejar do forno.
- Reparações e alterações: Se o forno não estiver a funcionar corretamente, não tente colocá-lo em funcionamento.
- Estrutura exterior e acesso à lâmpada: Nunca retire a estrutura exterior. Isto é muito perigoso devido à alta voltagem de peças no interior que não devem ser tocadas nunca, pois isso pode ser fatal. O seu forno não vem com uma capa de acesso à lâmpada. Se a lâmpada se fundir, não tente substituí-la sozinho, ligue a uma unidade de assistência técnica da SHARP.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PERGUNTA	RESPOSTA
Há uma corrente de ar a circular à volta da porta.	Enquanto o forno trabalha, circula ar dentro da cavidade. A porta não veda de forma hermética, pelo que pode sair ar através dela.
Forma-se condensação dentro do forno, que pode pingar da porta.	A cavidade do forno normalmente está mais fria do que os alimentos que estão a ser cozinhados, por isso o vapor produzido durante a cozedura irá condensar na superfície mais fria. A quantidade de vapor produzido depende do teor de água no alimento a ser cozinhado. Alguns alimentos, como batatas, têm um alto teor de água. A condensação presa no vidro da porta deve desaparecer ao fim de algumas horas.
Clarões e faíscas dentro da cavidade enquanto se cozinha.	Quando um objeto metálico se aproxima muito da cavidade do forno durante a cozedura podem ocorrer faíscas. Isto poderá tornar a superfície da cavidade mais áspera, mas não irá danificar de outro modo o forno.
Batatas com faíscas	Certifique-se de que todos os rebentos das batatas foram retirados e de que foram furadas. Coloque-as diretamente sobre o prato giratório, ou numa travessa resistente ao calor ou semelhante.
O forno não funciona quando o controlo do temporizador não está em 0.	Verifique se a porta está devidamente fechada.
O forno cozinha muito devagar.	Verifique que selecionou o nível de potência correto.
O forno faz barulho.	A energia das micro-ondas vai pulsando durante a cozedura/descongelação.
A estrutura exterior está quente.	A estrutura pode ficar quente - mantenha as crianças afastadas.



Atención:

Su producto está marcado con este símbolo, que significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales. Existe un sistema de recogida especial para estos productos.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Información sobre eliminación para particulares

1. En la Unión Europea

Atención: Si desea eliminar este equipo, no utilice el cubo de la basura habitual.

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deben tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la aplicación por parte de los estados miembros, los hogares de los estados de la UE podrán devolver, sin coste alguno, sus equipos eléctricos o electrónicos usados a las instalaciones para ello designadas.*

En algunos países* el establecimiento local puede recoger el producto sin coste alguno por la compra de uno nuevo similar.

*) Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados incorporan pilas o acumuladores, elimínelos por separado con antelación siguiendo los requisitos locales. La correcta eliminación de estos productos ayuda a garantizar que los residuos sean sometidos a los procesos de tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados, así como a prevenir los efectos negativos potenciales sobre el medio ambiente y la salud de los seres humanos resultante de una manipulación inadecuada de los residuos.

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto.

Para Suiza: los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra otro producto nuevo.

Encontrará más información sobre los centros de recogida en la página de inicio www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre eliminación para empresas

1. En la Unión Europea

Si el producto es utilizado para fines empresariales y desea eliminarlo: póngase en contacto con su distribuidor de SHARP, que le informará sobre la retirada del producto. Es posible que deba sufragar los costes derivados de la retirada y el reciclaje. También es posible que los centros de recogida locales acepten los productos pequeños (y en cantidades pequeñas).

Para España: póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con la autoridad local para la retirada del producto usado.

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.

Para cuestiones de servicio, diríjase a www.sharpconsumer.com/contact/ y para conocer los derechos relacionados con la garantía, diríjase www.sharpconsumer.com/support/ o póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el producto.

Las declaraciones de conformidad están disponibles en www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

1. No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que, de hacerlo, podría resultar expuesto a la energía de microondas. Es importante no eliminar ni manipular los cierres de seguridad,
2. No inserte ningún objeto entre la cara frontal y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o desechos en las superficies selladas.
3. No use el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente, y que ni la puerta, las bisagras, los cierres ni las juntas de la puerta y las superficies de sellado presenten daños.
4. No intente reparar ni ajustar el horno.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3
INSTALACIÓN	11
ESPECIFICACIONES	12
HORNO Y ACCESORIOS.....	13
PANEL DE CONTROL	14
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS	15
COCER EN MODO MICROONDAS.....	15
GUÍA DE DESCONGELADO	16
COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MIX GRILL.....	16
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO.....	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	18
CONSEJOS PARA COCER EN MODO MICROONDAS	19
CONSEJOS PARA DESCONGELAR.....	21
CONSEJOS PARA RECALENTAR	22
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	24

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

Para prevenir el peligro de fuego, no debe dejarse sin vigilancia el horno microondas durante el proceso de preparación de alimentos. Si se aplican niveles de potencia demasiado altos o periodos de preparación demasiado largos, los alimentos pueden sobrecalentarse y provocar un incendio.

Este horno se ha diseñado para usarse únicamente sobre una encimera. No se ha pensado para integrarse en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario. La toma de corriente debe ser de fácil acceso para que la unidad pueda desconectarse fácilmente en caso de emergencia.

La toma de alimentación de CA debe ser de 230-240 V, 50 Hz, con un fusible de línea de distribución de 10 A o un disyuntor de corriente de 10 A como mínimo. Se deberá utilizar un circuito eléctrico independiente solo para este aparato.

No coloque el horno en zonas donde se genere calor, como cerca de un horno convencional. No instale el horno en áreas de alta humedad o donde se pueda acumular humedad. No guarde ni use el horno en exteriores.

Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas.

Utilice solamente recipientes y utensilios aptos para microondas. Se deberán comprobar los utensilios para verificar que son aptos para su uso en hornos de microondas.

Al calentar alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

Limpie la cubierta del guíaondas y la cavidad del horno. Estos elementos deben estar secos y no contener grasa. La grasa acumulada puede recalentarse y provocar humo o

incendios.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o los orificios de ventilación. No bloquee los orificios de ventilación. Extraiga todos los sellos metálicos, cierres con alambre, etc., de los alimentos y de los alimentos envasados. Los arcos eléctricos en superficies metálicas pueden provocar incendios.

No use el horno microondas para calentar aceite para freír. La temperatura no se puede controlar y el aceite puede incendiarse.

Cuando prepare palomitas de maíz, utilice solamente fabricantes especializados en palomitas para microondas.

No almacene alimentos u otros artículos dentro del horno.

Compruebe la configuración después de encender el horno para asegurarse de que el aparato funciona como se desea.

No deje el horno sin atender mientras se usa.

Para evitar el calentamiento excesivo y un posible incendio, se debe prestar atención especial al preparar o recalentar alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa, por ejemplo, salchichas, pasteles o pudin de Navidad. Consulte las sugerencias correspondientes en el manual de funcionamiento.

Para evitar la posibilidad de lesiones. ADVERTENCIA:

No use el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe los siguientes elementos antes de usarlo:

- a) Asegúrese de que la puerta está correctamente cerrada y de que no esté desalineada o deformada.
- b) Asegúrese de que las bisagras y las cerraduras de seguridad de la puerta no están rotas ni sueltas.
- c) Asegúrese de que las juntas de las puertas y superficies de sellado no están dañadas.
- d) Asegúrese de que el interior de la cavidad del horno o la puerta no presentan abolladuras.
- e) Asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

Si las juntas de la puerta o la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

No ajuste, repare ni modifique el horno. Es peligroso para cualquier persona que no esté capacitada para llevar a cabo operaciones de mantenimiento o reparación que consistan en retirar una cubierta que sirva de protección contra la exposición a la energía de microondas.

No utilice el horno con la puerta abierta ni modifique las cerraduras de seguridad de ninguna manera. No utilice el horno si hay algún objeto entre las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que la grasa ni la suciedad se acumulen en las juntas de las puertas y las partes adyacentes. Limpie el horno con regularidad y elimine los depósitos de alimentos.

Siga las instrucciones de la sección "Cuidado y limpieza". No mantener el horno limpio podría dar lugar a que la superficie se deteriore, y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y originar situaciones de peligro.

Las personas con MARCAPASOS deben consultar a su médico o al fabricante del marcapasos para tomar las precauciones debidas respecto a los hornos microondas.

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.
- No derrame ni inserte objetos en las aberturas de cerradura de la puerta o los orificios de ventilación. En caso de que se produzca un derrame, apague y desenchufe inmediatamente el aparato, y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.
- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.

-
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de borde una mesa o superficie de trabajo.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, incluida la parte posterior del horno.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
 - No trate de cambiar la lámpara del horno personalmente ni permita que ninguna persona no autorizada por SHARP lo haga. Si la lámpara se estropea, consulte a su distribuidor o un agente autorizado del servicio SHARP.
 - Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por personal de servicio autorizado de SHARP.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que podrían explotar. Calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición, por lo que se deberá tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitar la posibilidad de explosión y de una ebullición repentina:

No utilice recipientes herméticos. Retire los cierres y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido al aumento de la presión incluso una vez que el horno se haya apagado. Tenga mucho cuidado cuando caliente líquidos. Use recipientes de boca ancha para dejar escapar las burbujas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, ya que el contenido del envase podría salir a chorros cuando se caliente y causar quemaduras.

Para prevenir la salida repentina del líquido hirviendo y posibles quemaduras:

1. No caliente durante una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar o recalentar.
3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un utensilio

similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.

4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de preparación para evitar ebulliciones posteriores.

No prepare huevos con cáscara ni caliente huevos duros en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de que el aparato haya terminado la preparación. Para preparar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perfore las yemas y las claras. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.

Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de prepararlos, ya que pueden explotar.

ADVERTENCIA: Se debe revolver y agitar el contenido de biberones y envases de alimentación para bebés, y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras. Utilice agarradores o guantes de cocina cuando saque los alimentos del horno para evitar quemaduras. Para evitar la posibilidad de quemaduras:

- Cuando abra recipientes, envases para preparar palomitas de maíz, bolsas de cocinar al horno, etc., mantenga la cara y las manos a una distancia prudencial para evitar quemaduras por vapor y ebullición. Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos, remueva antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y las bebidas destinados a bebés, niños o ancianos. Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer a una distancia prudencial.
- La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos ni las bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.
- Mantenga siempre la distancia de la puerta del horno cuan-

do se abra para evitar quemaduras por el vapor y el calor que se escapa.

- Corte los alimentos rellenos horneados después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.
- Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que puedan quemarse.

ADVERTENCIA: Solo permita que los niños a partir de ocho años utilicen el horno sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas para utilizarlo de una forma segura y comprendan los peligros de un uso inadecuado.

Cuando se utilice el aparato en los modos GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION y AUTO MENU (modo aplicable en función del modelo), los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en su uso.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. La limpieza por parte de los niños debe supervisarse.

Los modelos con panel táctil electrónico cuentan con un modo de bloqueo.

No se apoye sobre la puerta del horno ni la balancee. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de agarraderas de cocina, la extracción cuidadosa de las tapas de los alimentos y prestar especial atención a los envases (por ejemplo, materiales de calentamiento automático) diseñados para hacer los alimentos crujientes, ya que

pueden estar muy calientes.

Otras advertencias

No modifique el horno de ninguna manera.

No mueva el horno mientras esté en funcionamiento.

Este electrodoméstico se ha diseñado para un uso doméstico.

Este horno se ha diseñado para preparar alimentos en el hogar únicamente. No es apto para uso comercial ni en laboratorios.

Secar alimentos o ropa, y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda u otros objetos similares puede provocar lesiones, explosión o fuego. Este horno no es apto para uso comercial ni de laboratorio.

Para fomentar el uso de su horno sin problemas y evitar daños.

Nunca utilice el horno si está vacío. Cuando utilice un plato para dorar o material de autocalentamiento, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana debajo para evitar daños en la base del horno debido al estrés por calor. No se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de los platos.

No utilice utensilios de metal, pues reflejan las microondas y pueden provocar arco eléctrico. No introduzca latas en el horno.

Para evitar que el plato giratorio o la base del horno se rompa:

- a)** Antes de limpiar con agua, deje se enfríe.
- b)** No coloque alimentos calientes o fríos, o utensilios calientes en una base de horno o el plato giratorio frío.
- c)** No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

No utilice contenedores de plástico para calentar en el microondas si el horno está todavía caliente después de utilizarlo en un modo de combinación (según el modelo del horno), porque podrían derretirse.

No se deben utilizar contenedores de plástico con el horno en estos modos, a menos que el fabricante del contenedor indique que resulta adecuado.

Si no está seguro de cómo conectar el horno, consulte a un electricista autorizado y certificado.

Ni el fabricante ni el distribuidor aceptan ninguna responsabilidad por averías en el horno o lesiones personales que resulten del incumplimiento del procedimiento de conexión eléctrica correcto.

Se puede formar vapor de agua o gotas de vez en cuando en las paredes del horno o alrededor de los sellos de las puertas y las superficies de sellado. Esto es normal y no un indicador de fugas o mal funcionamiento del microondas.

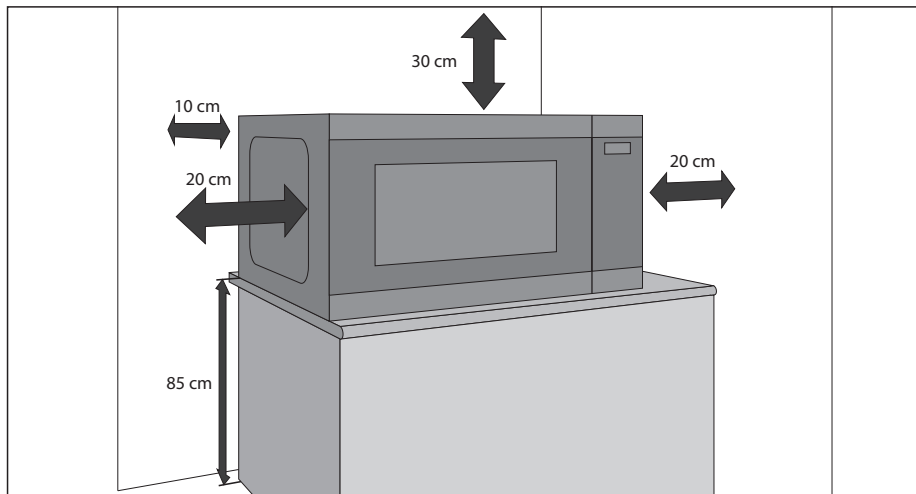
Este aparato está destinado para su uso doméstico y aplicaciones similares, tales como áreas de cocina reservadas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, granjas, uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, o de tipo pensión.



Este símbolo significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.

INSTALACIÓN

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno y cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas.
 2. Revise detenidamente el horno para detectar cualquier signo de avería.
 3. Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente firme como para que pueda soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno sobre un armario.
 4. Seleccione una superficie plana que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada o salida. Consulte la imagen de la primera página. La superficie posterior del aparato se debe colocar contra una pared.
- La altura mínima de la instalación es de 85 cm.
 - Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre las paredes del horno y las paredes u objetos adyacentes.
 - Deje un espacio de 30 cm como mínimo por encima del horno.
 - No quite las patas de la parte inferior del horno.
 - Bloquear los orificios de entrada o de salida puede provocar daños en el horno.
 - Sitúe el horno lo más alejado de radios o televisiones como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o televisión.



5. Conecte de forma segura el enchufe del horno a una toma de corriente eléctrica estándar conectada a tierra.

ADVERTENCIA:

No coloque el horno en un lugar donde se genere calor, vaho o mucha humedad (por ejemplo, cerca o encima de un horno convencional), o cerca de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas).

No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire.

No coloque objetos encima del horno.

No toque el exterior del microondas cuando esté en funcionamiento o poco después de utilizarlo porque estará caliente.

ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo		YC-MS01	YC-MG01
Tensión de línea de CA		230 V~, 50 Hz monofásico	
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución		10 A	10 A
Potencia de CA requerida		1270 W	1270 W
Potencia de salida:	Microondas	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	En espera	< 1,0 W	< 1,0 W
	Modo de ahorro de energía	< 0,5 W	< 0,5 W
Frecuencia de microondas		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensiones exteriores (An) x (Al) x (P) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensiones de la cavidad (An) x (Al) x (P)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Capacidad del horno		20 litros**	20 litros**
Tamaño de la parrilla para grill (diámetro x altura en mm)			315 x 308
Plato giratorio (diámetro en mm)		255	255
Peso (kg)		aprox. 11,0 kg	aprox. 11,6 kg
Bombilla del horno (tipo LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Este producto cumple los requisitos de la norma europea EN55011. De conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B.**

Grupo 2 significa que el equipo genera energía de radiofrecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos.

Clase B significa que el equipo se puede usar en entornos domésticos.

**** - La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.**

COMO PARTE DE UNA POLÍTICA DE MEJORA CONTINUA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR EL DISEÑO SIN PREVIO AVISO.

HORNO Y ACCESORIOS

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Bandeja de cristal
4. Anillo de rodamiento
5. Acoplamiento del plato giratorio
6. Tapa del guíaondas (no extraer)
7. Panel de control
8. Botón de abertura de la puerta
9. Orificios de ventilación
10. Mueble exterior
11. Cable de alimentación
12. Parrilla (solo modelo YC-MG01)

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios: anillo de rodamiento, acoplamiento del plato giratorio y bandeja de cristal.

Solo para hornos con grill:

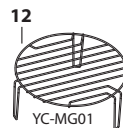
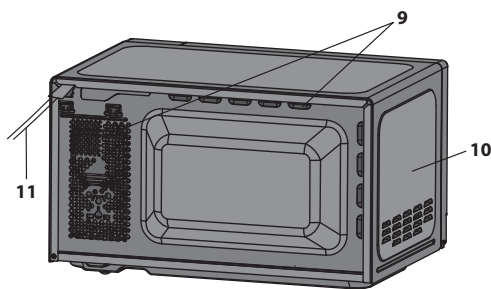
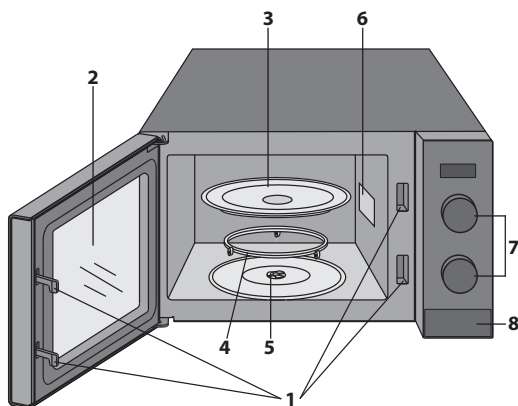
- **Parrilla:** para usar cuando se preparan alimentos solo con la función de grill.
- La parrilla se ha diseñado para usarse solo con hornos con grill. No utilice la parrilla con la función de microondas.
- Para utilizar la parrilla consulte las secciones dedicadas a la preparación de alimentos con la función grill de este manual de usuario.

Nunca toque el grill cuando esté caliente.

NOTA: Cuando realice pedidos de accesorios, mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo

NOTAS:

- La cubierta del guíaondas es frágil. Tenga cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para que no se dañe.
- Después de preparar comidas grasas sin una tapa, limpie bien siempre la cavidad y especialmente el elemento calentador de la parrilla; esta debe estar seca y libre de grasas. La grasa acumulada puede recalentarse y causar humo o incendiarse.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante la cocción. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre y que no gire adecuadamente, y podría dañar el horno.
- Todos los alimentos y recipientes deben colocarse siempre en el plato giratorio para la cocción.
- El plato gira hacia la derecha y hacia la izquierda. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se encienda el horno. Esto no afecta el proceso de cocción.



ADVERTENCIA: Este símbolo significa que las superficies pueden calentarse durante el uso. La puerta, el armario exterior, el interior del horno, los accesorios y los platos pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras, utilice siempre guantes gruesos para horno.

PANEL DE CONTROL

1. Mando de CONTROL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Nivel de potencia

800 VATIOS = ALTO

620 VATIOS = MEDIO ALTO

440 VATIOS = MEDIO



DESCONGELADO

297 VATIOS = MEDIO

130 W = Bajo

100 % grill = Grill

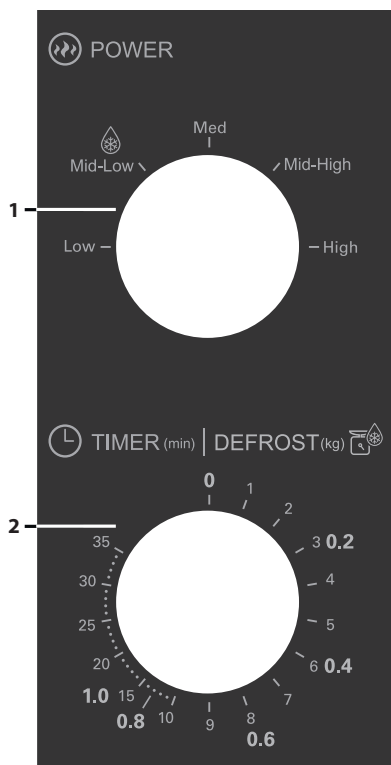
60 % grill, 40 % microondas = Combi.3

70 % grill, 30 % microondas = Combi.2

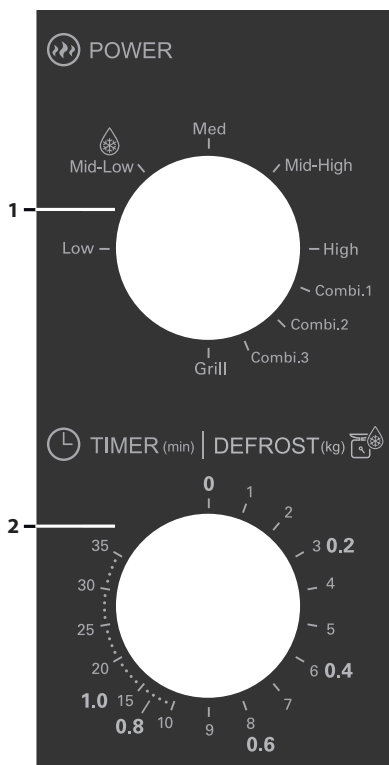
80 % grill, 20 % microondas = Combi.1

2. Mando del TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO (0-35 min/0,2 - 1,0 kg)

El TEMPORIZADOR/ GUÍA DE DESCONGELADO ofrece dos escalas. La escala exterior es para el descongelado en función del peso en kg. La escala interior se utiliza para ajustar la hora.



YC-MS01



YC-MG01

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Existen cinco niveles de potencia disponibles como se enumeran a continuación.

El nivel de potencia de microondas se puede cambiar por medio del interruptor de encendido y apagado de energía de microondas. Cuando se utilizan niveles de potencia distintos a ALTO (100 %) podrá escuchar la energía de microondas pulsando a medida que los alimentos se cocinan o descongelan.

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:

800 VATIOS = ALTO: se utiliza para preparar alimentos o recalentar rápidamente, por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

620 VATIOS = MEDIO ALTO: se utiliza para tiempos de cocción más largos de los alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas plateadas, también para platos sensibles como bizcochos. En esta configuración reducida, los alimentos se preparan de forma uniforme, sin cocerse en exceso por los lados.

440 VATIOS = MEDIO: para alimentos densos que requieren un periodo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo, asados de carne, es recomendable utilizar esta configuración de potencia para garantizar que la carne quede tierna.

260 VATIOS = MEDIO BAJO: para descongelar, seleccione esta configuración de potencia, para garantizar que el plato se descongela de manera uniforme. Esta configuración es ideal para cocinar a fuego lento arroz, pasta, albóndigas y flan de huevo.

130 VATIOS = BAJO: para un descongelado lento, por ejemplo, de pasteles de crema u hojaldre.

COCER EN MODO MICROONDAS

1. Prepare y coloque los alimentos en un recipiente adecuado (consulte "UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO"). Coloque los alimentos o el recipiente directamente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Girar el mando de **CONTROL DE POTENCIA DE MICROONDAS** a la configuración deseada; cualquiera de los cinco niveles de potencia de microondas.
3. Girar el mando del **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** hasta el tiempo de cocción/descongelado deseado y el horno se pondrá en marcha automáticamente.
4. Una vez completada la cocción o el descongelado, el **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** vuelve a cero ("0") y la señal sonará. La lámpara del horno se apagará automáticamente y el plato giratorio dejará de girar. Abra la puerta del horno, retire los alimentos o el recipiente con cuidado. Deje reposar los alimentos el tiempo que sea necesario.

CONSEJOS DE COCCIÓN:

Cuando el horno se pone en funcionamiento, se encenderá su lámpara y el plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha.

Si desea detener la cocción antes haya transcurrido el tiempo de cocción, gire el mando del **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** de nuevo a "0" (apagado) o abra la puerta del horno. La puerta del horno se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. Para continuar con la cocción, cierre la puerta. Si desea cambiar el tiempo de cocción durante la cocción, simplemente gire el mando del **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** hasta la nueva configuración deseada.

Al cocinar o descongelar durante menos de tres minutos, gire el mando del **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** hasta pasada la marca de 10 minutos, y luego de nuevo a la posición deseada. El temporizador funcionará con mayor precisión.

Para cambiar el nivel de potencia durante la cocción, gire el mando de **CONTROL DE POTENCIA DE MICROONDAS** hasta la configuración deseada.

ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** se pone de nuevo en la posición de cero ("0") una vez finalizada la cocción; de lo contrario el horno se pondrá en marcha automáticamente cuando se cierre la puerta del horno.

GUÍA DE DESCONGELADO

Esta guía está diseñada para descongelar más fácilmente alimentos específicos.

Se puede utilizar para descongelar: porciones de pollo, chuletas, pescado (entero o en filetes), carne picada y salchichas.

Ejemplo: Para descongelar 0,4 kg de porciones de pollo:

1. Coloque el pollo en porciones de una fuente y sitúe la fuente en el plato giratorio en el interior del horno.
2. Girar el mando de **CONTROL DE POTENCIA DE MICROONDAS** a la configuración DESCONGELAR (MEDIO BAJO).
3. Girar el **TEMPORIZADOR/GUÍA DE DESCONGELADO** a la configuración 0,4 kg. El horno se pondrá en marcha inmediatamente. De la vuelta a las porciones de pollo 1-2 veces durante el descongelado.
4. Después de descongelar, cubra los alimentos con papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Nota: El tiempo de descongelado se basa en condiciones estándar. Compruebe el resultado del descongelado y, si es necesario, ajuste los tiempos como corresponda.

COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MIX GRILL

1. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SOLO EN MODO GRILL

El grill situado en la parte superior de la cavidad del horno tiene una sola configuración de potencia. El grill es ayudado por el plato giratorio que da vueltas al mismo tiempo para garantizar un dorado uniforme. Utilice la parrilla para asar alimentos pequeños tales como tocino, jamón y pastas de té. Los alimentos se pueden colocar directamente sobre la parrilla, o en una fuente o plato resistente al calor en la parrilla.

2. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN MODO MIX GRILL

MIX GRILL combina la potencia de las microondas con el grill. MIX significa cocer con la potencia de las microondas y la potencia del grill alternativamente.

La combinación de la potencia de las microondas con el grill reduce el tiempo de cocción y proporciona resultados crujientes y dorados.

Existen tres opciones de combinación:

Función/potencia	Salida	Aplicación
Combi.1	80 % grill, 20 % microondas	Salchichas, cordero, kebabs, marisco, filetes
Combi.2	70 % grill, 30 % microondas	Despieces de pollo, pechugas de pollo, chuletas de cerdo
Combi.3	60 % grill, 40 % microondas	Pollo entero
Grill	100 % grill	Pan horneado, alimentos en rodajas

NOTAS para PREPARAR ALIMENTOS EN EL MODO GRILL y EN EL MODO MIX GRILL:

- No es necesario precalentar el grill antes de preparar los alimentos.
- Cuando dore alimentos en un contenedor profundo, colóquelo en el plato giratorio.
- Se puede detectar humo o percibir un olor a quemado cuando se utiliza el grill por primera vez. Esto es normal y no es una señal de que el horno esté estropeado. Para evitar este problema, caliente el horno sin alimentos durante 20 minutos en modo grill cuando utilice el horno por primera vez.

IMPORTANTE: Durante el funcionamiento, abra una ventana o encienda el ventilador de la cocina para permitir que el humo o los olores se disipen.

NOTA: Al utilizar la función de grill, el grill se activará y se desactivará a intervalos regulares para evitar el sobrecalentamiento.



ADVERTENCIA: La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno y los accesorios se calientan a altas temperaturas durante el funcionamiento.

Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes de horno gruesos

UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO

Para cocer o descongelar los alimentos en un horno microondas, la energía de microondas debe ser capaz de pasar por el contenedor para penetrar en los alimentos. Por lo tanto, es importante escoger un recipiente adecuado. Los moldes redondos u ovalados son preferibles a los cuadrados o rectangulares, ya que los alimentos en las esquinas pueden cocerse demasiado. Se puede utilizar una variedad de utensilios de cocina como se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina	Microondas Seguro	Grill	Comentario
Papel de aluminio Recipientes de aluminio	✓ / ✗	✓	Se pueden utilizar trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos contra el sobrecalentamiento. Mantenga el papel al menos a 2 cm de distancia de las paredes del horno, ya que puede producirse arco eléctrico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®. Siga las instrucciones atentamente.
Platos para dorar	✓ / ✗	✗	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No exceda los tiempos de calentamiento que se indican. Tenga mucho cuidado, ya que estos platos se calientan a alta temperatura.
Porcelana y cerámica	✓ / ✗	✗	Los utensilios de porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y porcelana fina son generalmente adecuados, a excepción de aquellas con decoración metálica.
Cristalería, por ejemplo, Pyrex®	✓	✓	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta bruscamente.
Metal	✗	✓	No se recomienda usar utensilios de metal, ya que crearían un arco eléctrico y provocar un incendio.
Plástico/poliestireno, por ejemplo, recipientes de comida rápida	✓	✗	Se debe tener cuidado con algunos recipientes, ya que pueden deformarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Film transparente	✓	✗	No se deben tocar los alimentos y deben perforarse para permitir dejar salir el vapor.
Bolsas para congelar/asar	✓	✗	Se deben perforar para dejar salir el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	✗	No utilice ataduras de plástico o metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al "arco eléctrico".
Recipientes de madera y paja	✓	✗	Utilizar únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	✓	✗	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio. Puede contener extractos de metal que pueden causar "arco eléctrico" y puede provocar un incendio.



ADVERTENCIA: Al calentar alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

NOTA: No deje el horno sin atender mientras lo usa

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES COMERCIALES DE HORNO, LIMPIADORES A VAPOR, ABRASIVOS, LIMPIADORES Duros, CUALQUIERA QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO O ESTROPAJOS EN CUALQUIER PARTE DE SU HORNO MICROONDAS.

Antes de limpiar, asegúrese de que la cavidad, la puerta, la carcasa y los accesorios del horno están completamente fríos. LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y RETIRE CUALQUIER RESTO DE COMIDA. Mantenga el horno limpio, ya que, de lo contrario, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

NOTA: Al preparar alimentos, se puede formar condensación dentro de la cavidad, las paredes de la cavidad y la puerta del horno. La cantidad de condensación dependerá de la temperatura de las superficies del horno y del contenido de humedad de los alimentos que se están preparando. Asegúrese de limpiar con trapo suave y absorbente cualquier resto de humedad que pueda haber quedado cuando haya terminado de preparar los alimentos.

Exterior del horno

El exterior de su horno se puede limpiar fácilmente con agua y jabón suave. Asegúrese de retirar el jabón con un paño húmedo y secar el exterior con una toalla suave.

Panel de control

Abra la puerta antes de limpiar para desactivar el panel de control. Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control. Con ayuda de un paño humedecido con agua, frote suavemente el panel hasta que esté limpio.

Evite el uso excesivo de cantidades de agua. No utilice ningún tipo de limpiador químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar, retire cualquier salpicadura o derramamiento con un trapo húmedo suave o una esponja tras cada uso mientras el horno está todavía caliente.

Para derrames más grandes, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo hasta que se eliminen todos los residuos. La acumulación de salpicaduras puede recalentarse, comenzar a desprender humo o prenderse fuego y provocar un arco eléctrico. No quite la tapa cubierta de la guía de ondas.

2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que puedan averiar el horno.

3. No utilice limpiadores de tipo aerosol en el interior del horno.

4. Caliente el horno con regularidad mediante el uso del grill y caliente el horno sin alimentos durante 20 minutos en grill. Los restos de comida o grasa salpicada puede provocar humo o mal olor. Mantenga la cubierta del guíaondas limpia en todo momento.

La cubierta de la guía de onda está hecha de un material frágil y se debe limpiar con cuidado (siga las instrucciones de limpieza de arriba).

NOTA: Mojarla excesivamente puede provocar la desintegración de la cubierta de la guía de onda. La cubierta del guíaondas es una pieza consumible y sin una limpieza regular se deberá reemplazar.

Accesorios

Los accesorios como el plato giratorio, el soporte del plato giratorio y la parrilla se deben lavar con una solución líquida suave y secar. Son aptos para el lavavajillas.

Puerta

Para eliminar todo rastro de suciedad, limpie regularmente ambos lados de la puerta, los sellos de las puertas y las partes adyacentes con un paño suave y húmedo. No utilizar un limpiador abrasivo.

NOTA: No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Consejo de limpieza. Para una manera fácil de limpiar su horno:

Coloque la mitad de un limón en un recipiente, añada 300 ml de agua y caliente al 100 % durante 10 a 12 minutos. Limpie el horno con un paño limpio, suave y seco.

CONSEJOS PARA COCER EN MODO MICROONDAS

Los microondas preparan los alimentos de manera más rápida que los métodos convencionales de cocina. Por lo tanto, es muy importante seguir determinadas técnicas para garantizar buenos resultados. Muchas de las técnicas siguientes se parecen a las que se usan en los métodos convencionales de cocina.



ADVERTENCIA: Los líquidos y alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ni en tarros o recipientes con la tapa puesta, ya que se acumulará presión en el interior, lo que podría provocar la explosión del recipiente o tarro.

NOTAS SOBRE LOS CONSEJOS PARA COCINAR:

- Vigile siempre el horno mientras lo utiliza.
- Asegúrese de que los utensilios sean adecuados para hornos microondas.
- Consulte los cuadros en la sección del manual de preparación de alimentos para ver los tiempos de cocción recomendados y los niveles de potencia.
- Utilice exclusivamente palomitas para microondas en el envase recomendado (siga las instrucciones del fabricante). Nunca debe utilizar aceite, a menos que el fabricante así lo indique, y nunca debe preparar las palomitas durante más tiempo del recomendado.



ADVERTENCIA: Siga en todo momento las indicaciones del manual de instrucciones de SHARP. Si supera los tiempos de cocción recomendados y utiliza niveles de potencia demasiado altos, los alimentos se podrían calentar en exceso o quemar, y en situaciones extremas podrían incendiarse y dañar el horno.

Colocar

Coloque las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato, p. ej., los muslos de pollo. Los alimentos que se colocan hacia el exterior del plato reciben más energía y, por lo tanto, se preparan más rápidamente que los alimentos colocados en el centro.

Tapar

Algunos alimentos se preparan mejor en el microondas si se tapan. Utilice film transparente ventilado de adherencia o una tapa adecuada.

Perforar

Los alimentos con cáscara, piel o membrana se deben perforar en varios puntos antes de cocerse o recalentarlos, ya que, de lo contrario, se acumularía vapor y podrían explotar. Por ejemplo, de las patatas, el pescado, el pollo y las salchichas.

NOTA: Los huevos no deben calentarse en el microondas porque podrían explotar, incluso después de prepararse, p. ej., huevos escalfados, fritos o duros.

Remover, girar y volver a colocar

Para conseguir una cocción uniforme es muy importante remover, girar y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Siempre debe remover y volver a colocar desde el exterior hacia el centro.

Reposo

Deje un periodo de reposo tras la preparación para permitir que el calor se disperse de manera uniforme a través de todos los alimentos.

Características de los alimentos	
Composición	Los alimentos con un contenido alto en grasa o azúcares (p. ej., púdines o pasteles rellenos) requieren menos tiempo para calentarse. Se debe tener cuidado con ellos, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio. Los huesos de los alimentos son conductores de calor y hacen que los alimentos se preparen de forma más rápida. Se debe tener cuidado para que los alimentos se preparen de manera uniforme.
Densidad	La densidad de los alimentos influye en el tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros o porosos, como los bizcochos o el pan, se preparan de forma más rápida que los alimentos pesados y densos, como los asados de carne y los guisos.
Cantidad	El número de microondas del horno es el mismo, sea cual sea la cantidad de alimentos que se esté preparando. Se debe aumentar el tiempo de cocción a medida que aumente la cantidad de alimentos; por ejemplo, cuatro patatas tardan más tiempo en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y los trozos pequeños se preparan más rápidamente que los grandes, ya que las microondas pueden penetrar desde todos los lados hacia el centro. Para conseguir una cocción uniforme, prepare todos los alimentos con el mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con forma irregular, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más tiempo en prepararse en las partes más gruesas. Para conseguir una cocción uniforme, coloque las partes más gruesas en el exterior del plato, donde recibirán más energía. Las formas redondas se preparan en el microondas de manera más uniforme que las cuadradas.
Temperatura de los alimentos	La temperatura inicial de los alimentos influye en el tiempo de cocción necesario. Los alimentos fríos tardan más tiempo en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente; La temperatura del recipiente no es un parámetro fiable de la temperatura del alimento o la bebida. Haga cortes en los alimentos rellenos, por ejemplo, un donut relleno de mermelada, para liberar el calor o el vapor.



ADVERTENCIA: Rostro y manos: utilice siempre guantes de horno para retirar los alimentos o recipientes del horno. Apártese al abrir la puerta del horno para que se disperse el calor o vapor. Al quitar un recubrimiento (por ejemplo, film transparente) o al abrir bolsas de asado o envases de palomitas, aparte el rostro y las manos de la dirección del vapor.



ADVERTENCIA: Compruebe la temperatura de los alimentos y las bebidas, y remueva antes de servir. Tenga mucho cuidado con los alimentos para bebés, niños o personas mayores. Debe remover o agitar el contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés, y debe comprobar la temperatura de los alimentos antes de consumirlos, para evitar quemaduras.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

Usar el microondas es el método para descongelar más rápido. Es un proceso sencillo, pero es muy importante que siga las instrucciones que se indican a continuación para garantizar que los alimentos se descongelen bien.

- Retire todos los envases y envoltorios antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, utilice el ajuste medio/bajo del microondas o el ajuste de descongelar.
- Consulte a continuación para obtener más información.

Recolocar

Los alimentos colocados hacia el exterior del plato se descongelan más rápidamente que los alimentos dispuestos en el centro. Por lo tanto, es muy importante recolocar los alimentos hasta cuatro veces durante el descongelado.

Mueva los trozos que estén muy encajados desde el exterior hacia el centro, y recoloque las partes que se solapan. De esta manera, todas las partes de los alimentos se descongelarán de manera uniforme.

Separar

Los alimentos pueden quedarse pegados al sacarlos del congelador. Es importante separar los alimentos lo antes posible durante el descongelado,

p. ej., tiras de beicon o filetes de pollo.

Cubrir

Algunas partes de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Para evitar que se calienten demasiado y empiecen a cocerse, se pueden cubrir con papel de aluminio, que reflejan las microondas; p. ej., las patas y las alas de pollo.

Reposo

Es necesario un tiempo de reposo para garantizar que los alimentos se descongelen bien.

La operación de descongelado no finaliza una vez que se retiran los alimentos del horno microondas. Los alimentos deben permanecer, tapados, durante un tiempo para garantizar que el centro se descongele completamente.

Girar

Es muy importante girar todos los alimentos al menos cuatro veces durante el proceso de descongelación. Esto es importante para garantizar una descongelación adecuada.

CONSEJOS PARA RECALENTAR

Para recalentar alimentos, siga las instrucciones y recomendaciones que se indican a continuación, a fin de garantizar que los alimentos se calientan bien antes de servirlos.

Platos de comida

Retire cualquier pieza de ave o carne roja, y caliente esas piezas por separado (véase más abajo).

Coloque los trozos más pequeños en el centro del plato y los trozos más grandes y gruesos en el borde. Cubra los alimentos con film transparente ventilado para microondas y recalíentelos al nivel de potencia medio/bajo de microondas. Remueva o recolque los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

NOTA: Asegúrese de que los alimentos se hayan calentado bien antes de servirlos.

Carne en lonchas

Tape la carne con film transparente ventilado para microondas y caliente al nivel de potencia medio/bajo de microondas. Recolecte la carne al menos una vez para garantizar que se caliente de manera uniforme.

NOTA: Asegúrese de que la carne se haya calentado bien antes de servirla.

Porciones de ave

Coloque las partes más gruesas de las porciones en el exterior del plato, cúbralas con film transparente ventilado para microondas y caliente al nivel de potencia medio de microondas.

Dé la vuelta hacia la mitad del proceso de calentamiento.

NOTA: Asegúrese de que la carne de ave se haya calentado bien antes de servirla.

Guisos

Cubra con film transparente ventilado para microondas o con una tapa adecuada y caliente al nivel de potencia medio/bajo de microondas.

Remueva con frecuencia para garantizar que los alimentos se calienten de manera uniforme.

NOTA: Asegúrese de que los alimentos se hayan calentado bien antes de servirlos.

Para conseguir los mejores resultados al recalentar, seleccione un nivel de potencia de microondas adecuado para el tipo de alimento. Por ejemplo, un plato de verduras se puede calentar al nivel de potencia alto de microondas, mientras que una lasaña, que contiene ingredientes que no se pueden remover, se debe calentar al nivel de potencia medio/bajo de microondas.

NOTAS:

- Antes de recalentar los alimentos, sáquelos de los recipientes metálicos o del papel de aluminio.
- En el tiempo de recalentamiento influyen la forma, la profundidad, la cantidad y la temperatura de los alimentos, así como el tamaño, la forma y el material del recipiente.



ADVERTENCIA: No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha, ya que el contenido podría salir a chorros del recipiente y causar quemaduras.

- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado y que se produzcan incendios, se debe prestar especial atención al preparar o recalentar alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa, por pasteles rellenos o púdines.
- Nunca debe calentar aceite o grasa para freír, ya que se podrían producir un calentamiento excesivo y fuego.
- Las patatas en conserva no se deben calentar en un horno microondas; siga las instrucciones del envase.



ADVERTENCIA: El contenido de biberones y tarros de comida para bebés se debe remover o agitar, y se debe comprobar la temperatura de los alimentos antes de consumirlos a fin de evitar quemaduras.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si cree que el horno no funciona correctamente, puede llevar a cabo unas sencillas comprobaciones antes de llamar a un técnico. De esta forma, puede evitar llamadas innecesarias al servicio, en caso de que el fallo se deba a algo sencillo.

Siga estas sencillas comprobaciones:

Coloque una taza de agua en el plato giratorio y cierre la puerta. Establezca el temporizador para funcionar durante un minuto al nivel de potencia alto de microondas.

1. ¿Se enciende la lámpara del horno cuando el agua cuece?
2. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Compruébelo colocando la mano sobre las salidas de ventilación).
3. Transcurrido un minuto, ¿suena la señal acústica?
4. ¿Está caliente el agua de la taza?

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es negativa, compruebe primero que el horno está enchufado correctamente y que el fusible no se ha fundido. Si el cable está bien enchufado y el fusible no se ha fundido, consulte la tabla de resolución de problemas siguiente.



ADVERTENCIA: Nunca ajuste, repare ni modifique el horno por su cuenta. Para cualquier persona que no tenga los conocimientos adecuados, es peligroso llevar a cabo operaciones de mantenimiento o reparación. Esto es importante, ya que puede requerir la retirada de cubiertas que proporcionan protección contra la energía de microondas.

- La junta de la puerta evita que se filtren líquidos del microondas durante el funcionamiento del horno, pero no ofrece un sellado hermético. Es normal observar gotas de agua, luz o sentir aire caliente alrededor de la puerta del horno. Los alimentos con un alto contenido de humedad despiden vapor o generarán condensación dentro de la puerta, lo que puede formar gotas fuera del horno.
- Reparaciones y modificaciones: no intente utilizar el microondas si no funciona correctamente.
- Carcasa exterior y acceso a la lámpara: no retire nunca la carcasa exterior. Esto es muy peligroso debido a las piezas de alta tensión internas que no deben tocarse nunca, porque su contacto podría causar la muerte. El horno no integra una cubierta de acceso a la lámpara. Si la lámpara falla, no intente sustituirla. Llame al servicio técnico homologado de SHARP.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CONSULTA	RESPUESTA
Corrientes de aire alrededor de la puerta.	Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula alrededor de la cavidad. La puerta no está sellada herméticamente, por lo que el aire puede escaparse.
En el horno se forma condensación y puede dar lugar a la formación de gotas en la puerta.	Por lo general, la cavidad del horno estará más fría que los alimentos cocinados; por lo tanto, el vapor generado al preparar alimentos se condensará en la superficie más fría. La cantidad de vapor generado depende del contenido en agua del alimento preparado. Algunos alimentos, como las patatas, tienen un gran contenido en humedad. La condensación atrapada en el cristal de la puerta se disipará en unas horas.
Se observan destellos y arcos voltaicos en la cavidad al preparar los alimentos.	Se producen arcos voltaicos cuando un objeto metálico se sitúa cerca de la cavidad del horno durante la cocción. Esto puede causar abrasión de la superficie de la cavidad, pero no producirá ningún daño al horno.
Asar patatas.	Retire todas las raíces de las patatas, píchelas y colóquelas directamente sobre la bandeja o en un recipiente plano resistente al calor o similar.
El horno no funciona cuando el control del temporizador no se aleja de 0.	Asegúrese de que la puerta está correctamente cerrada.
El horno prepara los alimentos demasiado despacio.	Asegúrese de que corregir el nivel de potencia seleccionado.
El horno hace ruido.	Los impulsos de la energía de microondas se activan y desactivan durante los procesos de cocción y descongelado.
La carcasa exterior está caliente.	La carcasa exterior puede calentarse al tacto. Mantenga a los niños a los niños lejos.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia, consulte los siguientes elementos:

- Asegúrese de que el horno está correctamente enchufado a la corriente. Si no es así, retire el enchufe, espere 10 segundos, y vuelva a enchufarlo bien.
- Compruebe si hay algún fusible fundido o si saltó un disyuntor de corriente. Si estos elementos parecen no presentar problemas, pruebe la toma con otro aparato.
- Asegúrese de que los mandos de potencia y del temporizador están correctamente establecidos.
- Asegúrese de que la puerta está bien cerrada con el sistema de bloqueo activado. De lo contrario, la energía del microondas no fluirá en el horno.

SI NO SE SOLUCIONA LA SITUACIÓN CON NINGUNA DE LAS ACCIONES ANTERIORES, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CERTIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR NI REPARAR EL HORNO PERSONALMENTE.



Vigtigt:

Dit produkt er markeret med dette symbol.

Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

Der findes et separat indsamlingssystem til disse produkter.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Oplysninger om bortskaffelse for brugere (private husholdninger)

1. I EU

Vigtigt: Hvis du vil bortskaffe dette udstyr, må du ikke bruge en almindelig skraldespand.

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles separat og i overensstemmelse med lovgivningen, der kræver korrekt behandling, indsamling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr. Efter implementeringen i medlemslandene kan private husholdninger inden for landene i EU gratis returnere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugsstationer*.

I nogle lande* vil din lokale forhandler muligvis også modtage dit gamle produkt uden omkostninger, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheder for yderligere detaljer.

Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, skal du bortskaffe dette produkt i henhold til lokale krav. Ved at bortskaffe dette produkt på korrekt vis, hjælper du med at sikre, at affaldet underkastes den nødvendige behandling, genindvinding og genbrug og således forebygger potentielle, negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå som følge af u hensigtsmæssig håndtering af affaldet.

2. I lande uden for EU

Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.

I Schweiz: Brugt elektrisk eller elektronisk udstyr kan returneres gratis til forhandleren, selv hvis du ikke køber et nyt produkt.

Yderligere genbrugsstationer er angivet på hjemmesiden www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere

1. I EU

Hvis produktet anvendes til forretningsformål og du vil bortskaffe det: Kontakt venligst din SHARP-forhandler, som vil informere dig om returnering af produktet. Du kan blive opkrævet for omkostningerne i forbindelse med returnering og genbrug. Mindre produkter (og små mængder) kan muligvis afleveres til din lokale genbrugsstation.

I Spanien: Kontakt venligst det etablerede indsamlingssystem eller de lokale myndigheder for returnering af dine brugte produkter.

2. I lande uden for EU

Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.

For at få oplysninger om service bedes du se www.sharpconsumer.com/contact/, for at få oplysninger om dine garantirettigheder bedes du se www.sharpconsumer.com/support/ eller kontakt forhandleren, hvor du købte produktet.

Erklæringer om overensstemmelse kan hentes fra www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ MULIG UDSÆTTELSE FOR MIKROBØLGEENERGI

1. Forsøg ikke at betjene denne ovn med lågen åben, da det kan medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at virke mod hensigten eller pille ved sikkerhedslåsene.
2. Indsæt ikke noget mellem ovnens forside og lågen, og lad ikke snavs eller rester af rengøringsmiddel ophobe sig på tætningsoverfladerne.
3. Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er meget vigtigt, at ovnlågen lukkes korrekt, og at der ikke er skader på lågen, hængslerne, låsene eller dørpakningerne og tætningsoverfladerne.
4. Forsøg ikke at reparere eller justere ovnen.

INDHOLD

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	3
INSTALLATION.....	10
SPECIFIKATIONER	11
OVN OG TILBEHØR.....	12
BETJENINGSPANEL	13
MIKROBØLGEFFEKTER.....	14
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	14
OPTØNINGSGUIDE.....	15
GRILLTILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING.....	15
OVNFAST PORCELÆN OG EGNED BEHOLDERE	16
RENGØRING OG PLEJE	17
GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER.....	18
GODE RÅD OM OPTØNING	20
GODE RÅD OM GENOPVARMNING	21
FEJLFINDING	22
FØR DU RINGER EFTER HJÆLP	23

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

Således undgås risiko for brand. Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede madvarer og forårsage brand.

Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke beregnet til indbygning i et køkkenskab. Placer ikke ovnen i et skab.

Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen kan frakobles stikket i en nødsituation.

Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230-240 V, 50 Hz, som sikres med en 10 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på minimum 10 A. Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat gruppe.

Anbring ikke ovnen i områder, hvor der udvikles varme. F.eks. tæt på en almindelig ovn. Installer ikke ovnen i et område med høj luftfugtighed, eller hvor der kan samle sig fugt. Opbevar eller brug ikke ovnen udendørs.

Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad lågen være lukket for at kvæle flammerne.

Anvend kun mikrobølgesikre beholdere og kogegrej. Kontroller, om kogegrej er egnet til brug i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plast-eller papirbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse.

Rengør bølgelederdaekslet og ovnrummet. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedede og begynde at ryge eller bryde i brand.

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens venti-

lationsåbninger.

Bloker ikke ventilationsåbningerne.

Fjern forseglinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.

Anvend ikke mikrobølgeovnen for at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.

Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.

Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.

Efterlad ikke ovnen uden opsyn, når den er i brug.

Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes eller genopvarmes, for eksempel, pølsehorn, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand. Se de tilsvarende fif i brugervejledningen.

Sådan undgås risiko for skader. ADVARSEL:

Anvend ikke ovnen, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:

- a)** Ovn døren; kontroller at ovnlågen lukker korrekt, og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.
- b)** Kontroller, at hængslerne og sikkerhedslåsene på lågen ikke er knækkede eller løse.
- c)** Sørg for, at ovnlågens tætninger og tætningsoverflader ikke er beskadigede.
- d)** Kontroller, at ovnens og ovnlågens indvendige sider ikke har nogen buler.
- e)** Sørg for, at netledningen og stikkontakten ikke er beskadigede.

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller hængslerne er beskadigede. Ovnens skal først repareres af en kompetent tekniker.

tent tekniker før videre anvendelse.

Forsøg aldrig selv at justere, reparere eller modificere ovnen. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.

Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens sikkerhedslåseklip på nogen måde. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætningslister og kontaktfladerne.

Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på lågens pakninger og tilstødende dele. Rengør oven med regelmæssige mellemrum og fjern fødevarerflejringer.

Følg instruktionerne om "Pleje og rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

Sådan undgås risiko for elektrisk stød.

- Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.
- Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovnlågens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand eller væsker.
- Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.

- Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret SHARP-servicetekniker.

ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere. Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket kogning i udbrud. Derfor skal du være forsigtig, når du håndterer beholderen. Sådan undgås risikoen for eksplosion og pludselig kogning:

Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag forsegling eller låg af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere pga. et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket. Vær forsigtig, når du opvarmer væsker med mikrobølger. Brug en beholder med en stor åbning for at lade bobler forsvinde.

Varm aldrig væsker i flasker eller beholdere med smal hals, f.eks. babyflasker, da der er risiko for, at indholdet kan sprøjte ud under opvarmning med risiko for forbrændingsskader.

Sådan undgås forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

1. Tilbered ikke i for lang tid.
2. Omrør i væsken inden opvarmningen/genopvarmningen.
3. Det anbefales at sætte en glasstav eller lignende (ikke metal) i væsken ved genopvarmning.
4. Lad væsken stå i mindst 20 sekunder i ovnen, efter tilberedningen for at modvirke, at væsken koger over.

Tilbered ikke æg med skal, og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er slut. Hvis du vil tilberede

æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke i æggeblommerne og æggehviderne. Pil ægget og skær hårdkogte æg i skiver, inden de genopvarmes i mikrobølgeovnen.

Prik hul i skindet på madvarer som kartofler, pølser og frugt før tilberedning, da de ellers kan eksplodere.

ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og babymad i glas skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal tjekkes, inden du giver det til dit barn for at undgå forbrænding. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå forbrændinger. Sådan undgås risikoen for forbrændinger:

- Åbn altid beholdere, popcornposer, stegeposer osv. væk fra ansigt og hænder for at undgå forbrændinger fra damp og kogeudbrud. For at undgå forbrændinger skal du altid tjekke madens temperatur og røre rundt inden servering, og læg især mærke til temperatur på mad og drikke, der gives til spædbørn, børn eller ældre. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Temperatur i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontroller altid madens temperatur.
- Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
- Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.
- Hold børn væk fra ovnlågen for at undgå, at de brænder sig.

ADVARSEL: Tillad kun børn på 8 år eller ældre at bruge ovnen under passende opsyn, og hvor der er givet passende instruktioner, sådan at barnet er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug. Når ovnen bliver brugt i GRILL, MIX GRILL og

AUTO-menutilstand (tilstand afhængig af model), må børn kun bruge ovnen under passende voksent opsyn på grund af den temperatur, der opstår.

Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer (heriblandt børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn skal overvåges, hvis de gør ovnen ren.

Modeller med elektronisk berøringspanel er forsynet med en børnesikringstilstand.

Undlad at hænge eller svinge i ovnlågen. Undlad at lege med ovnen, eller bruge den som legetøj.

Børn bør lære alle vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forseglinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

Andre advarsler

Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.

Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.

Denne ovn er beregnet til brug i husholdningen. Denne ovn er kun til tilberedning af mad og må kun bruges til tilberedning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, tøfler, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand. Den er ikke egnet til kommerciel eller laboratoriebrug.

For at tilsikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

Anvend aldrig ovnen, hvis den er tom. Ved anvendelse af et

bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nederunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og ovnbunden som følge af varmeudviklingen. Foropvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.

Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Stil ikke konservesdåser i ovnen.

Sådan forhindres det, at drejetallerkenen eller ovnbunden knækker:

- a) Inden rengøring med vand skal du lade den køle af.
- b) Læg ikke varm mad eller varme køkkenredskaber på en kold drejetallerken eller ovnbund.
- c) Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

Brug ikke plastbeholdere til mikrobølger, hvis ovnen stadig er varm efter brug med kombinationstilstand (afhængigt af ovn-model), da de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke anvendes under ovennævnte anvendelsesfunktioner, medmindre producenten af beholderen siger, at de er egnede.

Hvis du ikke er sikker på, hvordan ovnen tilsluttes korrekt til strømnettet, bør du kontakte en uddannet elektriker.

Hverken producenten eller forhandleren tager noget ansvar for skader på ovnen eller personskader, der opstår som følge af skødesløshed ved tilslutning til nettet.

Vanddamp og -dråber kan ind imellem dannes på ovnens vægge og omkring ovnlågens forsegling og kontaktoverflader. Dette er normalt, og er ikke tegn på, at mikrobølger lækker, eller at der er en anden fejl.

Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder som f.eks.: Køkkenområder forbeholdt personale i butikker, kontorer og andre professionelle miljøer/gårde/brug af gæster

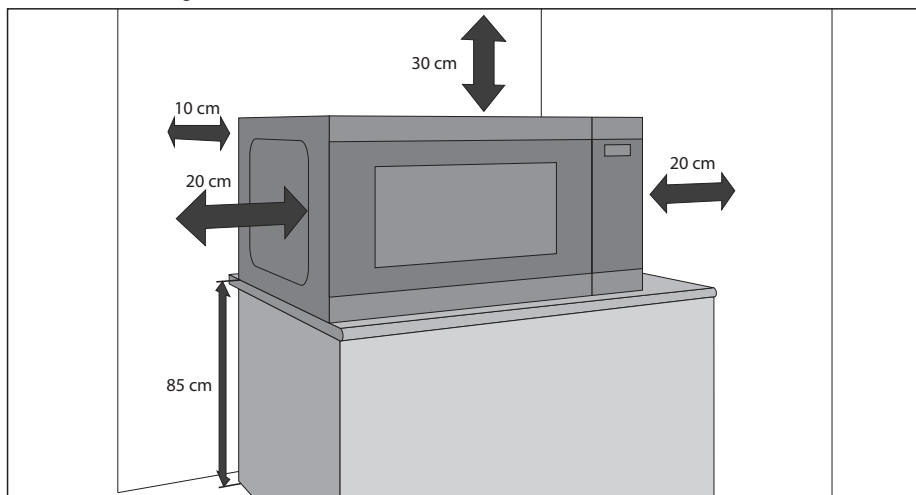
på hoteller, moteller og andre værelser til udlejning/Bed and breakfast-typer.



Dette symbol betyder, at overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.

INSTALLATION

1. Fjern alt indpakning fra undersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade.
2. Kontroller ovnen grundigt for evt. skader.
3. Placer ovnen på en sikker og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt, plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt i ovnen. Placer ikke ovnen i et skab.
4. Vælg en jævn overflade der har plads nok til luftindtag- og/eller udsugningsåbninger. Se billedet på første side. Bagsiden af ovnen kan placeres mod en væg.
 - Den mindste installationshøjde er 85 cm.
 - Der skal minimum være 20 cm mellem mikroovnens sider og alle tilstødende vægge eller genstande.
 - Lad der være et frirum på minimum 30 cm over ovnen.
 - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
 - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
 - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



5. Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.

ADVARSEL:

Anbring ikke ovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, (for eksempel tæt på eller over en almindelig ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (for eksempel gardiner).

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

Anbring ikke genstande oven på ovnen.

Rør ikke ved ydersiden af mikrobølgeovnen under eller kort tid efter brug, da den vil være varm.

SPECIFIKATIONER

Modelnavn		YC-MS01	YC-MG01
Vekselstrømsspænding		230 V ~, 50 Hz, enkeltfaset	
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse		10 A	10 A
Krævet vekselstrøms effekt		1270 W	1270 W
Udgangseffekt:	Mikrobølge	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energisparetilstand	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Udvendige mål (B) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Ovnkapacitet		20 liter**	20 liter**
Grillrist størrelse (Diameter x højde i mm)			315 x 308
Drejetallerken (Diameter i mm)		255	255
Vægt (kg)		ca. 11,0 kg	ca. 11,6 kg
Ovnlampe (LED-type)		1,5 W	1,5 W

*** - Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som gruppe 2 klasse B-udstyr. Gruppe 2 betyder, at udstyret bevidst genererer højfrekvensenergi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er egnet til brug i private hjem.**

**** - Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for næringsmidler er mindre.**

SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.

OVN OG TILBEHØR

1. Lågesikkerhedslåsesystem
2. Ovnrudd
3. Glastallerken
4. Drejefod
5. Kobling til drejetallerken
6. Bølgeleder dæksel (Må ikke fjernes)
7. Betjeningspanel
8. Knap til at åbne ovnlågen
9. Ventilationsåbning
10. Yderkappe
11. Strømforsyningskabel
12. Grillrist (kun YC-MG01)

Kontroller, at følgende tilbehør er til rådighed:
Rullering, drejetallerkenkobling og glastallerken

Kun grillovne:

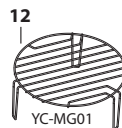
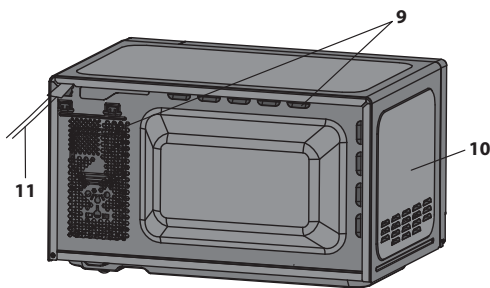
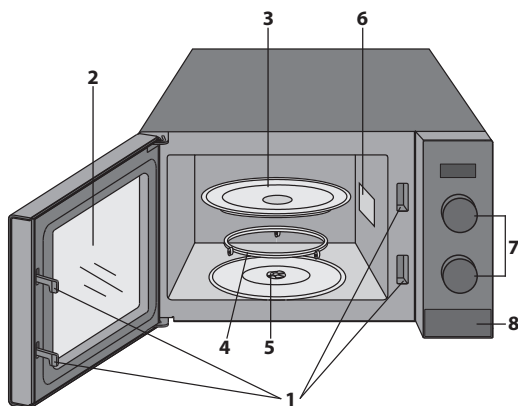
- **Grillrist** – kun til brug ved tilberedning med grillfunktionen.
- Grillristen er kun beregnet til brug sammen med grillovne. Brug IKKE risten, når mikrobølgefunktionen anvendes.
- Se afsnittene om GRILL i brugervejledningen vedrørende brug af grillristen.

Rør aldrig grillen, når den er varm.

BEMÆRK: Ved bestilling af tilbehør bedes du opgive to ting: delens navn og modelnavnet.

BEMÆRKNINGER:

- Bølgeleder dækslet er skrøbeligt. Der bør udvises forsigtighed ved rengøring inden i ovnen for at sikre, at det ikke bliver beskadiget.
- Efter tilberedning af fedtholdige fødevarer, uden tildækning, skal ovnrummet og især grillvarmelegemet altid rengøres grundigt. De skal være tørre og fri for fedt. Aflejret fedt kan blive overophedet og begynde at ryge eller bryde i brand.
- Brug altid ovnen med drejetallerkenen og drejetallerkenens holder anbragt korrekt. Dette fremmer en grundig og ensartet tilberedning. Hvis drejetallerkenen kan rasle, kan den muligvis ikke rotere ordentligt og kan forårsage skade på ovnen.
- Alle fødevarer og fødevarebeholdere skal altid placeres på drejetallerkenen ved tilberedning.
- Drejetallerkenen roterer med eller mod uret. Rotationsretningen ændres muligvis, hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningspræstationen.



ADVARSEL: Dette symbol betyder, at overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug. Lågen, yderkappen, ovnrummet, tilbehør og fade bliver meget varme under brugen. Brug altid tykke grydelapper for at forhindre forbrændinger.

BETJENINGSPANEL

1. Knap til justering af mikrobølgeeffekt

Effektniveau

800 WATT = HØJ

620 WATT = MELLEMHØJ

440 WATT = MELLE



OPTØNING

297 WATT = MELLE

130 W = LAV

100 % grill = Grill

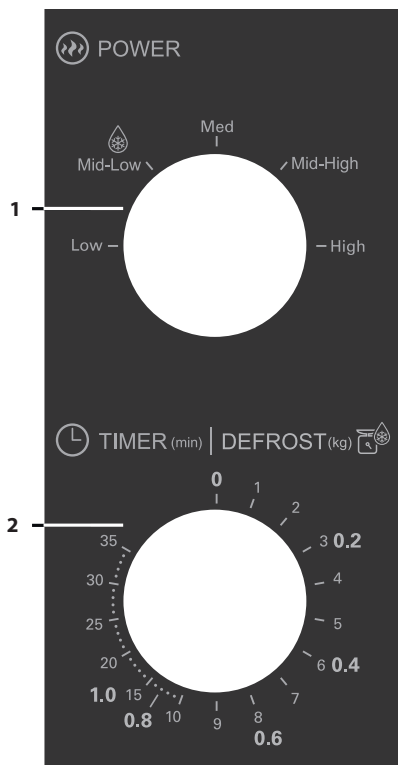
60 % grill 40 % mikro = Combi.3

70 % grill 30 % mikro = Combi.2

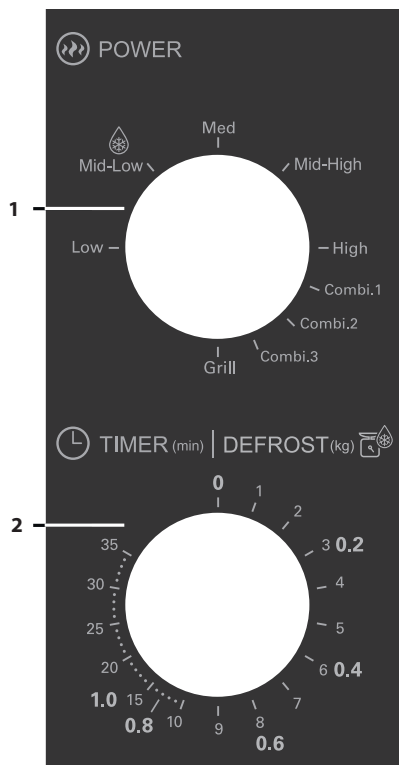
80 % grill 20 % mikro = Combi.1

2. TIMER/ OPTØNINGSKNAP (0-35 Min./0,2 – 1,0 kg)

TIMER/ OPTØNINGSGUIDE har to skalaer. Den yderste skala bruges ved optøning efter vægt i kg. Den inderste skala bruges til indstilling af tiden.



YC-MS01



YC-MG01

MIKROBØLGEEFFEKTER

Der er 5 mikrobølgeeffekttrin, som angivet nedenfor.

Mikrobølgeovnens effektniveau varierer ved at tænde og slukke for mikrobølgeenergien. Når der anvendes andre effekt niveauer end HØJ (100 %), vil du kunne høre mikrobølgeenergien pulsere som tændt eller slukket ved tilberedningen eller optøningen af madvarerne.

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:

800 WATT = HØJ - anvendes til hurtig tilberedning eller genopvarmning af f.eks. gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

620 WATT = MELLEMHØJ anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til sårbare retter, såsom sukkercake. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

440 WATT = MELLEM - anvendes til kompakte madvarer, der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. gryderetter. Dette effektniveau tilrådes for at få kødet mørt.

260 WATT = MELLEMLAV anvendes til optøning. Anvend dette effektniveau for at sikre, at retten optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, melboller og til tilberedning af æggecreme.

130 WATT = LAV - anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.

MIKROBØLGGETILBEREDNING

1. Forbered og læg maden i en egnet beholder (se "OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE"). Anbring maden/beholderen direkte på midten af drejetallerkenen. Luk lågen.
2. Drej **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen til den ønskede indstilling: én af de seks mikrobølgeeffektniveauer.
3. Drej **TIMER/ OPTØNING** **TIMER/OPTØNINGS**-knappen til det ønskede tilberednings-/optøningstidspunkt, så vil ovnen starte automatisk.
4. Når tilberedning/optøning er færdig, vender **TIMER/OPTØNINGS**-knappen **TILBAGE TIL "0"** nul og signalet vil kunne høres. Ovnlyset vil slukkes automatisk, og drejetallerkenen vil ophøre med at rotere. Åbn ovnlågen, fjern maden/beholderen forsigtigt. Lad maden hvile, som krævet.

TILBEREDNINGSTIPS:

Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.

Hvis du ønsker at stoppe tilberedningen før tilberedningstiden udløber, kan du dreje **TIMER/ OPTØNINGS**-knappen tilbage til "0" (slukket), eller åbne ovnlågen. Ovnlågen kan åbnes når som helst under tilberedningen. Luk ovnlågen for at fortsætte tilberedningen. Hvis du ønsker at ændre tilberedningstiden under tilberedningen, skal du blot dreje **TIMER/OPTØNINGS-knappen** til den ønskede, nye indstilling.

Når du tilbereder/optør i mindre end 3 minutter, kan du dreje **TIMER/OPTØNINGS**-knappen forbi 10 minutter-mærket og derefter tilbage til det ønskede antal minutter. På denne måde vil timeren fungere mere akkurat.

For at ændre effektniveauet under tilberedningen skal du dreje **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen til det ønskede effektniveau.

ADVARSEL:

Sørg for, at **TIMER/OPTØNINGS**-knappen drejes tilbage til "0" nulstillingen, når tilberedningen er færdig. Ellers vil ovnen starte automatisk, når ovnlågen lukkes.

OPTØNINGSGUIDE

Denne guide er beregnet til at gøre optøning af særlige madvarer lettere.

Den kan bruges til optøning: portioner af kylling, koteletter, fisk (hele eller fileterede), hakket kød og pølser.

Eksempel: Sådan optøs 400 g portioner af kylling:

1. Anbring kyllingeportionerne i et fladt fad, og sæt det på drejetallerkenen i ovnen.
2. Drej **MIKROBØLGEEFFEKT** knappen til optøningsindstilling (MELLEMLAV).
3. Drej **TIMER/OPTØNINGS**-knappen til 0,4 kg indstillingen. Ovnen starter øjeblikkeligt. Vend kyllingeportionerne 1-2 gange under optøningen.
4. Tildæk efter optøningen maden i folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

Bemærk: Optøningstiden er baseret på standardbetingelserne. Tjek optøningsresultatet, og, om nødvendigt, juster optøningstiden herefter.

GRILLTILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING

1. KUN GRILLTILBEREDNING

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Grillen assisteres af drejetallerkenen, der roterer samtidigt for at sikre en jævn bruning. Brug stativet til grillning af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og tekager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet.

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grill. MIX betyder at tilberede ved skiftevis mikrobølgeeffekt og grilleffekt.

Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Der er 3 kombinationsmuligheder:

Funktion/Effekt	Effekt	Anvendelse
Combi.1	80 % grill 20 % mikro.	Pølser, lam, kebab, fisk og skaldyr, bøffer
Combi.2	70 % grill 30 % mikro.	Kyllingestykker, kyllingebryst, svinekoteletter
Combi.3	60 % grill 40 % mikro.	Hel kylling
Grill	100 % grill	Bagt brød, mad i skiver

BEMÆRKNINGER vedrørende GRILL og MIX GRILL TILBEREDNING:

- Det er ikke nødvendigt at forvarme grillen.
- Når du skal brune madvarer i en dyb beholder, skal du placere den på drejetallerkenen.
- Du vil muligvis observere røg eller en brændt lugt, når du bruger grillen for første gang. Dette er normalt og ikke tegn på, at ovnen er i stykker. For at undgå dette problem, når du bruger ovnen for første gang, kan du opvarme ovnen uden mad i 20 minutter på grill.

VIGTIGT: Åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen under brug af ovnen, så røgen eller lugten kan sprede sig.

BEMÆRK: Når du bruger grillfunktionen, tændes og slukkes grillen med jævne mellemrum for at undgå overophedning.



ADVARSEL: Lågen, kabinetets yderside, ovnrummet, fad og tilbehør bliver meget varme under tilberedning.

For at forhindre forbrændinger skal du altid bruge tykke ovnhandsker/grydelapper.

OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE

For at tilberede/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne passere igennem beholderen for at trænge ind i maden. Derfor er det vigtigt at vælge passende køkkengrej.

Runde/ovale fade er at foretrække frem for firkantede/aflange, da maden i hjørnerne har tendens til at blive overtilberedt. Et udvalg af køkkengrej kan bruges som angivet nedenfor.

Køkkengrej	Mikrobølge Sikker	Grill	Bemærkning
Aluminiumsfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte maden fra overophedning. Hold folien mindst 2cm fra ovnens vægge, da buedannelse kan forekomme. Det anbefales ikke at bruge foliebeholdere, medmindre andet er angivet af producenten, f. eks. Microfoil®. Følg anvisningerne nøje.
Bruningsfade	✓ / ✗	✗	Følg altid producentens anvisninger. Overstig ikke den angivne opvarmningstid. Vær meget forsigtig, da disse fade bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Glasvarer f.eks. Pyrex®	✓	✓	Vær forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt.
Metal	✗	✓	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Plast/polystyren f.eks. fastfoodbeholdere	✓	✗	Der skal udvises forsigtighed, da nogle beholdere slår sig, smelter eller misfarves ved høje temperaturer.
Husholdningsfilm	✓	✗	Den må ikke røre maden og skal prikkes i for at lade dampen slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	✗	Skal prikkes i for at lade dampen slippe ud. Kontroller, at poserne er egnede til brug i mikrobølgeovn
Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle	✓	✗	Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse.
Strå- og træbeholdere	✓	✗	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og aviser	✓	✗	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand. Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.



ADVARSEL: Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du overvåge ovnen på grund af muligheden for antændelse.

BEMÆRK: Efterlad ikke ovnen uden opsyn, når den er i brug.

RENGØRING OG PLEJE

ADVARSEL: BRUG IKKE KOMMERCIEL OVNRENS, DAMPRENSER, SLIBENDE, KRASSE RENGØRINGSMIDLER, NOGET SOM HELST, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN.

Før rengøring skal du sørge for, at ovnrummet, lågen, ovnkabinettet og evt. tilbehør er kølet helt ned. RENGØR MIKROBØLGEOVNEN REGELMÆSSIGT OG FJERN ALLE MADRESTER – Hold ovnen ren, ellers kan overfladerne forringes, hvilket kan påvirke ovnens levetid og kan medføre farlige situationer.

BEMÆRK: Ved madlavning kan der dannes kondens inde i ovnrummet, hulrum og låge. Mængden af kondens afhænger af temperaturen på ovnens overflader og fugtindholdet i den mad, der skal tilberedes med mikrobølger. Når du er færdig med tilberedningen, skal du sørge for, at fugt, der samler sig på disse overflader, tørres af med en blød, fugtabsorberende klud.

Ovnens yderside

Ovnens yderside kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben er tørret af med en fugtig klud, og tør derefter ydersiden med en blød klud.

Betjeningspanel

Åbn ovnlågen før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Udvis forsigtighed, når du rengør betjeningspanelet. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør panelet forsigtigt, indtil det er rent. Undgå at bruge for store mængder vand. Brug ikke nogen form for kemisk eller slibende rengøringsmiddel.

Ovnrummet

1. Ved rengøring skal du tørre eventuelle stænk eller spild af væske med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm.

Brug mild sæbe ved kraftigere spild, og tør af flere gange med en fugtig klud, indtil alle rester er fjernet. Aflejrede stænk kan blive overophedede og begynde at ryge eller brænde og forårsage buedannelse. Fjern ikke bølgelederdækslet.

2. Undgå, at mild sæbe eller vand trænger gennem de små ventilationshuller i væggene, da dette kan skade ovnen.

3. Anvend ikke ovnrens på sprayflaske for at rengøre ovnen indvendigt.

4. Varm ovnen op i et jævnt tempo ved brug af grillen, og opvarm ovnen uden mad i 20 minutter på grill. Madrester eller fedtstænk kan forårsage røg eller dårlig lugt.

Hold altid bølgelederdækslet rent.

Bølgelederdækslet er konstrueret af et skrøbeligt materiale og skal rengøres med forsigtighed (følg rengøringsanvisningerne ovenfor).

BEMÆRK: For meget opblødning kan forårsage nedbrydning af bølgelederdækslet.

Bølgelederdækslet er en ikke-varig del, og uden regelmæssig rengøring er det nødvendigt at udskifte det.

Tilbehør

Tilbehøret såsom drejetallerken, drejetallerkenens holder og stativ bør rengøres efter hver brug med et mildt opvaskemiddel og tørres af. Tilbehøret er egnet til opvaskemaskine.

Ovnlåge

Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsegling og nærliggende dele med en blød, fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

BEMÆRK: Undlad at anvende en damprenser.

Rengøringstips - For nemmere rengøring af din mikrobølgeovn:

Placer en halv citron i en skål, tilføj 300 ml vand og opvarm på 100 % i 10 - 12 minutter.

Tør ovnen af med en blød, tør klud.

GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgeovne tilbereder mad hurtigere end almindelig madlavning. Det er derfor vigtigt, at visse teknikker følges for at sikre gode resultater. Mange af de følgende teknikker svarer til dem, der bruges i konventionel madlavning.



ADVARSEL: Væsker og fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere eller krukker/beholdere med låg på, da der dannes et tryk inden i, som kan forårsage at beholderen/krukken eksploderer.

BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TILBEREDNINGSRÅD:

- Vær altid i nærheden af ovnen, når den er i brug.
- Sørg for, at redskaberne er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
- Se diagrammerne i afsnittet kokebog om anbefalede tilberedningstider og effekt niveauer.
- Kun bruge mikrobølgepopcorn i den anbefalede emballage (følg producentens anvisninger). Anvend aldrig olie medmindre andet er angivet af producenten og tilbered aldrig længere tid end anvist.



ADVARSEL: Følg til enhver tid anvisningerne i SHARP-brugsanvisningen. Hvis du overskrider de anbefalede tilberedningstider og bruger for høje effekt niveauer, kan maden blive overophedet, brænde på og i ekstreme tilfælde, gå i brand og beskadige ovnen.

Arranger

Placer den tykkeste del af maden mod ydersiden af fadet, f. eks. kyllingelår.

Mad, der er placeret mod ydersiden af fadet, vil modtage mere energi, så det tilberedes hurtigere end det i midten.

Skærm

Visse fødevarer kan med fordel tildækkes under mikrobølgetilberedning.

Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg.

Prik hul

Fødevarer med skal, skin eller membran skal prikkes flere steder før tilberedningen eller genopvarmning, da der opbygges damp, og det kan forårsage, at maden eksploderer.

fx kartofler, fisk, kylling, pølser.

BEMÆRK: Æg bør ikke opvarmes ved hjælp af mikrobølgeenergi, da de kan eksplodere, selv efter tilberedningen er afsluttet. F.eks. pocheret, spejlet, hårdkogt.

Omrør, vend og omarranger

For at opnå en jævn tilberedning er det vigtigt at røre, vende og omarrangere maden under tilberedningen. Rør og omarranger altid udefra og ind mod midten.

Hvile

Hviletid er nødvendig efter tilberedningen, da det gør, at varmen kan spredes jævnt i hele madvaren.

Madens karakteristika	
Sammensætning	Fødevarer med højt indhold af fedt eller sukker (f.eks. budding, frugttærter) kræver mindre opvarmningstid. Der bør udvises forsigtighed, da overophedning kan føre til brand. Ben i fødevarer leder varme, hvilket gør at maden tilberedes hurtigere. Der skal udvises forsigtighed, således at maden tilberedes jævnt.
Vægtfylde	Madens vægtfylde vil påvirke den nødvendige tilberedningstid. Lette, porøse fødevarer, såsom kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, tætte fødevarer, såsom stege og gryderetter.
Mængde	Antallet af mikrobølger i ovnen er det samme uanset hvor meget mad der tilberedes. Tilberedningstiden skal øges i takt med at mængden af mad, der anbringes i ovnen, stiger. Det tager f.eks. længere tid at tilberede fire kartofler end to.
Størrelse	Små fødevarer og små stykker tilberedes hurtigere end store, da mikrobølgerne kan trænge ind fra alle sider til midten. For at opnå en jævn tilberedning, skal alle stykkerne have samme størrelse.
Form	Fødevarer med en uregelmæssig form, såsom kyllingebryst eller -lår, tager længere tid at tilberede i de tykkere dele. For at opnå en jævn tilberedning, skal de tykkeste dele placeres yderst på fadet, hvor de vil modtage mere energi. Runde former tilberedes mere jævnt end firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
Madens temperatur	Fødevarens starttemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Afkølede fødevarer tager længere tid at tilberede end fødevarer ved stuetemperatur. Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af fødevarens eller drikkevarens temperatur. Skær i fødevarer med fyld, for eksempel syltetøjs-doughnuts, for at frigive varme eller damp.



ADVARSEL: Ansigt og hænder: Brug altid ovnhandsker til at fjerne mad eller køkkengrej fra ovnen. Træd tilbage, når du åbner ovnlågen, så varme eller damp kan spredes. Når du fjerner tildækninger (såsom husholdningsfilm), åbner stegeposer eller popcornsemballage, skal du rette dampen væk fra ansigt og hænder.



ADVARSEL: Kontroller temperaturen på mad og drikke og rør i det før servering. Vær særlig forsigtig ved servering til babyer, børn eller ældre. Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

GODE RÅD OM OPTØNING

Brug af mikroovn er den hurtigste optøningsmetode. Det er en simpel proces, men følgende instruktioner er afgørende for at sikre, at maden er helt optøet.

- Fjern al emballage og indpakning før optøning.
- For at optø mad skal du bruge indstillingen for mikrobølgekraft mellem/lav eller optøning.
- Se yderligere oplysninger nedenfor.

Omarranger

Fødevarer, der er placeret mod ydersiden af fadet vil tø hurtigere op end fødevarer i midten. Det er derfor vigtigt, at maden omarrangeres op til 4 gange under optøningen.

Flyt tætpakkede stykker fra ydersiden til midten og omarranger steder, der overlapper.

Det vil sikre, at alle dele af maden optøs jævnt.

Adskil

Fødevarer kan hænge sammen, når det tages ud af fryseren. Det er vigtigt at adskille fødevarer, så snart det er muligt under optøningen.

f.eks. baconskiver, kyllingefiletter.

Afskærm

Nogle områder af fødevarer, der optøs, kan blive varme. For at forhindre dem i at blive varmere og begynde at koge, kan disse områder afskærmes med små stykker folie, som reflekterer mikrobølger. F.eks. ben og vinger på en kylling.

Hvile

Hviletiden er nødvendigt at sikre, at maden er helt optøet.

Optøning er ikke færdig, når maden tages ud af mikrobølgeovnen. Maden skal hvile, tildækket, i en vis tid for at sikre, at midten har helt optøet.

Vend

Det er vigtigt, at alle fødevarer vendes op til 4 gange under optøning.

Det er vigtigt for at sikre en grundig optøning.

GODE RÅD OM GENOPVARMNING

For genopvarmning af mad, skal du følge rådene og vejledningerne nedenfor for at sikre, at maden er ordentligt genopvarmet inden servering.

Portionsanretning

Fjern eventuelle fjerkræ- eller kødportioner. Genopvarm disse separat, se nedenfor.

Placer mindre madvarer på midten af tallerkenen, og større og tykkere madvarer i kanten. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm og genopvarm ved effektniveau Mellemlav. Omrør/omarranger halvvejs gennem genopvarmningen.

BEMÆRK: Sørg for, at maden er ordentligt genopvarmet før servering.

Skiveskåret kød

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller, og genopvarm på effektniveau mellemlav. Omarranger mindst en gang for at sikre en jævn genopvarmning.

BEMÆRK: Sørg for, at kødet er ordentligt genopvarmet før servering.

Fjerkræportioner

Placer den tykkeste del af portionerne i kanten af fadet. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm på effektniveau Mellem.

Vend halvvejs gennem genopvarmningen.

BEMÆRK: Sørg for, at fjerkræ er ordentligt genopvarmet før servering.

Gryderetter

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg og genopvarm ved effektniveau Mellemlav. Omrør jævnligt for at sikre en jævn genopvarmning.

BEMÆRK: Sørg for, at maden er ordentligt genopvarmet før servering.

For at opnå de bedste resultater ved genopvarmning, skal du vælge et passende mikrobølgeeffektniveau, der er egnet til fødevarer. F. eks. kan en skål med grøntsager opvarmes ved effektniveau Høj, mens en lasagne, som indeholder ingredienser, der ikke kan omrøres, skal genopvarmes ved effektniveau Mellemlav.

BEMÆRKNINGER:

- Tag maden ud af folie eller metalbeholdere før genopvarmning.
- Genopvarmningstiderne påvirkes af formen, dybde, mængden og temperaturen af maden sammen med beholderens størrelse, form og materiale.



WARNING: Opvarm aldrig væsker i beholdere med smal hals, da dette kan medføre, at indholdet sprøjter ud af beholderen og kan forårsage forbrændinger.

- Vær særligt opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold genopvarmes, for eksempel, frugttærter eller budding.
- Opvarm aldrig olie eller fedt til friturestegning, da dette kan føre til overophedning og brand.
- Dåsekartofler bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen. Følg producentens anvisninger på dåsen.



ADVARSEL: Indholdet af sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

FEJLFINDING

Hvis du synes, at ovnen ikke fungerer ordentligt, så er der nogle enkle eftersyn du kan foretage, inden du ringer til en tekniker. Dette er med til at forebygge unødvendige servicebesøg, hvis fejlen er noget simpelt.

Følg de simple eftersyn nedenfor.

Placer en kop halvt fyldt med vand på drejetallerkenen, og luk ovnlågen. Indstil timeren til at tilberede i 1 minut ved mikrobølgeeffekt Høj.

1. Tænder ovnlampen, når der tilberedes mad?
2. Virker ventilatoren? (Tjek det ved at holde hånden oven over ventilationsåbningerne.)
3. Høres lydsignalet efter 1 minut?
4. Er vandet i koppen varmt?

Hvis du svarer "Nej" til et af spørgsmålene, skal du først kontrollere, at ovnen er tilsluttet korrekt, og at sikringen ikke er gået. Hvis der ikke er fejl med nogen af dem, så kan du kontrollere vha. fejlfindingsdiagrammet nedenfor.



ADVARSEL: Juster reparer, eller modificer aldrig ovnen selv. Det er farligt for alle andre end SHARP-trænede teknikere, når der skal serviceres eller repareres. Dette er vigtigt, da det kan omfatte fjernelse af dæksler, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

- Lågens tætningslister stopper udslip af mikrobølger, når ovnen er i drift, men det danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se vanddråber, lys eller at mærke varm luft omkring ovnlågen. Madvarer med et højt indhold af fugt vil afgive damp og skabe kondens inden for lågen, som kan dryppe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Adgang til ydre kabinet og lampe: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt på grund af højspændingsdele inde i enheden, som aldrig må berøres, da det kan være fatalt. Din ovn er ikke udstyret med et adgangsdæksel til lampen. Hvis lampen brænder over, må du ikke selv forsøge at udskifte den. Tilkald ET SHARP-godkendt servicecenter.

FEJLFINDINGSDIAGRAM

SPØRGSMÅL	SVAR
Der føles træk omkring lågen.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovnlågen danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs lågen.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan dryppe fra lågen.	Ovnrummet vil normalt være koldere end maden, der tilberedes, og damp, der er dannet under tilberedningen vil kondensere på den koldere overflade. Mængden af damp, der dannes, afhænger af vandindholdet i maden, der tilberedes. Visse madvarer, såsom kartofler har et højt fugtindhold. Kondens, der opsamles i lågens rude, vil forsvinde efter et par timer.
Blink eller buedannelse i ovnrummet under tilberedning.	Buedannelse opstår, når en metalgenstand kommer i nærheden af ovnrummet under tilberedning. Dette kan muligvis opkradse ovnrummets vægge lidt, men vil ellers ikke beskadige ovnen.
Buedannelse i kartofler.	Sørg for, at alle "øjne" er fjernet fra kartoflerne, og at der er prikket huller i dem. Anbring dem direkte på drejetallerkenen eller i et varmebestandigt tærtedaf eller lignende.
Ovnen fungerer ikke, når timerknappen drejes væk fra 0.	Tjek, at lågen er lukket korrekt.
Ovnen arbejder for langsomt.	Sørg for, at det korrekte effektniveau er valgt.
Ovnen støjer.	Mikrobølgeenergi pulserer (tænder/slukker) under tilberedning/optøning.
Det ydre kabinet er varmt.	Kabinettet kan blive varmt at røre ved - Hold børn væk.

FØR DU RINGER EFTER HJÆLP

Før du beder om service, bedes du kontrollere hvert emne nedenfor:

- Kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt. Hvis ikke, skal du tage stikket ud af stikkontakten, vente 10 sekunder og sætte det i igen.
- Kontroller, om der er sprunget en sikring eller fejlstrømsrelæet. Hvis disse ser ud til at fungere korrekt, skal du teste stikkontakten med et andet apparat.
- Kontroller, at tænd/sluk og timerknapperne er indstillet korrekt.
- Kontroller, at ovnlågen er lukket forsvarligt, og at lågens sikkerhedslås er aktiveret. Ellers vil mikrobølgeenergien ikke strømme ind i ovnen

HVIS INTET AF OVENSTÅENDE AFHJÆLPER PROBLEMET, SKAL DU KONTAKTE EN KVALIFICERET TEKNIKER. FØRSØG IKKE SELV AT JUSTERE ELLER REPARERE OVNE.



Attention :

Votre produit est marqué avec ce symbole.

Cela signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais rapporter gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si vos appareils électriques ou électroniques usagés sont équipés de piles ou d'accumulateurs, veuillez les éliminer séparément, conformément aux prescriptions locales. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à garantir que les déchets subissent le traitement, la valorisation et le recyclage nécessaires et à prévenir ainsi les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'une manipulation inappropriée des déchets.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES

1. Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas rompre ou manipuler les dispositifs de verrouillages de sécurité.
2. N'insérez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez pas accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à la porte, aux charnières, aux serrures ou aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.
4. N'essayez pas de réparer ou d'ajuster le four.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	3
INSTALLATION.....	11
SPÉCIFICATIONS.....	12
FOUR ET ACCESSOIRES.....	13
PANNEAU DE COMMANDE.....	14
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.....	15
CUISSON AU MICRO-ONDES	15
DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE.....	16
CUISSON AU GRIL / MICRO-ONDES+GRIL	16
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE.....	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES.....	19
CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION.....	21
CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE.....	22
DÉPANNAGE.....	23
AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE	24

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Attention aux risques d'incendie. Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.

Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine. Veuillez ne pas placer le four dans un placard. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230-240 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler. Ne stockez et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Utilisez uniquement des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson au micro-ondes. Il est important de vérifier que les ustensiles utilisés soient bien compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plas-

tique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.

Nettoyez le couvercle du guide d'ondes et la cavité du four. Nettoyez le couvercle du guide d'ondes, la cavité du four et le plateau après utilisation. Ceux-ci doivent être secs et exempts de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point générer de la fumée ou de prendre feu.

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Pour éviter toute surchauffe ou tout incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Reportez-vous aux conseils correspondants dans le manuel d'utilisation.

Pour éviter toute blessure. AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation.

tion du four.

- a) Assurez-vous que la porte ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Assurez-vous que les charnières et les loquets de la porte de sécurité ne sont pas brisés ou lâches.
- c) Assurez-vous que les joints de porte et surfaces de contact ne sont pas endommagés.
- d) Assurez-vous que l'intérieur de la cavité et de la porte n'est pas cabossé.
- e) Assurez-vous que le cordon d'alimentation et sa prise ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les débris de nourriture.

Suivez les instructions d'« Entretien et nettoyage ». Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute décharge électrique.

- Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
- Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service SHARP agréé.

AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient. Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints et les couvercles avant de les utiliser. Les récipients scellés peuvent exploser en raison d'une accumulation de pression, même après l'arrêt du four. Faites attention lorsque vous mettez des liquides au micro-ondes. Utilisez un récipient à large ouverture pour permettre aux bulles de s'échapper.

Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Veillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant leur consommation pour éviter toute brûlure. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Pour éviter tout risque de brûlure :

- Ouvrez toujours les récipients, les appareils à popcorn, les sacs de cuisson au four, etc. loin du visage et des mains pour éviter les brûlures de vapeur et les éruptions d'ébullition. Pour éviter les brûlures, testez toujours la température des aliments, remuez avant de servir et prêtez une attention particulière à la température des aliments et des boissons offertes aux bébés, aux enfants ou aux personnes âgées. Les parties accessibles peuvent chauffer en cours d'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.
- La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments.
- Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
- Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant âgé de 8 ans ou moins utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive.

Lorsque l'appareil est en mode GRIL, MIX GRIL, CONVECTION, MIX CONVECTION ou MENU AUTO (modes applicables en fonction du modèle), les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil

leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec

l'appareil. Le nettoyage par les enfants doit être surveillé.

Les modèles avec écran tactile électronique sont activés par un mode de verrouillage enfant.

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur la porte du four. N'utilisez pas le four comme un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ce four sert à la préparation d'aliments à domicile seulement et ne peut pas être utilisé pour la cuisson d'aliments et de boissons. Le séchage de la nourriture ou de tissus et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et autres peuvent entraîner des risques de blessures ou d'incendie. Cet appareil ne convient pas pour un usage commercial ou de laboratoire.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

N'utilisez jamais ce four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la base du four. Le temps de

préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas de récipients métalliques, qui reflètent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four.

Pour éviter que le plateau rotatif ou la base du four ne cède :

- a) Avant de nettoyer avec de l'eau, laissez refroidir.
- b) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds ou froids sur le plateau rotatif/la base du four froide.
- c) Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

N'utilisez pas des récipients en plastique pour la fonction micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation d'un mode combiné (en fonction du modèle de four), car ces objets pourraient fondre.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés dans les modes ci-dessus, sauf si le fabricant de conteneurs indique qu'ils sont appropriés pour cet usage.

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les espaces cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels / les fermes / l'utilisation par les clients dans des

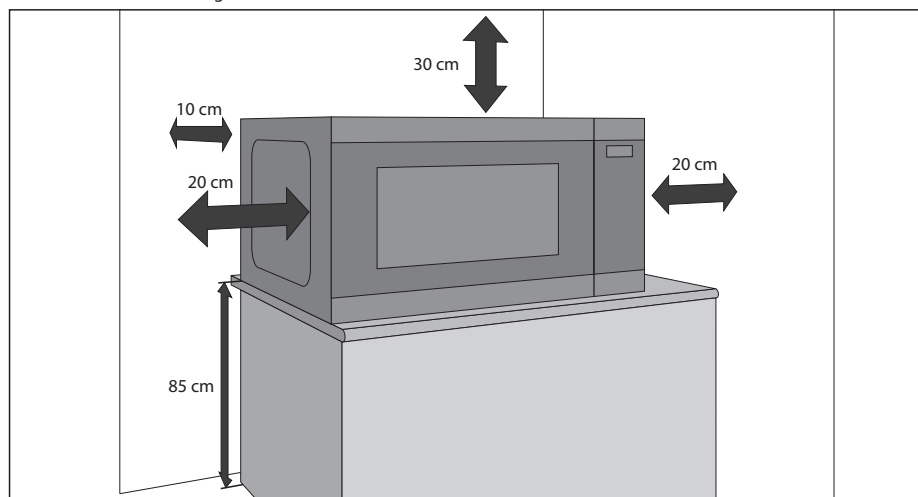
hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel / les environnements de type Bed and Breakfast.



Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
3. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
4. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. Voir l'image sur la première page. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
 - La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
 - Un espace minimum de 20 cm est requis entre les bords du four micro-ondes et les murs ou objets adjacents.
 - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
 - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
 - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four
 - Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

AVERTISSEMENT :

Ne placez pas le four dans un endroit générant de la chaleur ou des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux).

Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Ne placez pas d'objet sur le four.

Ne touchez pas l'extérieur du four micro-ondes pendant ou peu après fonctionnement, car il sera chaud.

SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle		YC-MS01	YC-MG01
Tension d'alimentation		230 V/50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection		10 A	10 A
Consommation électrique :		1270 W	1270 W
Puissance :	Micro-ondes	800 W	800 W
	Gril		1000 W
	En attente	1,0 W	1,0 W
	Mode économie d'énergie	0,5 W	0,5 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Capacité du four		20 litres**	20 litres**
Taille du porte-grille (diamètre x hauteur en mm)			315 x 308
Plateau tournant (diamètre en mm)		255	255
Poids (kg)		environ 11,0 kg	environ 11,6 kg
Ampoule du four (type DEL)		1,5 W	1,5 W

*** - Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.**

**** - La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur**

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

FOUR ET ACCESSOIRES

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Vitre du four
3. Plateau de verre
4. Anneau roulant
5. Couplage de plateau rotatif
6. Boîtier du guide d'ondes (ne pas enlever)
7. Panneau de commande
8. Bouton d'ouverture de la porte
9. Ouvertures de ventilation
10. Boîtier extérieur
11. Cordon d'alimentation
12. Porte-grille (YC-MG01 uniquement)

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four : Anneau roulant, couplage de plateau rotatif et plateau de verre

Fours à gril uniquement :

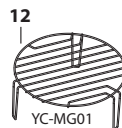
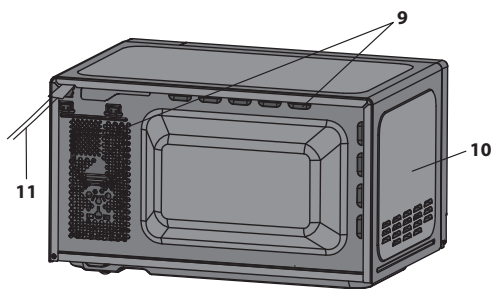
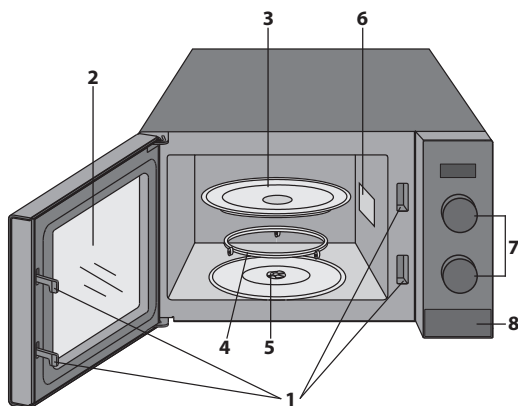
- **Porte-grille** – à utiliser uniquement pour la cuisson sur la fonction gril.
- Le porte-grille est conçu pour être utilisé uniquement avec les fours à gril. N'utilisez PAS la grille lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Pour l'utilisation du porte-grille, reportez-vous aux sections GRIL de ce manuel d'utilisation.

Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.

REMARQUE : Lorsque vous commandez des accessoires, mentionnez deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle.

REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément gril de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.



AVERTISSEMENT : Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaueur pour four.

PANNEAU DE COMMANDE

1. Bouton CONTRÔLE DE LA PUISSANCE MICRO-ONDES

Niveau de puissance

800 WATT = FORT

620 WATT = MOYEN-FORT

440 WATT = MOYEN



DÉCONGÉLATION

297 WATT = MOYEN

130 W = BASSE

100 % grill = Grill

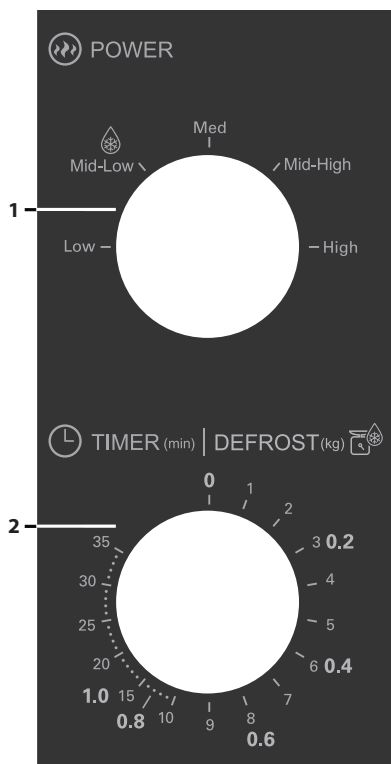
60 % grill 40 % micro = Combi.3

70 % grill 30 % micro = Combi.2

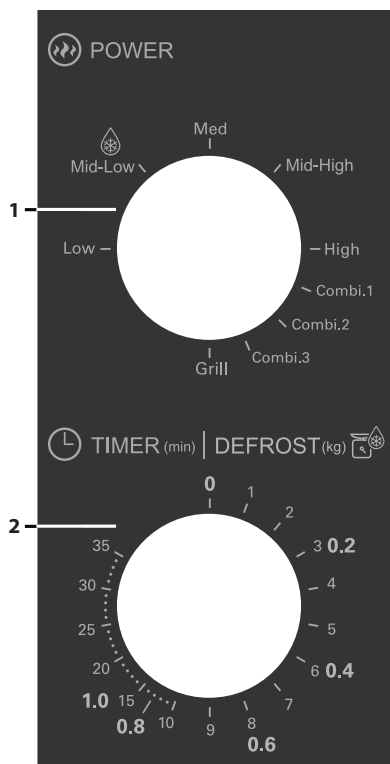
80 % grill 20 % micro = Combi.1

2. Bouton MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE (0-35 min/ 0,2 – 1,0 kg)

Le bouton des fonctions MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE comporte deux graduations. La graduation extérieure correspond à la fonction décongélation par poids. La graduation intérieure est utilisée pour régler le temps de cuisson.



YC-MS01



YC-MG01

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Il existe 5 niveaux de puissance micro-ondes, tels que listés ci-dessous.

La puissance micro-ondes est modifiée en activant et désactivant l'énergie micro-ondes. Lorsque vous utilisez des niveaux de puissance autres que FORT (100 %), vous pourrez entendre l'énergie micro-ondes s'activer de manière régulière durant la cuisson ou décongélation de vos aliments.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

800 W = FORT - Utilisé pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc.

620 W = MOYEN-FORT - Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

440 W = MOYEN - Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

260 W = MOYEN DOUX - Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

130 W = DOUX - Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

CUISSON AU MICRO-ONDES

1. Préparez et placez les aliments dans un récipient approprié (voir « BIEN CHOISIR LA VAISSELLE »), placez les aliments/le récipient directement au milieu du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Tournez le bouton de **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE MICRO-ONDES** pour obtenir le réglage souhaité; cinq niveaux de puissance micro-ondes sont disponibles.
3. Tournez le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** pour obtenir le temps de cuisson / décongélation désiré. Le four se met immédiatement en marche.
4. Lorsque la décongélation est terminée, le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** retourne à "0" (zéro) et le signal sonore se déclenche. La lampe du four s'éteint automatiquement et le plateau tournant arrête de tourner. Ouvrez la porte du four, retirez les aliments / le récipient. Laissez les aliments reposer si nécessaire.

TRUCS DE CUISSON :

Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.

Si vous souhaitez stopper la cuisson avant la fin de la minuterie de cuisson, tournez le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** sur "0" (zéro), ou ouvrez la porte du four. La porte du four peut être ouverte à tout moment durant la cuisson. Pour continuer la cuisson, fermez la porte. Si vous souhaitez changer le temps de cuisson durant la cuisson, tournez simplement le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** sur le réglage désiré.

Lors de cuisson de moins de 3 minutes, tournez le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** après 10 minutes, et retournez au réglage désiré. La minuterie sera alors plus précise.

Pour changer le niveau de puissance durant la cuisson, tournez le bouton de **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE MICRO-ONDES** sur le réglage désiré.

AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que le bouton **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** est bien retourné sur "0" (zéro) à la fin de la cuisson, ou le four redémarrera automatiquement une fois la porte du four fermée.

DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE

Ce guide a été conçu pour faciliter la décongélation d'aliments spécifiques.

Il peut être utilisé pour décongeler : Morceaux de poulet, côtelettes, poisson (entier ou filets), viande hachée et saucisses.

Par exemple : Pour décongeler 0,4 kg de portions de poulet :

1. Placez les portions de poulet dans un plat, puis placez-les sur le plateau tournant dans le four.
2. Tournez le bouton de **CONTRÔLE DE PUISSANCE MICRO-ONDES** sur les réglages de DÉCONGÉLATION (MOYEN DOUX)
3. Tournez le bouton de **MINUTERIE / DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE** sur 0,4 kg. Le four démarre automatiquement. Retournez les morceaux de poulet 1-2 fois durant la décongélation.
4. Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Remarque : Le temps de décongélation est basé sur des conditions standards. Veuillez vérifier le résultat de la décongélation et, si nécessaire, ajuster les temps de décongélation de manière appropriée.

CUISSON AU GRIL / MICRO-ONDES+GRIL

1. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

Le gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne en même temps pour assurer un brunissement uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard fumé et pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans un plat résistant à la chaleur sur la grille.

2. CUISSON GRIL MIXTE

La **CUISSON AU GRIL MIXTE** associe la puissance du micro-ondes au gril. MIX signifie que l'on peut cuisiner en alternant la puissance du micro-ondes et celle du gril.

La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en ayant des aliments grillés.

Il existe 3 types de combinaison :

Fonction/Alimentation électrique	Sortie	Application
Combi.1	80 % gril 20 % micro.	Saucisse, agneau, brochettes, fruits de mer, steak
Combi.2	70 % gril 30 % micro.	Morceaux de poulet, Poitrines de poulet, Côtelettes de porc
Combi.3	60 % gril 40 % micro.	Poulet entier
Gril	100 % gril	Pain cuit au four, aliments en tranches

REMARQUES pour la CUISSON SUR GRIL et GRIL MIXTE :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pourriez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois. Ce phénomène est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Pour éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites-le chauffer sans aliments pendant 20 minutes sur gril.

IMPORTANT : Durant le fonctionnement, pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction gril, le gril s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'éviter toute surchauffe.



AVERTISSEMENT : La porte, l'armoire extérieure, la cavité du four et les accessoires deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine épais.

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Micro-ondes micro-ondes	Gril	Commentaire
Papier aluminium Récipient en Aluminium	✓ / ✗	✓	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseurs	✓ / ✗	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de cuisson donnés. Faites très attention, ces plats peuvent devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre, par ex. Pyrex®	✓	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	✓	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	✗	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	✗	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de congélation / à griller	✓	✗	Doit être percé pour permettre à la vapeur de s'échapper. Assurez-vous que les sacs sont compatibles avec la cuisson micro-ondes.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Paille et récipients en bois	✓	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Surveillez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Papier recyclé et journaux	✓	✗	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu. Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.



AVERTISSEMENT : Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.

REMARQUE : Ne laissez pas votre four sans surveillance pendant l'utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DÉCAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

Avant le nettoyage, assurez-vous que la cavité du four, la porte, le boîtier externe et les accessoires sont complètement froids. NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

REMARQUE : pendant la cuisson, de la condensation peut se former à l'intérieur de la cavité du four, sur la face de la cavité et la porte. La quantité de condensation dépend de la température des surfaces du four et de la teneur en humidité des aliments cuits au micro-ondes. Lorsque vous avez terminé la cuisson, essuyez l'humidité qui s'est accumulée sur ces surfaces avec un chiffon doux et absorbant.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau.

Utilisez une serviette humide pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre.

Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, essuyez toute éclaboussure ou tout déversement avec un chiffon doux et humide ou une éponge après chaque utilisation, pendant que le four est encore chaud.

Pour les déversements plus importants, utilisez un savon doux et essuyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et commencer à fumer ou prendre feu, et provoquer des arcs électriques. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Cela risque d'endommager le four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

4. Réchauffez régulièrement votre four en utilisant le gril. Faites chauffer le four sans aliments pendant 20 minutes sur le gril. Les restes d'aliments ou les éclaboussures de graisse peuvent provoquer de la fumée ou une mauvaise odeur.

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre. Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

REMARQUE : Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.

Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Accessoires

Les accessoires tels que le plateau tournant, le support du plateau tournant, la grille et le plat à frites doivent être nettoyés dans une solution de liquide vaisselle doux et séchés. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

REMARQUE : Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 mL d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle. Il est ainsi essentiel de suivre certaines techniques pour assurer de bons résultats. Un grand nombre des techniques suivantes sont similaires à celles utilisées dans la cuisine classique.



AVERTISSEMENT : Les liquides et aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants/pots scellés ou avec un couvercle, car la pression s'accumulerait à l'intérieur et pourrait causer l'explosion du contenant.

REMARQUES SUR LES CONSEILS DE CUISSON :

- Restez toujours à proximité du four lors de son utilisation.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Reportez-vous aux tableaux de la section de livre de cuisine pour les temps de cuisson et niveaux de puissance recommandés.
- Utilisez uniquement la fonction Popcorn du micro-ondes dans les limites recommandées sur l'emballage (suivez les instructions du fabricant). N'utilisez jamais d'huile sauf mention contraire par le fabricant, et ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué.



ATTENTION : Suivez les instructions dans le manuel d'utilisation SHARP à tout moment. Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, la nourriture peut surchauffer, brûler et dans des circonstances extrêmes, prendre feu et endommager le four.

Arranger

Placez les parties les plus épaisses de la nourriture vers l'extérieur du plat, par exemple des pilons de poulet. Les aliments placés vers l'extérieur du plat recevront plus d'énergie, et cuiront donc plus rapidement que ceux au centre.

Couvrir

Certains aliments devraient être couverts pendant la cuisson au micro-ondes.

Utilisez du film plastique pour micro-ondes ou un couvercle adapté.

Percer

Les aliments à coquille, peau ou membrane doivent être percés à plusieurs endroits avant cuisson ou réchauffage, car la vapeur s'accumule et peut causer l'explosion des aliments, par ex. pour les pommes de terre, le poisson, le poulet, les saucisses.

REMARQUE : Les œufs ne doivent pas être chauffés en utilisant la fonction micro-ondes, car ils peuvent exploser, même une fois leur cuisson terminée, par exemple si vous réchauffez des œufs pochés, frits ou à la coque.

Mélanger, tourner et réarranger

Pour une cuisson uniforme, il est essentiel de mélanger, tourner et réarranger les aliments pendant la cuisson.

Mélangez et réarrangez toujours de l'extérieur vers le centre.

Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.

Caractéristiques de la nourriture	
Composition	Les aliments riches en gras ou en sucre (par ex. flans, pâtés) nécessitent moins de temps de chauffage. Attention pour éviter les surchauffes qui peuvent conduire à des incendies. Les os des aliments conduisent la chaleur, ce qui cuit la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément.
Densité	La densité de nourriture affectera le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux ou le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragoûts.
Quantité	La quantité de micro-ondes dans votre four reste la même, quelle que soit la quantité d'aliments cuisinés. Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four. par ex. il faut plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les petits aliments cuisent plus rapidement que les grands, car les micro-ondes peuvent pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson uniforme, utilisez des morceaux de taille similaire.
Forme	Les aliments qui sont de forme irrégulière, comme les poitrines ou les pilons de poulet nécessiteront plus de temps de cuisson pour les parties les plus épaisses. Pour une cuisson uniforme, placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du plat, où ils recevront plus d'énergie. Les formes rondes cuiront plus uniformément que les formes carrées au micro-ondes.
Température de la nourriture	La température initiale de la nourriture affecte le temps de cuisson requis. Les aliments frais nécessiteront plus de temps de cuisson que ceux à température ambiante. La température du conteneur n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou boisson. Coupez les aliments avec garniture, comme les beignets à la confiture, pour libérer la chaleur ou la vapeur.



AVERTISSEMENT : Visage et mains : portez toujours des gants de cuisine pour retirer des aliments ou ustensiles du four. Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre la dissipation de la chaleur ou de la vapeur. Lors du retrait des couvercles (film plastique par exemple), de l'ouverture de sacs de cuisson ou d'emballages de popcorn, attention à ne pas laisser la vapeur atteindre vos mains et votre visage.



AVERTISSEMENT : Vérifiez la température des aliments et boissons, et mélangez-les avant de les servir. Faites particulièrement attention lorsque vous servez des nourrissons, enfants ou personnes âgées. Le contenu des biberons et petits pots doit être mélangé ou secoué, et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

Le micro-ondes est la méthode de décongélation la plus rapide du four. C'est un processus simple, mais les instructions suivantes sont essentielles pour vous assurer que la nourriture est bien décongelée.

- Retirez l'emballage complet avant décongélation.
- Pour décongeler des aliments, utilisez le réglage de puissance micro-ondes Moyen/Doux ou Décongélation.
- Consultez la suite pour plus d'informations.

Réarranger

Les aliments placés vers l'extérieur du plat seront décongelés plus rapidement que ceux au centre. Il est donc essentiel d'arranger la nourriture jusqu'à 4 fois lors de la décongélation.

Déplacez les morceaux étroitement emballés de l'extérieur vers le centre et réorganisez les zones de chevauchement. Cela assurera la décongélation uniforme des aliments.

Séparer

Les aliments peuvent être collés lors de leur retrait du congélateur. Il est important de séparer les aliments dès que possible lors de la décongélation.

par ex. tranches de jambon, filets de poulet.

Protéger

Certaines zones de la nourriture peuvent devenir chaudes. Pour éviter qu'elles deviennent trop chaudes et commencent à cuire, ces zones doivent être protégées par de petits morceaux de papier aluminium, qui réfléchit les micro-ondes, par ex. sur les cuisses et ailes de poulet.

Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire pour assurer la décongélation complète de la nourriture.

La décongélation n'est pas terminée lorsque la nourriture est sortie du micro-ondes. La nourriture doit rester couverte pendant un certain temps pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.

Retourner

Il est essentiel que tous les aliments soient retournés jusqu'à 4 fois pendant la décongélation.

Il est important de garantir la décongélation complète.

CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer des aliments, suivez les conseils et les instructions ci-dessous pour vous assurer que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

Plateaux-repas

Enlevez les morceaux de viande ou de volaille, réchauffez-les séparément, voir ci-dessous.

Placez les petits morceaux au centre de l'assiette, et les morceaux plus gros au bord. Couvrez avec un film plastique et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Mélangez/Réarrangez à la moitié du temps de réchauffage.

REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

Viande émincée

Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Réarrangez au moins une fois pour assurer un réchauffage uniforme.

REMARQUE : Assurez-vous que la viande est complètement réchauffée avant de la servir.

Morceaux de volaille

Placez les morceaux les plus gros au bord de l'assiette, couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen.

Retournez les aliments à mi-temps.

REMARQUE : Assurez-vous que la volaille est complètement réchauffée avant de la servir.

Ragoûts

Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Mélangez fréquemment pour assurer un réchauffage uniforme.

REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffage, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes adapté pour le type de nourriture. Par exemple, un bol de légumes peut être réchauffé avec le niveau de puissance puissance micro-ondes Fort, alors que des lasagnes contenant des ingrédients ne pouvant pas être mélangés doivent être réchauffés avec le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux.

REMARQUES :

- Retirez la nourriture des contenants en aluminium ou en métal avant de la réchauffer.
- Les temps de réchauffage varient en fonction de la forme, de l'épaisseur, de la quantité et de la température de la nourriture, ainsi que de la taille, de la forme et du matériau du contenant.



AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit, car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

- Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, comme des tartes ou des gâteaux.
- Ne chauffez jamais l'huile ou la graisse à frire, car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Les pommes de terre en conserve ne doivent pas être chauffées dans le four à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant sur la boîte.



AVERTISSEMENT : Veillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.

DÉPANNAGE

Si vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, voici quelques vérifications simples que vous pouvez effectuer vous-même avant d'appeler un technicien. Cela vous évitera des appels inutiles au centre de service si la cause du problème est simple.

Suivez les vérifications simples décrites ci-dessous :

Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau rotatif et fermez la porte. Programmez le four pour cuire 1 minute en utilisant le niveau de puissance micro-ondes Fort.

1. Est-ce que la lampe s'allume pendant la cuisson ?
2. Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ? (Vérifiez en plaçant votre main au-dessus des ouvertures de ventilation.)
3. Entendez-vous le signal sonore après 1 minute ?
4. L'eau dans la tasse est-elle chaude ?

Si la réponse à une de ces questions est NON, vérifiez d'abord que le four est bien branché et que le fusible n'a pas sauté. S'il n'y a pas de problème de ce côté-là, consultez le tableau de dépannage ci-dessous.



ATTENTION : Ne jamais bricoler, réparer ou modifier vous-même le four. Il est dangereux pour quiconque d'autre qu'un ingénieur SHARP formé d'effectuer l'entretien ou des réparations. Ce point est important, car il peut impliquer le retrait de couvercles qui offrent une protection contre l'énergie des micro-ondes.

- Le joint de la porte empêche les fuites de micro-ondes pendant le fonctionnement, mais ne forme pas un joint étanche. Il est normal de voir des gouttes d'eau ou de la lumière, ou de sentir de la chaleur autour de la porte du four. La nourriture avec une haute teneur en humidité dégagera de la vapeur et causera de la condensation à l'intérieur de la porte qui peut s'écouler hors du four.
- Réparations et modifications : n'essayez pas d'utiliser le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Cabinet extérieur et lampe d'accès : Ne retirez jamais le boîtier externe. Cela est très dangereux en raison de la présence de pièces haute tension qui ne doivent jamais être touchées, car cela peut provoquer une électrocution fatale.
Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe est en panne, ne tentez pas de remplacer la lampe vous-même, et appelez un centre de service agréé SHARP.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	RÉPONSE
De l'eau circule autour de la porte.	Lorsque le four fonctionne, l'air circule dans la cavité. La porte ne forme pas un joint étanche, et de l'air peut donc s'échapper de la porte.
De la condensation se forme dans le four et peut s'écouler de la porte.	La cavité du four est normalement plus froide que les aliments cuisinés, et la chaleur produite lors de cuisson se condense donc sur la surface plus froide. La quantité de vapeur produite dépend de la teneur en eau de l'aliment cuisiné. Certains aliments, comme les pommes de terre ont une haute teneur en humidité. La condensation prise dans la vitre de la porte devrait s'évaporer après quelques heures.
Des clignotements ou arcs électriques sont visibles dans la cavité lors de la cuisson.	Les arcs électriques se produisent lorsqu'un objet métallique est à proximité immédiate de la cavité du four pendant la cuisson. Cela peut éventuellement dépolir la surface de la cavité, sans endommager le four pour autant.
Arcs électriques lors de la cuisson de pommes de terre.	Veillez à éliminer les oeillets et à percer les pommes de terre. Placez-les directement sur le plateau tournant ou dans un plat résistant à la chaleur ou contenant semblable.
Le four ne fonctionne pas lorsque le contrôle de minuterie est changé de 0.	Vérifiez que la porte est bien fermée.
Le four chauffe trop lentement;	Assurez-vous d'avoir sélectionné le bon niveau de puissance.
Le four émet un son.	L'énergie des micro-ondes s'active et se désactive en séquence lors de la cuisson/décongélation.
Le boîtier extérieur est chaud.	Le boîtier peut devenir chaud au toucher, maintenez les enfants à l'écart.

AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE

Avant de demander un service, vérifiez chacun des éléments ci-dessous :

- Vérifiez que le four est bien branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez de façon sûre.
- Vérifiez si un fusible du circuit a sauté ou si un coupe-circuit a été déclenché. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.
- Vérifiez que les boutons d'alimentation et de minuterie sont correctement réglés.
- Vérifiez que la porte est bien fermée et qu'elle engage le système de verrouillage de sécurité. Sinon, l'énergie des micro-ondes ne circulera pas dans le four.

SI AUCUNE DE CES MESURES NE RÉSOUT LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.



Uppmärksa- ma:

Produkten är märkt med den här symbolen.

Det betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor. Det finns ett separat insamlingssystem för dessa produkter.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Information om återvinning för användare (privata hushåll)

1. I Europeiska unionen

Obs: Om du vill kassera denna utrustning, använd inte den vanliga soptunnan!

Använd elektrisk och elektronisk utrustning måste hanteras separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt hantering, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning.

Följande implementationen av medlemsstaterna, kan privata hushåll inom EU-länderna återlämna deras begagnade elektriska och elektroniska produkter till särskilda insamlingsplatser gratis*.

I vissa länder* kan din lokala återförsäljare också ta tillbaka din gamla produkt gratis om du köper en liknande ny.

*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.

Om din använda elektriska eller elektroniska utrustning har batterier eller ackumulatörer, ska du kasta dem separat i förväg enligt lokala krav. Genom att avyttra denna produkt på korrekt sätt kommer du att bidra till att säkerställa att avfall genomgår nödvändig behandling, återvinning och materialåtervinning och därmed förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan uppkomma på grund av felaktig sophantering.

2. I andra länder utanför EU

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.

För Schweiz: Förbrukade elektriska eller elektroniska produkter kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt. Fler insamlingsställen finns listade på hemsidan www.swico.ch och www.sens.ch.

B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

1. I Europeiska unionen

Om produkten används för yrkesmässiga ändamål och du vill kassera den: Kontakta din SHARP återförsäljare som kommer att informera dig om återtagning av produkten. Du kan debiteras för de kostnader som uppstår vid återtagning och återvinning. Små produkter (och små mängder) kan tas tillbaka av dina lokala återvinningsstationer.

För Spanien: Kontakta det etablerade insamlingssystemet eller de lokala myndigheterna för återtagning av dina förbrukade produkter.

2. I andra länder utanför EU

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

1. Försök inte att använda den här ugnen med luckan öppen eftersom det kan leda till skadlig exponering för mikro vågsenergi. Det är viktigt att inte åsidosätta eller mixtra med säkerhetslåsen.
2. För inte in något mellan ugnens framsida och luckan och låt inte skräp eller rester av rengöringsmedel samlas på tätningssytor.
3. Använd inte ugnen om den är skadad. Det är mycket viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns några skador på luckan, gångjärnen, spärrarna eller dörrtätningarna och tätningssyorna.
4. Försök inte reparera eller justera ugnen.

INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	3
INSTALLATION.....	10
SPECIFIKATIONER	11
UGN OCH TILLBEHÖR.....	12
KONTROLLPANEL.....	13
MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER.....	14
MIKROVÅGSTILLAGNING	14
UPPTININGSGUIDE.....	15
GRILL MATLAGNING/MIX GRILL MATLAGNING.....	15
LÄMPLIGA UGNSKÄRL	16
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	17
MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN	18
UPPTININGSRÅD.....	20
UPPVÄRMNINGSRÅD.....	21
FELSÖKNING.....	22
INNAN DU RINGER OM HJÄLP	23

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

För att undvika brandfara. Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhettas maten och orsaka brand.

Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet. Placera inte ugnen i ett skåp. Eluttaget måste vara lättillgängligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230-240 V, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare. En separat krets som endast tjänar denna apparat bör tillhandahållas.

Placera inte ugnen i områden där värme genereras. Till exempel nära en vanlig ugn. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas. Förvara eller använd inte ugnen utomhus.

Om rök observeras, slå av eller koppla ur ugnen och håll luckan stängd för att kväva eventuella flammor.

Använd bara mikrovågsugn-säkra behållare och redskap. Redskap bör kontrolleras för att se till att de passar för användning i mikrovågsugn.

Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

Rengör vågledarskyddet och ugnsutrymmet. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna.

Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel

och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand. Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsugnpopcornstillverkare.

Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.

Lämna inte ugnen utan uppsikt medan den är igång.

För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika möjligheten för skada. VARNING:

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar.

Kontrollera följande före användning:

- a) Se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Kontrollera att gångjärnen och säkerhetslucklåsen inte är trasiga eller lösa.
- c) Se till att dörrtätningarna och tätningstorna inte har skadats.
- d) Se till att det inte finns några bucklor inuti ugnsutrymmet eller på luckan.
- e) Se till att strömkabeln och kontakten inte är skadade.

Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.

Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.

Använd inte ugnen med dörren öppen eller ändra luckans säkerhetslås på något sätt. Använd inte ugnen om det finns

något föremål mellan lucktätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.

Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring".

Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för enheten och möjligen resultera i en farlig situation.

Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

För att undvika risken för elektriska stötar.

- Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
- Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.
- Doppa inte strömladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.
- Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.
- Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.
- Om strömladden skadas måste den bytas ut av en auktoriserad SHARP servicerepresentant.

VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas

i förslutna behållare eftersom de kan explodera. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokning. därför måste man vara försiktig när man hanterar behållaren. För att undvika risken för explosion och plötslig kokning:

Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av. Var försiktig när du mikrovågsvärmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:

1. Använd inte alltför mycket tid.
2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsgugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick hål i vitan och gulan. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsgugnen.

Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

WARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador. Använd

grytlappar eller ugnshandskar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. För att undvika risken för brännskador:

- Öppna alltid behållare, popcornpåsar, tillagningspåsar etc., vända bort från ansiktet och händerna för att undvika ångbrännskador och utsläpp av ånga. För att undvika brännskador, testa alltid mattemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck som ges till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar kan bli varma vid användning. Små barn bör hållas borta.
- Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.
- Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
- Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
- Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

WARNING: Tillåt endast barn från 8 år och äldre använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

När apparaten används i GRILL, MIX GRILL, KONVEKTION, MIX KONVEKTION och AUTOMENY (läge gäller för modell), bör barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av den genererade temperaturen.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar

för deras säkerhet.

Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten. Rengöring av barn bör övervakas.

Modeller med elektronisk pekskärm är aktiverade med barnlåsläge.

Luta dig inte eller gunga på ugnsluckan. Lek inte med ugnen eller använd den som en leksak.

Barn bör lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: användning av grytlappar, försiktigt avtagande av matförpackningar, med speciell uppmärksamhet på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som syftar till att göra mat frasig, eftersom de kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Flytta inte ugnen när den är i drift.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll. Denna ugn är avsedd för tillagning av hemmamät och får endast användas för tillagning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktig trasa och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratoriebruk.

För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en porslinsallrik under för att förhindra skador på ugnens botten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, som återkastar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ inte konservburkar i ugnen. För att förhindra att den roterande tallriken eller ugnsbotten

går sönder:

- a) Innan du rengör med vatten, låt svalna.
- b) Placera inte varm eller kall mat eller heta husgeråd på en kall roterande tallrik/ugnsbotten.
- c) Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Använd inte plastbehållare för mikrovågsugn om ugnen fortfarande är varm från kombinationsläge (beroende av ugnsmodell) eftersom de kan smälta.

Plastbehållare får inte användas under dessa lägen såvida inte behållarens tillverkare säger att de är lämpliga.

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.

Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningssytor.

Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

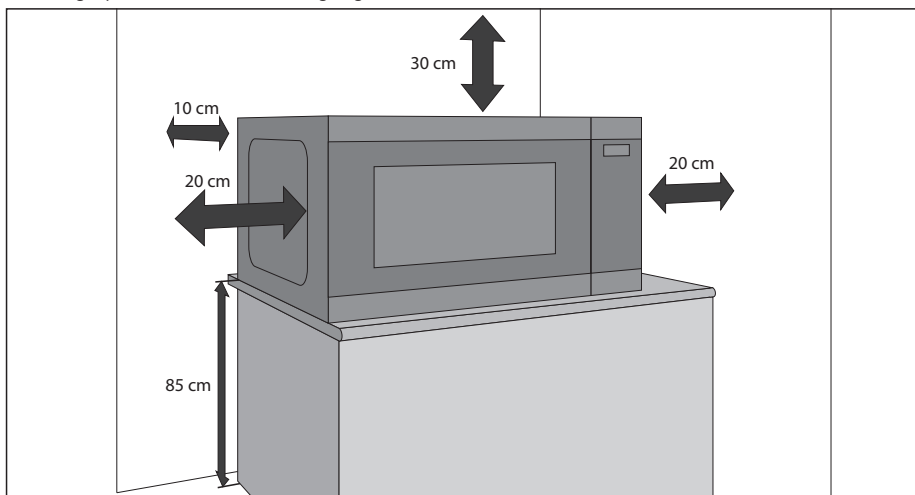
Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer som; Köksytor reserverade för personal i butiker, kontor och andra professionella miljöer / Gårdar / Användning av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer / Bed and breakfast-miljöer.



Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning.

INSTALLATION

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilmerna som finns på mikrovågsugnsens skåpsyta.
2. Kontrollera ugnen noga för tecken på skada.
3. Placera ugnen på en säker, plan yta, stark nog att bära ugnens vikt och det tyngsta föremål som sannolikt kommer att tillagas i ugnen. Placera inte ugnen i ett skåp.
4. Välj en plan yta som ger tillräckligt öppet utrymme för luftintag och/eller luftutsläpp. Se bild på första sidan. Den bakre ytan av apparaten kan placeras mot en vägg.
 - Minsta installationshöjd är 85 cm.
 - Ett avstånd på minst 20 cm krävs mellan sidorna på mikrovågsugnen och eventuella angränsande väggar eller föremål.
 - Lämna ett avstånd på minst 30 cm ovanför ugnen.
 - Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
 - Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
 - Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



5. Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.

VARNING:

Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).

Blockera inte eller stör luftventilsöppningar.

Placera inga föremål ovanpå ugnen.

Rör inte utsidan av mikrovågsugnen under eller strax efter användning eftersom den blir varm.

SPECIFIKATIONER

Modellnamn		YC-MS01	YC-MG01
Nätspänning		230 V/50 Hz enfas	
Distributionsnätssäkring/kretsskydd		10 A	10 A
Nödändig effekt		1270 W	1270 W
Uteffekt:	Mikrovågsugn	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energisparläge	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Ytermått (B) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Innermått (B) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Ugnsvolym		20 liter**	20 liter**
Grillställ storlek (Diameter x höjd i mm)			315 x 308
Roterande tallrik (Diameter i mm)		255	255
Vikt (kg)		Ca. 11,0 kg	Ca. 11,6 kg
Ugnslampa (LED-typ)		1,5 W	1,5 W

*** - Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.**

I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B-utrustning.

Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmnings-behandling av livsmedel.

Klass B-utrustning innebär att utrustningen är lämplig för användning i hemmiljö.

**** - Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.**

SOM DEL AV EN POLICY FÖR KONTINUERLIG FÖRBÄTTRING FÖRBEHÅLLER VI OSS RÄTTEN ATT ÄNDRA FORMGIVNING OCH SPECIFIKATIONER UTAN FÖRVARNING.

UGN OCH TILLBEHÖR

1. Lucksäkerhetslås-system
2. Ugnsfönster
3. Glastallrik
4. Vändfot
5. Tallrikskoppling
6. Vågledarskydd (Ta inte bort)
7. Kontrollpanel
8. Lucköppningsknapp
9. Ventilationsöppningar
10. Ytterhölje
11. Nätsladd
12. Grillställ (endast YC-MG01)

Kontrollera att följande tillbehör finns: vändfot, tallrikskoppling och glastallrik

Endast grillugnar:

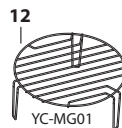
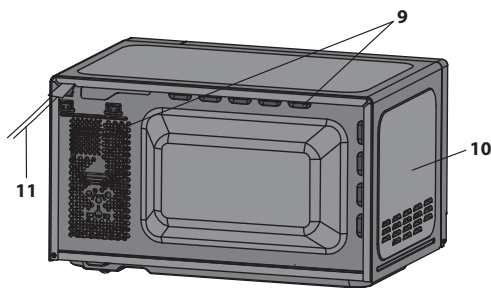
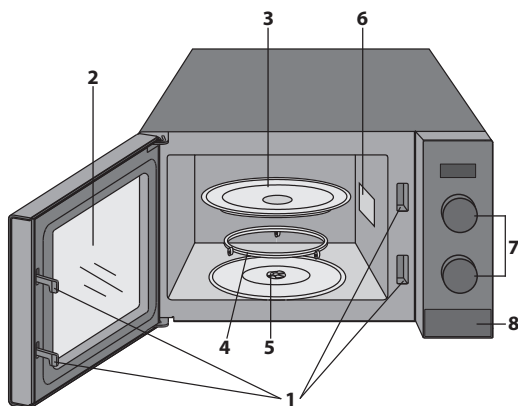
- **Grillställ** – endast för användning vid tillagning på grillfunktionen.
- Grillstället är endast utformat för användning med grillugnar. ANVÄND INTE stället när du använder mikrovågsfunktionen.
- För användning av grillstället se avsnitten GRILL i denna bruksanvisning.

Rör aldrig grillen när den är varm.

OBS: Vid beställning av tillbehör ska två saker anges: delens namn och modellnamnet.

ANMÄRKNINGAR:

- Vågledarskyddet är ömtåligt. Försiktighet bör iakttas vid rengöring inne i ugnen så att det inte skadas.
- Efter tillagning av feta livsmedel utan skydd, rengör alltid utrymmet och speciellt grillelementet noggrant, dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
- Använd alltid ugnen med tallrik och vändfot korrekt monterade. Detta främjar grundlig, jämn tillagning. En dåligt monterad tallrik kan skramla, kanske inte roterat riktigt och kan orsaka skador på ugnen.
- All mat och behållare med mat ska alltid placeras på den roterande tallriken för matlagning.
- Tallriken roterar medurs eller moturs. Rotationsriktningen kan ändras varje gång du startar ugnen. Detta påverkar inte matlagningsprestanda.



WARNING: Symbolen betyder att ytor kan bli heta under användning. Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, tillbehör och rätter blir mycket varma under drift. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka grillvantar.

KONTROLLPANEL

1. INSTÄLLINGSRATT FÖR MIKROVÅGSEFFEKT

Effektnivå

800 WATT = HÖG

620 WATT = MEDIUM HÖG

440 WATT = MEDIUM



UPPTINING

297 WATT = MEDIUM

130 W = LÅG

100 % grill = Grill

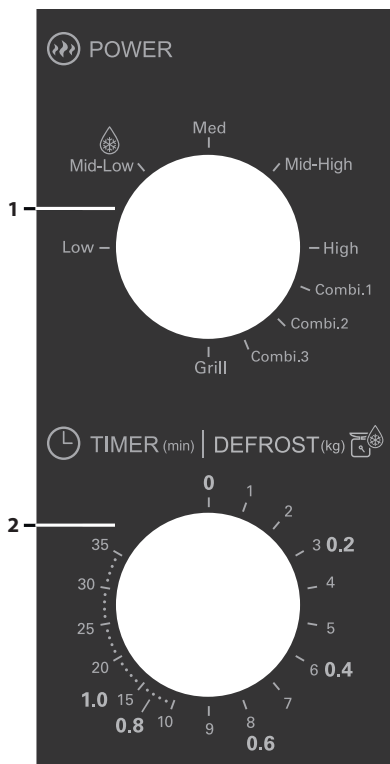
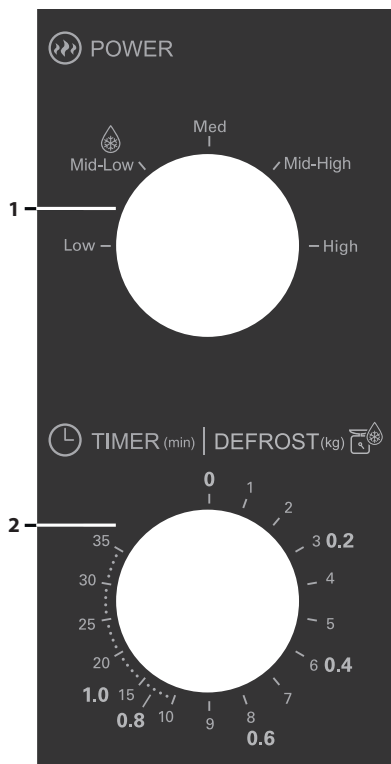
60 % grill 40 % mikro = Kombi.3

70 % grill 30 % mikro = Kombi.2

80 % grill 20 % mikro = Kombi.1

2. RATT FÖR TIMER/UPPTININGSGUIDE (0-35 min/0,2 – 1,0 kg)

TIMER / UPPTININGSGUIDEN har två skalar. Ytterskalet är för upptining enligt vikt i kg. Den inre skalan används för att ställa in tiden.



MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER

Det finns 5 mikrovågseffektnivåer tillgängliga som visas nedan.

Mikrovågseffektnivån varierar genom att mikrovågsenergin slås på och av. När du använder andra energinivåer än HÖG (100%) kan du höra mikrovågsenergin som pulserar på och av när maten tillagas eller tinas.

Generellt gäller följande rekommendationer:

800 WATT = HÖG - används för snabb tillagning eller återuppvärmning, t.ex. för grytor, varma drycker, grönsaker etc.

620 WATT = MEDIUM HÖG - används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning tillagas maten jämnt utan att bli för hårt tillagad på sidorna.

440 WATT = MEDIUM - för kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köttgrytor, rekommenderas denna effektinställning för att köttet ska bli mörkt.

260 WATT = MEDIUM LÅG - för upptining, välj denna effektinställning för att maten ska tinas upp jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.

130 WATT = LÅG - för försiktig upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.

MIKROVÅGSTILLAGNING

1. Förbered och placera mat i en lämplig behållare (se "LÄMPLIGA UGNSKÄRL"), placera mat/behållare direkt i mitten på den roterande tallriken. Stäng luckan.
2. Vrid **MIKROVÅGSEFFEKT**-ratten till önskad inställning; vilken som helst av de fem mikrovågseffektnivåerna.
3. Vrid **TIMER/UPPTININGSGUIDE**-ratten till önskad tillagnings-/upptiningstid, och ugnen startar automatiskt.
4. När tillagning/upptining är klar återgår **TIMER/UPPTININGSGUIDE** till "0" (noll) och signalen ljuder. Ugnslampan stängs av automatiskt och tallriken slutar rotera. Öppna ugnsluckan och ta försiktigt ut maten/behållaren. Låt maten stå efter behov.

TILLAGNINGSTIPS:

När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.

Om du vill avbryta tillagningen innan tillagningstiden har förflutit, vrid tillbaka **TIMER/UPPTININGSGUIDE**-ratten till "0" (av) eller öppna ugnsluckan. Ugnsluckan kan öppnas när som helst under tillagningen. För att fortsätta tillagningen, stäng luckan. Om du vill ändra tillagningstiden under tillagning, vrid **TIMER/UPPTININGSGUIDE**-ratten till önskad ny inställning.

Vid tillagning/upptining i mindre än 3 minuter, vrid **TIMER/UPPTININGSGUIDE**-ratten förbi 10-minutersstreck och sedan tillbaka till önskad inställning. Timerfunktionen blir då mer exakt.

För att ändra effektnivån under tillagningen, vrid **MIKROVÅGSEFFEKT**-ratten till önskad inställning.

WARNING:

Se till att **TIMER/UPPTININGSGUIDE**-ratten återställs till "0" (nolläget) efter tillagning, i annat fall startar ugnen automatiskt när ugnsluckan stängs.

UPPTININGSGUIDE

Denna guide är utformad för att göra upptining av specifika livsmedel enklare.

Den kan användas för upptining: Kycklingdelar, kotletter, fisk (hela eller filéer), malet kött och korv.

Exempel: För att tina upp 0,4 kg kycklingdelar:

1. Lägg kycklingdelarna på ett fat och placera det på den roterande tallriken i ugnen.
2. Vrid **MIKROVÅGSEFFEKT**-ratten till UPPTINING-inställningen (MEDIUM LÅG).
3. Vrid **TIMER/UPPTININGSGUIDE** till 0,4 kg-inställningen. Ugnen startar omedelbart. Vänd kycklingdelarna 1-2 gånger under upptiningen.
4. Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinat.

Obs: Upptiningstiden är baserad på standardvillkor. Kontrollera upptigningsresultatet och anpassa vid behov upptiningstiderna efter detta.

GRILL MATLAGNING/MIX GRILL MATLAGNING

1. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Grillen bistås av skivtallriken som roterar samtidigt för att säkerställa jämn stekyta. Använd stativet för grillning av små bitar av mat som bacon, skinka och teacakes. Mat kan placeras antingen direkt på stativet eller i en form/värmetålig tallrik på stativet.

2. MIX GRILLTILLAGNING

MIX GRILL kombinerar mikrovågseffekt med grillen. MIX innebär tillagning växelvis med mikrovågseffekt och grilleffekt.

Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Det finns 3 val för kombinationen:

Funktion/Effekt	Uteffekt	Användning
Kombi.1	80 % grill 20 % mikro.	Korv, lamm, kebab, skaldjur, stek
Kombi.2	70 % grill 30 % mikro.	Kycklingbitar, kycklingbröst, fläskkotletter
Kombi.3	60 % grill 40 % mikro.	Hel kyckling
Grill	100 % grill	Bakat bröd, skivad mat

ANTECKNINGAR för GRILL och MIX GRILL TILLAGNING:

- Det är inte nödvändigt att förvärma grillen.
- Vid stekning av mat i en djup behållare, placera den på tallriken.
- Du kan märka rök eller att det luktar bränt när grillen används första gången. Detta är normalt och innebär inte något fel med ugnen. För att undvika detta problem när ugnen används första gången, värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill.

VIKTIGT: Öppna ett fönster eller slå på köksventilationen för att bli av med rök eller lukt under drift.

OBS: Vid användning av grillfunktionen slås grillen på och av med regelbundna intervaller för att förhindra överhettning.



**WARNING: Luckan, ytterhöljet, ugsutrymmet och tillbehör blir mycket varma under drift.
För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.**

LÄMPLIGA UGNSKÄRL

För att laga/tina mat i en mikrovågsugn, måste mikrovågsenergin kunna passera genom behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpliga husgeråd.

Runda/ovala tallrikar är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnen tenderar att tillagas för länge. En mängd olika husgeråd kan användas som anges nedan.

Husgeråd	Mikrovågsugn -säkert	Grill	Kommentar
Aluminiumfolie Foliebehållare	✓ / ✗	✓	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda mat från överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnens väggar, ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil®, följ instruktionerna noga.
Stekkärl	✓ / ✗	✗	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig då dessa kärl blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	✗	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Glasföremål t.ex. Pyrex®	✓	✓	Försiktighet bör iaktas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt.
Metall	✗	✓	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Plast/Polystyren t.ex. snabbmatsförpackningar	✓	✗	Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	✗	Det får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut.
Frys-/Stekpåsar	✓	✗	Måste penetreras för att låta ångan komma ut. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsugnsanvändning.
Papper - Tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	✗	Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av att metallen avger "ljusbågar".
Halm- och träbehållare	✓	✗	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✓	✗	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand. Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.



WARNING: Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

OBS: Lämna inte ugnen utan uppsikt under användning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING: ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, ÅNGTVÄTTAR, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV DIN MIKROVÅGSUGN.

Innan du rengör, kontrollera att ugnsutrymmet, luckan, ugnshöljet och tillbehören är helt svala. RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan det leda till en försämring av ugnens yta. Detta kan negativt påverka livslängden på enheten och möjligen resultera i en farlig situation.

OBS: Vid tillagning kan kondens bildas inuti ugnsutrymmet, ugnsfrenten och luckan. Mängden kondens beror på temperaturen på ugnsytorna och fukthalten i maten som mikrovågstillagas. Se till att när du är klar med matlagningen att all fukt som samlas på dessa ytor torkas bort med en mjuk, fuktabsorberande trasa.

Ugnens utsida

Utsidan av ugnen kan rengöras lätt med mild tvål och vatten. Se till att tvålen torkas av med en fuktig trasa och torka av utsidan med en mjuk handduk.

Kontrollpanel

Öppna luckan före rengöring för att avaktivera kontrollpanelen. Försiktighet bör iaktas vid rengöring av kontrollpanelen. Använd en trasa fuktad med vatten, torka försiktigt av panelen tills det blir rent.

Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon form av kemiska eller slipande rengöringsmedel.

Ugnens insida

1. För rengöring, torka allt stänk eller spill med en mjuk, fuktig trasa eller svamp efter varje användning när ugnen fortfarande är varm.

För tyngre spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester tas bort.

Uppbyggt stänk kan överhettas och börja ryka eller fatta eld och orsaka gnistbildning. Ta inte bort vågledarlocket.

2. Se till att det inte kommer in tvål eller vatten i de små ventilationsöppningarna i väggarna, vilket kan orsaka skador på ugnen.

3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform på ugnens insida.

4. Värm upp ugnen regelbundet genom att använda grillen och värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill. Matrester eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt. Håll vågledarskyddet rent hela tiden.

Vågledarskyddet är tillverkat av ett ömtåligt material och bör rengöras med omsorg (följ rengöringsinstruktionerna ovan).

OBS: Överdriven blötläggning kan orsaka sönderfall av vågledarskyddet.

Vågledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.

Tillbehör

Tillbehör som den roterande tallriken, vändfot och stativ bör tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. De kan diskas i diskmaskin.

Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, luckans tätningar och angränsande delar med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.

OBS: En ångtvätt bör inte användas.

Rengöringstips - För att underlätta rengöringen av ugnen:

Placera en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml (1/2 pint) vatten och värm på 100 % i 10 - 12 minuter.

Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnar lagar mat snabbare än konventionell matlagning. Det är därför viktigt att vissa tekniker följs för att säkerställa goda resultat. Många av följande tekniker liknar de som används vid konventionell matlagning.



VARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eller burkar/behållare med lock på, eftersom trycket kommer att byggas upp inuti och kan medföra att behållaren/burken exploderar.

MATLAGNINGSTIPS ANMÄRKNINGAR:

- Ha alltid uppsikt över ugnen när den används.
- Se till att redskapen är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
- Se tabellerna i kokboksavsnittet för rekommenderade tillagningstider och effektnivåer.
- Använd endast mikrovågspopcorn med den rekommenderade förpackningen (följ tillverkarens instruktioner).
Använd aldrig olja såvida inte annat anges av tillverkaren och tillred aldrig längre än instruerat.



VARNING: Följ instruktionerna i SHARP bruksanvisning vid alla tillfällen. Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder effektnivåer som är för höga, kan maten överhettas, brännas vid och i extrema fall, fatta eld och skada ugnen.

Placera

Lägg de tjockaste delarna av mat mot utsidan av tallriken. t.ex. kycklingklubbor.

Livsmedel som placeras mot utsidan av tallriken får mer energi, alltså tillagas snabbare än de i mitten.

Hölje

Vissa livsmedel gynnas av att täckas under mikrovågstillagning.

Använd ventilerad mikrovågsgugnsfolie eller ett lämpligt lock.

Stick hål

Livsmedel med skal, skinn eller hinna måste penetreras på flera ställen innan tillagning eller återuppvärmning eftersom ånga kommer att byggas upp och kan orsaka maten att explodera. t.ex. potatis, fisk, kyckling, korv.

OBS: Ägg bör inte värmas upp med mikrovågseffekt eftersom de kan explodera, även efter tillagningen. t.ex. pocherade, stekta, hårdkokta.

Rör, vänd och omplacera

För jämn tillagning är det viktigt att röra, vända och omplacera maten under tillagningen. Rör alltid och omplacera utifrån och in mot mitten.

Låt stå

Väntetid är nödvändig efter tillagningen, eftersom det gör att värmen sprids jämnt i hela maten.

Matkännetäcken	
Sammansättning	Livsmedel som innehåller mycket fett eller socker (t.ex. julpudding, köttfärspajer) kräver mindre uppvärmningstid. Försiktighet bör iakttas eftersom överhettning kan leda till brand. Ben i maten leder värme och får maten att tillagas snabbare. Försiktighet måste iakttas så att maten tillagas jämnt.
Densitet	Matens densitet kommer att påverka mängden krävd tillagningstid. Lätt, porös mat såsom kakor och bröd, tillagas mycket snabbare än tung, kompakt mat såsom stekar och grytor.
Kvantitet	Antalet mikrovågor i din ugn är samma oavsett hur mycket mat du tillagar. Tillagningstiden måste ökas när mängden livsmedel som placeras i ugnen ökar. T.ex., tar fyra potatisar längre tid att tillaga än två.
Storlek	Små livsmedel och små bitar tillagas snabbare än stora, eftersom mikrovågor kan tränga igenom från alla håll till mitten. För jämn tillagning gör alla bitar i samma storlek.
Form	Livsmedel som är oregelbundet formade, t.ex. kycklingbröst eller kycklingklubbor, tar längre tid att tillaga i de tjockare delarna. För jämn tillagning, placera de tjockaste delarna i utkanten av tallriken, där de kommer att få mer energi. Runda former tillagas jämnare än kvadratiska former i mikrovågsugn.
Temperaturen på mat	Den ursprungliga temperaturen på maten påverkar mängden tillagningstid som behövs. Kylvaror tar längre tid att tillaga än mat i rumstemperatur. Behållarens temperatur är inte en sann indikation på maten eller drycken. Skär i livsmedel med fyllningar, till exempel syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.



WARNING: Ansikte och händer: Använd alltid ugnshandskar för att ta bort mat eller husgeråd från ugnen. Ta ett steg tillbaka när du öppnar ugnsluckan för att låta värme eller ånga att skingras. När du tar bort höljen (t.ex. plastfolie), öppnar stekpåsar eller popcornförpackningar, rikta ångan bort från ansikte och händer.



WARNING: Kontrollera temperaturen på mat och dryck och rör om före servering. Var särskilt försiktig vid servering till spädbarn, barn eller äldre. Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen skall kontrolleras innan förtäring för att undvika brännskador.

UPPTININGSRÅD

Att använda din mikrovågsugn är den snabbaste upptiningsmetoden. Det är en enkel process, men följande instruktioner är nödvändiga för att säkerställa att maten är helt upptinad.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och emballage innan upptining.
- Använd inställningen Medium/Låg eller Tina mikrovågseffekt för att tina upp mat.
- Se ytterligare information nedan.

Omplacera

Livsmedel som är placerade mot utsidan av tallriken kommer att tina snabbare än livsmedel i centrum. Det är därför viktigt att maten flyttas om upp till 4 gånger under upptining.

Flytta tätt packade bitar från utsidan till centrum och omplacera överlappande områden.

Detta kommer att säkerställa att alla delar av maten tinar jämnt.

Separera

Livsmedel kan fästas ihop när de tas ur frysen. Det är viktigt att skilja på maten så fort som möjligt under upptiningen. T.ex. baconskivor, kycklingfilé.

Skydda

Vissa områden av mat som tinas kan bli varm. För att hindra dem att bli varmare och börja tillagas, kan dessa områden skyddas med små bitar av folie, som reflekterar mikrovågor. T.ex. ben och vingar på en kyckling.

Låt stå

Väntetid är nödvändigt för att maten ska tinas ordentligt.

Upptiningen är inte färdig när maten tas bort från mikrovågsugnen. Maten måste stå, täckt, ett tag för att säkerställa att mitten har blivit helt upptinad.

Vänd

Det är viktigt att alla livsmedel vänds upp till fyra gånger under upptiningen.

Detta är viktigt för att säkerställa grundlig upptining.

UPPVÄRMNINGSRÅD

För uppvärmning av mat, följ de råd och riktlinjer som anges nedan för att säkerställa att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

Måltider på tallrik

Ta bort alla fjäderfä- eller köttbitar, värm dessa separat, se nedan.

Placera mindre matvaror i mitten av tallriken, större och tjockare mat till kanten. Täck med ventilerad mikrovågsfilm och värm på medel/låg mikrovågseffektnivå, rör om/ordna om halvvägs genom återuppvärmningen.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

Skivat kött

Täck med ventilerad mikrovågsfilm och värm upp på medel/låg mikrovågseffektnivå. Omplacera minst en gång för att säkerställa jämn återuppvärmning.

OBS: Se till att köttet är ordentligt uppvärmt före servering.

Fjäderfädelar

Placera de tjockaste delarna av portionerna på utsidan av fatet, täck med ventilerad mikrovågshushållsfilm och värm upp på medelhög mikrovågseffekt.

Vänd efter halva uppvärmningen

OBS: Se till att fjäderfäet är ordentligt uppvärmt före servering.

Grytor

Täck med ventilerad mikrovågsfilm eller ett lämpligt lock och värm på medel/låg mikrovågseffektnivå.

Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

För att uppnå bästa resultat vid återuppvärmning, välj en lämplig mikrovågseffektnivå som är lämplig för typen av mat. t.ex. En skål med grönsaker kan värmas upp med hjälp av hög mikrovågseffektnivå medan en lasagne som innehåller ingredienser som inte kan röras om, bör värmas upp med effektnivån Medium/Låg mikrovågseffektnivå.

ANMÄRKNINGAR:

- Ta bort mat från folie eller metall innan du värmer.
- Uppvärmningstiderna kommer att påverkas av formen, djupet, mängden och temperaturen på maten tillsammans med storlek, form och material i behållaren.



WARNING: Värm aldrig vätska i behållare med smal hals, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren och orsakar brännskador.

- För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iaktas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex köttfärsrätter och puddingar.
- Värm aldrig olja eller fett för fritering eftersom detta kan leda till överhettning och brand.
- Konserverad potatis bör inte värmas i mikrovågsugnen, följ tillverkarens instruktioner på burken.



WARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.

FELSÖKNING

Om du tror att ugnen inte fungerar ordentligt finns det några enkla kontroller du kan utföra själv innan du ringer en ingenjör. Detta kommer att bidra till att förhindra onödiga servicesamtal om felet är något enkelt.

Följ denna enkla kontroll nedan:

Placera en halv kopp vatten på den roterande tallriken och stäng luckan. Ställ in timern på att laga mat i 1 minut med hjälp av mikrovågsugn med hög mikrovågseffektnivå.

1. Tänds ugnslampan vid tillagning?
2. Fungerar kylfläkten? (Kontrollera genom att placera handen ovanför luftventilationsöppningarna.)
3. Efter 1 minut, hörs signalen?
4. Är vattnet i koppen varmt? Om du svarar "nej" på någon fråga kontrollera först att ugnen är korrekt ansluten och att säkringen inte har löst ut. Om det inte finns något fel med något kontrollera mot felsökningstabellen nedan.



WARNING: Du får aldrig justera, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för någon annan än en av SHARP utbildad ingenjör att utföra service eller reparationer. Detta är viktigt eftersom det kan innebära borttagandet av höljen som ger skydd mot mikrovågsenergi.

- Lucktätningen stoppar mikrovågsläckage under ugnsdrift, men bildar inte en lufttät tätning. Det är normalt att se vattendroppar, ljus eller känna varm luft runt ugnsluckan. Mat med en hög fukthalt kommer att avge ånga och orsakar kondens innanför luckan som kan droppa från ugnen.
- Reparationer och modifieringar: Försök inte använda ugnen om den inte fungerar som den ska.
- Ytterhölje och lampåtkomst: Ta aldrig bort ytterhöljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningsdelar inuti som aldrig får beröras, eftersom detta kan vara dödligt.
Din ugn är inte utrustad med ett lampskydd. Om lampan går sönder, försök inte att byta ut lampan själv, kontakta en SHARP-godkänd serviceverkstad.

FELSÖKNINGSTABELL

FRÅGA	SVAR
Drag cirkulerar runt dörren.	När ugnen är i drift, cirkulerar luft i utrymmet. Dörren bildar inte en lufttät tätning så luft kan strömma ut från dörren.
Kondens bildas i ugnen, och kan droppa från dörren.	Ugnsutrymmet är normalt kallare än maten som tillagas, och ånga som produceras vid tillagningen kondenseras på den kallare ytan. Mängden ånga som produceras beror på vatteninnehållet i maten som tillagas. Vissa livsmedel, såsom potatis, har högt fuktinnehåll. Kondens som fastnat i luckglaset bör klarna efter några timmar.
Blinkande eller ljusbågar inifrån utrymmet vid matlagning.	Ljusbågsbildning kommer att inträffa om ett metallföremål kommer i närheten av ugnsutrymmet under tillagning. Detta kan möjligen rugga ytan av utrymmet, men bör annars inte skada ugnen.
Ljusbågsbildning potatisar.	Se till att alla "ögon" tas bort från potatisen och att de har penetrerats, placera direkt på den roterande tallriken eller i en värmetålig pajform eller liknande.
Ugnen fungerar inte när timerkontrollen vrids från 0.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågsgenergin pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.

INNAN DU RINGER OM HJÄLP

Innan du ber om service, kontrollera varje post nedan:

- Kontrollera att ugnen är ordentligt ansluten. Om inte, ta ut kontakten ur uttaget, vänta i 10 sekunder och sätt i den ordentligt igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller en utlöst huvudbrytare. Om dessa verkar fungerar korrekt, testa uttaget med en annan apparat.
- Kontrollera att effekt- och timervreden är rätt inställda.
- Kontrollera att luckan är ordentligt stängd och går i låssystemet. Annars kommer inte mikrovågsenergin att strömma in i ugnen

OM INGET AV OVANSTÅENDE KORRIGERAR SITUATIONEN, KONTAKTA EN KVALIFICERAD TEKNIKER. FÖRSÖK INTE JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN SJÄLV.



Attenzione:

Il vostro prodotto è contrassegnato con questo simbolo.

Significa che prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere messi insieme ai rifiuti normali. C'è un sistema di raccolta separato per questi prodotti.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utilizzatori (uso privato)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: se si vuole disfarsi di questo apparecchio, non utilizzare la normale raccolta di rifiuti!

Apparecchi elettrici ed elettronici usati devono essere smaltiti separatamente e secondo la regolamentazione che richiede un trattamento specifico, il recupero e il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Secondo le disposizioni degli stati membri, i privati possono restituire all'interno dell'UE i propri apparecchi elettrici ed elettronici usati per raccolte specifiche e senza costi*.

In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare il vostro vecchio prodotto gratuitamente se ne comprate uno simile nuovo.

*) Contattare le autorità locali per ulteriori dettagli.

Se l'attrezzatura elettrica o elettronica è dotata di batterie o accumulatori, smaltirla separatamente in anticipo rispettando le normative locali.

Smaltendo correttamente questo prodotto, fate in modo che i rifiuti subiscano il trattamento, il recupero e il riciclo adeguati; questo previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causati da uno smaltimento inappropriato.

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

Per la Svizzera: apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite senza costi al fornitore, anche se non si acquista un nuovo prodotto. Ulteriori agevolazioni per la raccolta sono elencate nella homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

1. Nell'Unione europea

Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e si desidera eliminarlo:

Contattare il fornitore SHARP, che vi informerà riguardo alle modalità di ritiro del prodotto. Potrebbero esservi addebitati dei costi derivati dal ritiro e dallo smaltimento. Piccoli prodotti (e piccole quantità) potrebbero essere ritirati dagli enti locali di raccolta.

Per la Spagna: contattare il sistema di raccolta ufficiale o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A ENERGIA A MICROONDE

1. Non tentare di utilizzare questo forno con lo sportello aperto in quanto ciò potrebbe provocare un'esposizione dannosa a energia a microonde. È importante non forzare o manomettere le chiusure di sicurezza.
2. Non inserire nulla tra la superficie anteriore del forno e lo sportello né permettere a detriti o residui di accumularsi sulle superfici di sigillatura.
3. Non utilizzare il forno se è stato danneggiato. È molto importante che lo sportello del forno si chiuda adeguatamente e che non ci siano danni allo sportello, ai cardini, ai blocchi o ai sigilli dello sportello e alle superfici di sigillatura.
4. Non tentare di riparare il forno da sé.

CONTENUTI

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
INSTALLAZIONE	11
SPECIFICHE	12
FORNO E ACCESSORI	13
PANNELLO DI CONTROLLO	14
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE	15
COTTURA A MICROONDE	15
GUIDA PER LO SCONGELAMENTO	16
COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL	16
UTENSILI ADATTI	17
PULIZIA E MANUTENZIONE	18
RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE	19
CONSIGLI PER SCONGELAMENTO	21
CONSIGLI PER RISCALDAMENTO	22
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	23
PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA	24

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

Per evitare rischi di incendi, il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno è progettato per essere utilizzato solamente su un piano da lavoro. Non è progettato per essere incassato. Non inserire il forno in un armadio.

La presa della corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter facilmente staccare l'unità in caso di emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230-240 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 10 A, o un salvavita di un minimo di 10 A. Dovrebbe essere fornito un circuito separato solo per questo apparecchio. Non collocare il forno in aree dove viene generato calore. Ad esempio, vicino a un forno convenzionale. Non installare il forno in un'area ad alta umidità o dove si possa accumulare acqua. Non conservare o usare il forno all'aperto.

Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.

Usare esclusivamente contenitori e utensili adatti alle microonde. Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'uso nei forni a microonde.

In caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.

Dopo l'uso, pulisci sempre il coperchio guida onde, la

cavità del forno, il piatto rotante: devono essere asciutti e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettere materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non ostruire le aperture di ventilazione. Togliere dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usare il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.

Per fare i pop corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.

Non conservare cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllare le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarsi che esso funzioni nel modo desiderato.

Non lasciare il forno senza supervisione mentre è in funzione. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci. Leggi i suggerimenti corrispondenti nel manuale d'uso.

Per evitare il rischio di lesioni. ATTENZIONE:

Non usare il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllare quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Assicurarsi che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- b) Controllare per assicurarsi che i cardini e i blocchi di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Assicurarsi che le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Assicurarsi che l'interno del forno o lo sportello non siano

ammaccati.

- e) Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usare il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto né alterare la serratura di sicurezza del forno in alcun modo. Non azionare il forno in caso sia presente un oggetto tra le guarnizioni dello sportello e le superfici isolanti.

Non fare in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulire regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.

Seguire le istruzioni per "Cura e pulizia". La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.

Chi porta uno PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbriicante del pacemaker riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare il rischio di scosse elettriche.

- La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.
- Non inserire alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di ingresso di liquidi, spegnere immediatamente il forno, staccare il cavo di alimentazione e chiamare un tecnico di assistenza SHARP autorizzato.

-
- Non immergere il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua o in altro liquido.
 - Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
 - Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata di bambini minore di 8 anni.
 - Non cercare di sostituire da soli la lampadina del forno, e non farla sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgersi al rivenditore o a un concessionario SHARP autorizzato.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio SHARP autorizzato.

AVVERTENZA: liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere. Riscaldare bevande a microonde può sfociare in un bollore eruttivo ritardato; pertanto, bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore. Per evitare esplosioni o bolliture improvvise:

Non usare mai recipienti sigillati. Togliere i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fare attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usare recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldare mai liquidi in recipienti con collo stretto, come i biberon, perché potrebbe verificarsi una fuoriuscita del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.

2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro o uno strumento simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forare la buccia di cibi come patate, salsicce e frutta prima di cuocere, altrimenti possono esplodere.

ATTENZIONE: al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura. Usare presine o guanti da forno quando si rimuove il cibo dal forno per prevenire ustioni. Per evitare il rischio di scottature:

- Aprire sempre contenitori, preparazioni per popcorn, borse per cottura al forno, ecc., lontano da viso e mani per evitare ustioni da vapore e zampilli di liquidi bollenti. Per evitare le ustioni, testare sempre la temperatura degli alimenti e agitare prima di servire e prestare particolare attenzione alla temperatura degli alimenti e delle bevande dati a bambini o anziani. Le parti accessibili possono scaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontano.
- La temperatura del contenitore non è una veritiera indicazione della temperatura del cibo o della bevanda; controllare sempre la temperatura del cibo.

-
- Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
 - Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
 - Tenere i bambini lontano dallo sportello per impedire che si ustionino.

ATTENZIONE: permettete l'utilizzo del forno ai bambini dagli 8 anni in su senza supervisione solamente dopo aver dato le necessarie istruzioni, in modo che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in tutta sicurezza e abbia capito i pericoli di un uso improprio.

Quando l'elettrodomestico è in funzione nelle modalità GRILL, MIX GRILL, CONVEZIONE, MIX CONVEZIONE e MENU AUTO (modalità applicabile a seconda del modello), i bambini dovrebbero utilizzarlo solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.

Questo apparecchio non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano state date loro supervisione o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia da parte dei bambini deve essere monitorata.

I modelli con pannello touch elettronico sono dotati di una modalità blocco per bambini.

Non appoggiarsi o far dondolare lo sportello. Non giocare col forno né usarlo come se fosse un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esem-

pio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificare il alcun modo il forno.

Non spostare il forno mentre sta funzionando.

Questo apparecchio è pensato per l'uso casalingo. Questo forno è progettato per la preparazione di cibo in casa e può essere usato soltanto per cucinare cibo e bevande. Asciugare cibo o tessuti o scaldare cuscini, pantofole, spugne, panni umidi o oggetti simili può provocare il rischio di lesioni, scintille o fiamme. Non è adatto all'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Non azionare il forno quando è vuoto. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettere sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni alla base del forno a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non utilizzare utensili in metallo, che riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non mettere lattine nel forno.

Per prevenire la rottura del piatto rotante o della base del forno:

- a) Prima di pulire con acqua, attendere che si sia raffreddato.
- b) Non mettere cibo o utensili caldi o freddi sul piatto rotante freddo o sulla base del forno fredda.
- c) Non mettere alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Non utilizzare contenitori di plastica per la cottura a microonde se il forno è ancora caldo dopo l'utilizzo di una modalità combinata (a seconda del modello del forno) perché potrebbero sciogliersi.

I contenitori di plastica non devono essere usati nelle funzioni sopra citate, a meno che il produttore degli stessi contenitori

non affermi che essi siano adatti a questo tipo di utilizzo.

Se non siete sicuri su come collegare il vostro forno, consultare un elettricista autorizzato e qualificato.

Né il produttore né il rivenditore si fanno carico di alcuna responsabilità per danni al forno o per lesioni personali derivanti dal mancato rispetto della procedura di collegamento elettrico.

Si possono talvolta formare del vapore acqueo o delle gocce sulle pareti del forno o attorno alle guarnizioni e alle superfici di tenuta. Ciò è del tutto normale e non è indice di malfunzionamento o di perdita.

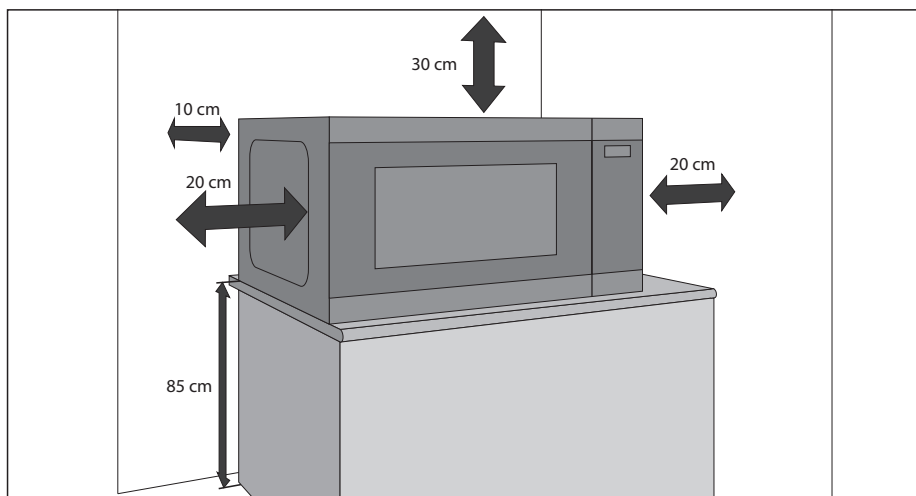
Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e in applicazioni simili, come: aree cucina riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti professionali; fattorie; uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.



Questo simbolo sta a significare che le superfici potrebbero diventare calde durante l'utilizzo.

INSTALLAZIONE

1. Togliere tutto il materiali all'interno del forno e togliete tutte le pellicole protettive dal microonde e sulla sua superficie.
2. Controllare con attenzione che il forno non sia danneggiato.
3. Posizionare il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettere il forno in un armadio.
4. Scegliere una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. Vedere l'immagine nella prima pagina. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.
 - L'altezza minima per l'installazione è 85 cm.
 - È richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra i lati del forno a microonde e qualunque parete adiacente.
 - Lasciare almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
 - Non togliere i piedini da sotto il forno.
 - Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfogo potrebbe danneggiare il forno.
 - Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e televisori. Il funzionamento del microonde potrebbe causare interferenze con la radio o il televisore.



5. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

AVVERTENZE:

Non posizionare il forno in un posto in cui si producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).

Non bloccare od ostruire le bocche di areazione.

Non appoggiare oggetti sopra il forno.

Non toccare l'esterno del forno a microonde durante o poco dopo l'utilizzo, poiché sarà caldo.

SPECIFICHE

Nome modello:		YC-MS01	YC-MG01
Tensione linea AC		: 230V/50Hz monofase	
Fusibile linea distribuzione/interruttore di circuito		10 A	10 A
Tensione di alimentazione CA richiesta		1270 W	1270 W
Potenza erogata:	Microonde	800 W	800 W
	Griglia		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Modalità risparmio energetico	< 0,5 W	< 0,5 W
Frequenza microonde		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensioni cavità (L) x (A) x (P)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Capacità forno		20 litri**	20 litri**
Dimensioni griglia per grill (diametro x altezza in mm)			315 x 308
Giradischi (diametro in mm)		255	255
Peso (kg)		circa 11,0 kg	circa 11,6 kg
Lampadina del forno (tipo LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. In conformità con questo standard, questo prodotto è classificato come apparecchiatura di gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera intenzionalmente energia a radiofrequenza nella forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento al calore degli alimenti. Apparecchiatura di classe B significa che l'apparecchiatura è idonea per l'uso domestico.**

**** - La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.**

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

FORNO E ACCESSORI

1. Sistema di blocco di sicurezza dello sportello
2. Sportello del forno
3. Vassoio di vetro
4. Anello a rotelle
5. Giunto del piatto rotante
6. Coperchio guida onde (NON TOGLIERE)
7. Pannello di controllo
8. Tasto di apertura dello sportello
9. Aperture di ventilazione
10. Rivestimento esterno
11. Cavo per l'alimentazione
12. Griglia per grill (solo YC-MG01)

Controllare per accertarsi che i seguenti accessori siano presenti: anello a rotelle, giunti del piatto rotante e vassoio di vetro

Solo forni con grill

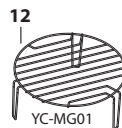
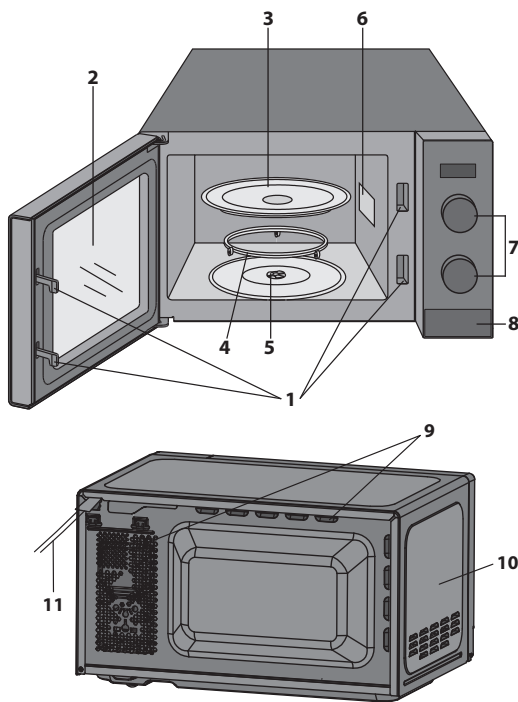
- **Griglia per grill** - solo per l'uso nella cottura in funzione grill.
- La griglia per grill è progettata per l'uso solo con forni a grill. NON usare la griglia quando si utilizza la funzione microonde.
- Per l'uso della griglia per grill, consultare le sezioni relative al grill di questo manuale.

Non toccate mai il grill quando è caldo.

NOTA: ordinando gli accessori, indicare due elementi: nome della parte e il nome del modello.

NOTE:

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Dopo aver cucinato cibi grassi senza un coperchio, pulite sempre l'interno e in particolare la resistenza, che deve essere asciutta e senza tracce di grasso. L'accumulo di grasso potrebbe surriscaldarsi, fumare o prendere fuoco.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Il cibo e i contenitori di cibo devono sempre essere posizionati sul piatto rotante per la cottura.
- Il piatto rotante ruota sia in senso orario, sia antiorario. La direzione di rotazione può variare ad ogni accensione del forno. Ciò non ha rilevanza sulla qualità della cottura.



ATTENZIONE: questo simbolo indica che le superfici possono diventare bollenti durante l'uso. Lo sportello, il cabinato esterno, la cavità del forno, accessori e piatti divengono molto caldi durante il funzionamento. Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Manopola CONTROLLO DELLA POTENZA DEL FORNO

Livello di potenza

800 WATT = ALTO

620 WATT = MEDIO ALTO

440 WATT = MEDIO



SCONGELARE

297 WATT = MEDIO

130 W = BASSO

100% griglia = griglia

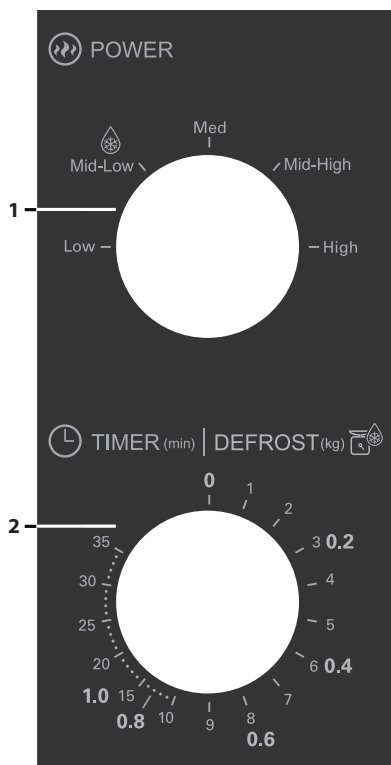
60% griglia 40% micro = Combi.3

70% griglia 30% micro = Combi.2

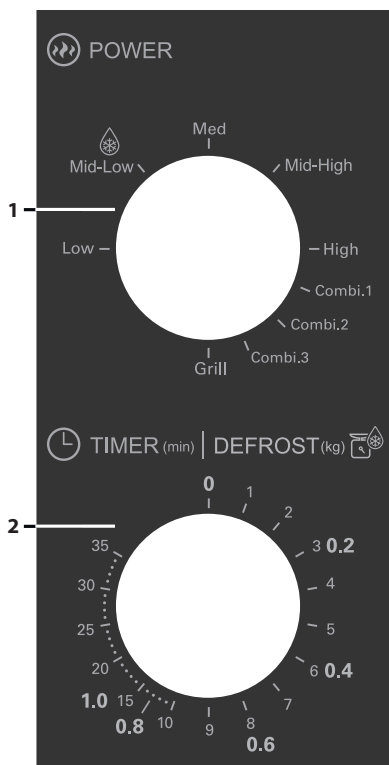
80% griglia 20% micro = Combi.1

2. Manopola TIMER/GUIDA SCONGELAMENTO (0-35 Min/0,2 – 1,0 kg)

La GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO presenta due scale. Quella esterna è per lo scongelamento, a seconda del peso in chili. La scala interna è utilizzata per impostare il tempo.



YC-MS01



YC-MG01

LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE

Ci sono 5 livelli di potenza delle microonde, come indicato qui sotto.

Il livello di potenza del forno varia a seconda dell'energia del microonde che si accende e si spegne. Se usate livelli di potenza diversi da ALTO (100%), sentirete l'energia del forno pulsare mentre il cibo cuoce o si scongela.

Generalmente valgono le seguenti raccomandazioni:

800 WATT = ALTO - usato per cottura veloce, riscaldamento, per esempio pasticci, bevande calde, verdura ecc.

620 WATT = MEDIO ALTO - utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

440 WATT = MEDIO - per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

260 WATT = MEDIO BASSO - per scongelare, selezionate questa impostazione di potenza, per assicurarvi che il cibo si scongeli uniformemente. Questa impostazione è ideale per far bollire riso, pasta, ravioli e budini.

130 WATT = BASSO - per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio o posticceria.

COTTURA A MICROONDE

1. Preparate e mettete il cibo in un contenitore adatto (fate riferimento a "STOVIGLIE ADATTE"), mettete il cibo/contenitore direttamente al centro del piatto rotante. Chiudete lo sportello.
2. Girate la manopola del **CONTROLLO DI POTENZA DELLE MICROONDE** sull'impostazione desiderata; uno dei livelli di potenza delle microonde.
3. Girate la manopola **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** sul tempo di cottura/scongellamento desiderato e il forno inizia a funzionare immediatamente.
4. Quando la cottura o lo scongelamento sono completate, la **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** torna sullo zero, e si sentirà un segnale acustico. La luce del forno si spegne automaticamente e il piatto rotante si ferma. Aprite lo sportello del forno, togliete delicatamente il cibo/contenitore. Lasciate riposare il cibo quanto richiesto.

CONSIGLI PER CUCINARE:

Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.

Se volete fermare la cottura prima del termine previsto, girate la manopola **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO "0"** (off), o aprite lo sportello del forno. Lo sportello del forno può essere aperto in un qualunque momento durante la cottura. Per continuare la cottura, chiudete lo sportello. Se volete cambiare la durata della cottura durante la cottura stessa, girate semplicemente la manopola **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** sulla nuova impostazione desiderata. Se cuocete/scongolate per meno di 3 minuti girate la manopola **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** oltre il segno dei 10 minuti, e quindi indietro all'impostazione desiderata. Il timer funzionerà con maggior precisione.

Per cambiare il livello di potenza durante la cottura, girate la manopola **CONTROLLO DELLA POTENZA DELLE MICROONDE** sull'impostazione desiderata.

AVVERTENZE:

Assicuratevi che la **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** sia tornata su "0" al termine della cottura, altrimenti il forno riprenderà la cottura quando verrà chiuso lo sportello.

GUIDA PER LO SCONGELAMENTO

Questa guida è fatta per facilitare lo scongelamento del cibo.

Può essere usato per lo scongelamento: porzioni di pollo, braciola, pesce (intero o filetti), carne sminuzzata e salsicce.

Esempio: Per scongelare 0,4 kg di porzioni di pollo:

1. Mettete le porzioni di pollo su un piatto da sformato, e mettetelo sul piatto rotante nel forno.
2. Girate la manopola di **CONTROLLO DELLA POTENZA DELLE MICROONDE** sull'impostazione **SCONGELAMENTO (MEDIO BASSO)**.
3. Girate la **GUIDA TIMER/SCONGELAMENTO** su 0,4 kg. Il forno inizia a funzionare immediatamente. Girate le porzioni di pollo una o due volte durante lo scongelamento.
4. Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Nota: il tempo di scongelamento è basato su condizioni standard, controllate al termine dello scongelamento e, se necessario, aggiustatene la durata.

COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL

1. COTTURA SOLO GRILL

Il grill nella parte superiore dell'interno del forno ha solamente un'impostazione di potenza. Il grill è aiutato dal piatto rotante che ruota contemporaneamente per assicurare una doratura uniforme. Utilizzate la griglia per piccoli pezzi di cibo come il bacon, il prosciutto e i dolci da tè. Il cibo può essere messo sia direttamente sulla griglia o in un piatto resistente al calore sulla griglia.

2. MIX GRILL COOKING

MISTO GRILL unisce la potenza del microonde con il grill. **MISTO** significa cucinare con potenza microonde e grill alternativamente.

La combinazione di potenza microonde con il grill riduce il tempo di cottura e dà una finitura croccante e dorata.

Ci sono due possibilità di combinazione:

Funzione/Alimentazione	Output	Applicazione
Combi.1	80% grill 20% micro.	Salsiccia, agnello, kebab, frutti di mare, bistecca
Combi.2	70% grill 30% micro.	Pezzi di pollo, petti di pollo, bocconi di maiale
Combi.3	60% grill 40% micro.	Polli interi
Griglia	100% grill	Pane al forno, alimenti affettati

NOTE per GRILL e COTTURA MISTO GRILL:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Se fate dorare il cibo in contenitori profondi, metteteli sul piatto rotante.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. E' normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando utilizzate per la prima volta il forno, scaldate il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill.

IMPORTANTE: durante il funzionamento per permettere al fumo e agli odori di disperdersi, aprite una finestra o accendete la cappa di aspirazione della cucina.

NOTA: quando si usa la funzione grill, il grill si accenderà e spegnerà a intervalli regolari per prevenire il surriscaldamento.



ATTENZIONE: Lo sportello, la copertura esterna, la cavità del forno, i piatti e gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento.

Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.

UTENSILI ADATTI

Per cucinare/scongellare cibo in un forno a microonde, l'energia a microonde deve poter passare attraverso un contenitore perché penetri nel cibo. Per questo è importante scegliere gli utensili adatti. I piatti rotondi o ovali sono preferibili a quelli quadrati o oblungi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

Utensile	Microonde Sicura	Griglia	Commento
Fogli di alluminio vaschette di alluminio	✓ / ✗	✓	Piccoli pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Mantenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, poiché potrebbero verificarsi archi elettrici. Le vaschette di alluminio non sono consigliate, a meno che il produttore non lo specifichi, per esempio Microfoil®. Seguite attentamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓ / ✗	✗	Seguite sempre le istruzioni del produttore. Non superate i tempi di cottura indicati. Prestate molta attenzione, poiché i piatti possono diventare molto caldi.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	✗	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Articoli di vetro p.es. Pyrex®	✓	✓	Fate attenzione se utilizzate stoviglie in vetro fine, poiché potrebbero rompersi o creparsi se riscaldate improvvisamente.
Metallo	✗	✓	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici che, a loro volta, possono causare fuoco o incendi.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food	✓	✗	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature.
Pellicola protettiva	✓	✗	Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Sacchetti per il freezer/ l'arrosto	✓	✗	Deve essere forato per far fuoriuscire il vapore. Assicuratevi che i sacchetti utilizzati siano adatti all'utilizzo nel forno a microonde.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✓	✗	Non utilizzate fermagli in plastica o metallo poiché possono sciogliersi o prendere fuoco a causa degli archi metallici.
Paglia e contenitori di legno	✓	✗	Usate solamente per scaldare o per assorbire l'umidità. Fate attenzione, poiché il surriscaldamento può causare incendi.
Carta riciclata e giornali	✓	✗	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate. Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.



ATTENZIONE: in caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.

NOTA: non lasciare il forno senza supervisione mentre è in funzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO.

Prima della pulizia, accertarsi che la cavità del forno, lo sportello, il cabinato del forno e gli accessori siano completamente freddi. PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. La mancata pulizia potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

NOTA: Durante la cottura, all'interno della cavità del forno, della facciata della cavità e dello sportello potrebbe accumularsi della condensa. La quantità di condensa dipende dalla temperatura della superficie del forno e il contenuto di umidità del cibo che viene cotto al microonde. Terminata la cottura, assicurarsi di ripulire tutta l'umidità accumulata su queste superfici con un panno morbido e che sia in grado di assorbire umidità.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua insaponata. Non dimenticate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprire lo sportello prima della pulizia per disattivare il pannello di controllo. Prestate attenzione durante la pulizia del pannello di controllo. Usate solo un panno umidificato, passatelo delicatamente sul pannello finché non viene pulito.

Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo di pulitore chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per pulire, spazzare ogni schizzo o versamento con un panno morbido e umido o una spugna dopo ciascun uso quando il forno è ancora caldo.

Per schizzi più impegnativi, utilizzate un sapone delicato e strofinate più volte con un panno umido finché non vengono rimossi tutti i residui. Spruzzi incrostanti possono surriscaldarsi e iniziare a fumare o infiammarsi, e causare archi elettrici. Non togliete il coperchio guida onde.

2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno

3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

4. Scaldate il vostro forno regolarmente utilizzando il grill e riscaldare il forno senza cibo per 20 minuti sul grill. I residui di cibo o di grasso possono causare cattivo odore.

Tenete sempre pulita la copertura delle onde guida. La copertura delle onde guida è fatta di un materiale fragile e deve essere pulito con attenzione (seguite le istruzioni sopra).

NOTA: l'utilizzo di troppa acqua potrebbe causare danni alla copertura della copertura delle onde guida.

La copertura della guida d'onda è una parte deperibile e, senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.

Accessori

Gli accessori come il piatto rotante, il supporto per il piatto rotante e la griglia dovrebbero essere lavati con una soluzione liquida di sapone delicato ed asciugati. Sono lavabili in lavastoviglie.

Sportello

Per eliminare ogni traccia di sporco, pulite regolarmente entrambe i lati dello sportello, le guarnizioni e le parti adiacenti con un panno morbido e umido. Non utilizzate pulitori abrasivi.

NOTA: non usare forno a vapore.

Consigli per la pulizia - per una più facile pulizia del vostro forno

Mettete mezzo limone in un contenitore, aggiungete 300 ml di acqua e riscaldate a 100% per 1012 minuti.

Pulite il forno utilizzando un panno morbido e asciutto.

RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE

Le microonde cuociono il cibo più rapidamente della cottura convenzionale. Quindi è essenziale che certe tecniche vengano seguite per assicurare buoni risultati. Molte delle seguenti tecniche sono simili a quelle utilizzate nella cottura convenzionale.



ATTENZIONE: i liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati o vasetti/contenitori con coperchi, perché la pressione aumenta all'interno e potrebbe causarne l'esplosione.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

- Essere sempre presenti durante l'uso del forno.
- Assicurarsi che gli utensili siano adatti per l'uso in un forno a microonde.
- Fare riferimento alle tabelle nella sezione del libro di cucina per i tempi di cottura e i livelli di potenza consigliati.
- Usare solo popcorn a microonde all'interno della confezione consigliata (seguire le istruzioni del produttore). Non usare olio a meno che non sia specificato dal produttore e non cuocere più di quanto indicato.



ATTENZIONE: seguire sempre le istruzioni nel manuale d'uso Sharp. Se si superano i tempi di cottura consigliati e si usano livelli di potenza troppo elevati, gli alimenti potrebbero surriscaldarsi, bruciare e in circostanze estreme, prendere fuoco e danneggiare il forno.

Disposizione

Collocare le parti più spesse degli alimenti verso l'esterno del piatto, ad es. le cosce di pollo.

Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono meno energia, quindi cuociono più rapidamente rispetto a quelli al centro.

Coperchio

Alcuni alimenti beneficiano dall'essere coperti durante la cottura al microonde.

Usare una pellicola per microonde o un coperchio adatto.

Bucare

Gli alimenti con guscio, pelle, o membrana devono essere bucati molte volte di essere cotti o riscaldati perché si forma vapore e potrebbe causarne l'esplosione, ad es. patate, pesce, pollo, salsicce.

NOTA: le uova non vanno riscaldate usando la potenza delle microonde in quanto potrebbero esplodere, anche dopo che la cottura è terminata. Ad es. uova in camicia, fritte, sode.

Agitare, girare e ricollocare

Per una cottura uniforme è essenziale agitare, girare e ricollocare gli alimenti durante la cottura. Agitare e ricollocare sempre dall'esterno verso il centro.

Riposo

Dopo la cottura è necessario lasciare riposare per qualche istante: ciò consente la dispersione uniforme del calore negli alimenti.

Caratteristiche degli alimenti	
Composizione	Gli alimenti ricchi di grasso o zucchero (p.es. budini, torte) richiedono meno tempo per la cottura. Fare attenzione perché un surriscaldamento può causare incendi. Le ossa negli alimenti conducono calore, e gli alimenti si cuociono più velocemente. Fare attenzione a una cottura uniforme degli alimenti.
Densità	La densità degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti leggeri e porosi, come torte o pane, si cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti pesanti e densi come arrostiti e pasticci.
Quantità	Il numero di microonde nel forno resta lo stesso indipendentemente da quanto cibo viene cucinato. Il tempo di cottura deve essere aumentato se la quantità di alimenti nel forno aumenta. Pes. quattro patate richiedono più tempo di cottura di due.
Dimensioni	Gli alimenti e i pezzi piccoli si cuociono più rapidamente di quelli più grandi, poiché i microonde penetrano da tutti i lati verso il centro. Per una cottura uniforme fare pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come pezzi o cosce di pollo, devono essere cotti più a lungo nelle parti più spesse. Per una cottura uniforme, collocare le parti più spesse all'esterno del piatto dove ricevono più energia. Le forme rotonde si cuociono in modo più uniforme delle forme squadrate con la cottura a microonde.
Temperatura degli alimenti	La temperatura iniziale degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti freddi richiedono più tempo per la cottura degli alimenti a temperatura ambiente. La temperatura del contenitore non è un'indicazione veritiera della temperatura degli alimenti o della bevanda. Tagliare gli alimenti con farciture, per esempio ciambelle alla marmellata, per rilasciare il calore o il vapore.



ATTENZIONE: volto e mani: usare sempre guanti da forno per rimuovere gli alimenti o le stoviglie dal forno. Restare indietro quando si apre lo sportello del forno per consentire al calore o al vapore di disperdersi. Quando si rimuovono le coperture (come la pellicola), si aprono le borse degli arrostiti o la confezione del popcorn, tenere il vapore lontano da mani e volto.



ATTENZIONE: controllare la temperatura di alimenti e bevande e agitare prima di servire. Fare attenzione quando si servono i neonati, i bambini o gli anziani. I contenuti dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati devono essere agitati o mescolati e controllare la temperatura prima di consumare per evitare bruciature.

CONSIGLI PER SCONGELAMENTO

Usare il forno a microonde è il metodo di scongelamento più rapido. Si tratta di un processo semplice ma le seguenti istruzioni sono essenziali per assicurare che gli alimenti siano adeguatamente scongelati.

- Rimuovere tutta la confezione e la copertura prima di scongelare.
- Per scongelare gli alimenti, usare le impostazioni di potenza del microonde Medie/basse o scongelamento.
- Consultare le informazioni di seguito per ulteriori dettagli.

Spostare

Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono si scongelano più rapidamente degli alimenti al centro.

Pertanto è essenziale che gli alimenti siano spostati fino a quattro volte durante lo scongelamento.

Spostare i pezzi vicini dall'esterno al centro e spostare le parti sovrapposte.

Ciò garantisce che tutte le parti siano scongelate uniformemente.

Separare

Gli alimenti possono essere attaccati insieme quando sono rimossi dal congelatore. È importante separare gli alimenti non appena possibile durante lo scongelamento.

ad es. fette di pancetta, filetti di pollo.

Coperchio

Alcune aree degli alimenti scongelati possono divenire bollenti. Per impedire che diventino più calde e iniziare la cottura, queste aree devono essere protette con pezzettini di foglio di alluminio, che riflettono le microonde, ad es. per cosce e ali di pollo.

Riposo

Il tempo di riposo è necessario per assicurare che gli alimenti siano ben scongelati.

Lo scongelamento non è completo una volta che gli alimenti sono rimossi dal forno a microonde. Gli alimenti devono riposare, essere coperti, per un certo intervallo di tempo al fine di assicurare che il centro sia completamente scongelato.

Girare

È essenziale che tutti gli alimenti siano capovolti fino a 4 volte durante lo scongelamento.

È importante per assicurare uno scongelamento profondo.

CONSIGLI PER RISCALDAMENTO

Per il riscaldamento degli alimenti, seguire i consigli e le linee guida di seguito per garantire che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.

Pasti impiattati

Rimuovere porzioni di carne o pollame, riscaldarle separatamente, vedere di seguito.

Collocare le parti più piccole degli alimenti al centro del piatto, gli alimenti più grandi e spessi sul bordo. Coprire con una pellicola da microonde e riscaldare alla potenza Medio/Bassa, agitare/spostare a metà riscaldamento.

NOTA: assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.

Carne affettata

Coprire con una pellicola da microonde e riscaldare alla potenza Medio/bassa. Spostare almeno una volta per garantire un riscaldamento uniforme.

NOTA: assicurarsi che la carne sia ben riscaldata prima di servire.

Porzioni di pollo

Collocare le parti più spesse degli alimenti all'esterno del piatto, coprire con una pellicola da microonde e riscaldare alla potenza media del microonde.

Capovolgere a metà riscaldamento.

NOTA: assicurarsi che il pollo sia ben riscaldato prima di servire.

Pasticci

Coprire con una pellicola per microonde o un coperchio adatto e riscaldare alla potenza media del microonde.

Agitare frequentemente per assicurare un riscaldamento uniforme.

NOTA: assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.

Per ottenere i migliori risultati durante il riscaldamento, selezionare un livello di potenza del microonde adeguato al tipo di alimento. Ad es. una ciotola di verdure può essere riscaldata usando la potenza elevata del microonde, mentre una lasagna contenente ingredienti che non possono essere mescolati deve essere riscaldata usando la potenza medio/bassa

NOTE:

- Rimuovere gli alimenti dal foglio di alluminio o dai contenitori in metallo prima di riscaldare.
- I tempi per il riscaldamento sono influenzati da forma, profondità, quantità e temperatura degli alimenti insieme a dimensioni, forma e materiali del contenitore.



ATTENZIONE: non riscaldare mai liquidi in recipienti con collo stretto, perché potrebbe verificarsi una fuoriuscita del contenuto, con pericolo di bruciature.

- Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio torte o budini.
- Non riscaldare olio o grasso per la frittura profonda perché potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
- Le patate in scatola non devono essere riscaldate nel forno a microonde; seguire le istruzioni del produttore sulla scatola.



ATTENZIONE: prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto dei biberon o dei vasetti di omogeneizzati, nonché di controllarne la temperatura, per evitare scottature.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si ritiene che il forno non stia funzionando correttamente, ecco alcune semplici verifiche che è possibile eseguire autonomamente prima di contattare l'assistenza. Ciò consente di evitare interventi non necessari se il guasto è facile da riparare.

Seguire la seguente procedura:

Collocare mezza tazza d'acqua sul piano rotante e chiudere lo sportello. Impostare il forno per cuocere per 1 minuto usando la potenza alta del microonde.

1. La spia del forno si illumina durante la cottura?
2. La ventola di raffreddamento funziona? (Controllare collocando la mano sopra le aperture della ventola.)
3. Dopo un minuto viene emesso un segnale acustico?
4. L'acqua nella tazza è calda?

Se la risposta è "NO" a una di queste domande, controllare che il forno sia correttamente collegato e che il fusibile non sia saltato. Se tutto è in ordine, controllare la tabella seguente.



ATTENZIONE: non adattare, riparare o modificare il forno da soli. Eseguire manutenzione o riparazioni è pericoloso per tutti tranne che per gli tecnici addestrati SHARP. Questo è importante perché potrebbe includere la rimozione dei coperchi che offrono protezione dall'energia a microonde.

- La guarnizione dello sportello arresta la perdita di microonde durante l'uso del forno, ma non forma una chiusura ermetica. È normale vedere gocce di acqua, luce o aria calda intorno allo sportello del forno. Gli alimenti con elevato contenuto di umidità rilasciano vapore e generano condensa all'interno dello sportello che potrebbe fuoriuscire dal forno.
 - Riparazioni e modifiche: non tentare di usare il forno se non opera normalmente.
 - Involucro esterno e accesso alla lampadina: non rimuovere l'involucro esterno. Questa operazione è molto pericolosa a causa dei componenti ad alto voltaggio all'interno che non devono mai essere toccati, in quanto ciò potrebbe risultare fatale.
- Il forno non è dotato di un coperchio per l'accesso alla lampadina. Se quest'ultima si guasta, non tentare di sostituirla da sé, ma chiamare una struttura di assistenza approvata da SHARP.

TABELLA RISOLUZIONE PROBLEMI

DOMANDA	RISPOSTA
Presenza di ipotermia intorno allo sportello.	Quando il forno è in funzione, l'aria circola nella cavità. Lo sportello non forma una chiusura ermetica quindi l'aria potrebbe fuoriuscire dallo sportello.
Nel forno si forma condensa che potrebbe fuoriuscire dallo sportello.	La cavità del forno normalmente sarà più fredda degli alimenti cucinati, e quindi il vapore prodotto durante la cottura si condensa sulla superficie fredda. La quantità di vapore prodotto dipende dal contenuto d'acqua degli alimenti cucinati. Alcuni alimenti, come le patate, hanno un elevato contenuto di umidità. La condensa intrappolata nel vetro dello sportello dovrebbe sparire dopo alcune ore.
Lampeggiamento o arco elettrico dall'interno della cavità durante la cottura.	L'arco elettrico si verifica quando un oggetto metallico entra in contatto ravvicinato alla cavità del forno durante la cottura. Ciò può irridire la superficie della cavità, ma senza danneggiare il forno.
Archi elettrici con le patate	Assicurarsi che tutti gli "occhi" siano stati rimossi e che le patate siano state forate, posizionarle direttamente sul piatto rotante o un piatto resistente al calore.
Il forno non funziona quando il controllo del timer è spostato dallo 0.	Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il forno cuoce troppo lentamente.	Assicurarsi di avere selezionato il livello di potenza corretto.
Il forno emette un rumore.	L'energia a microonde pulsa durante la cottura/scongelo.
Il rivestimento esterno è caldo.	Il rivestimento potrebbe essere caldo al tatto, quindi tenere lontani i bambini.

PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA

Prima di richiedere l'intervento dell'assistenza, controllare ciascuna voce seguente:

- Controllare per assicurarsi che il forno sia collegato correttamente alla presa della corrente. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla nuovamente in maniera salda.
- Controllare se è saltato un fusibile o se è scattato il contatore. Se questi sembrano funzionare correttamente, testare la presa con un altro apparecchio.
- Controllare che la potenza e il timer siano impostati correttamente.
- Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente, bloccato dal sistema di blocco di sicurezza. Altrimenti, l'energia a microonde non scorrerà all'interno del forno.

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI RISOLVE IL PROBLEMA, ALLORA CONTATTARE UN TECNICO QUALIFICATO. NON PROVARE A MODIFICARE O RIPARARE IL FORNO DA SOLI.



Huomio:

Tuotteesi on merkitty tällä symbolilla.

Se tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa käsitellä talousjätteiden kanssa. Näille tuotteille on erillinen keräysjärjestelmä.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Tietoja hävittämisestä käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä vie sitä tavalliseen roskasäiliöön!

Käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita täytyy käsitellä erikseen niiden asianmukaista käsittelyä, palautusta ja kierrätystä koskevan lainsäädännön mukaisesti.

EU:n jäsenvaltioiden täytäntöönpanon jälkeen yksityiset kotitaloudet jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspisteisiin ilmaiseksi*.

Joissakin maissa* paikallinen jälleenmyyjä voi myös ottaa takaisin vanhat laitteesi veloituksetta, jos ostat samanlaisen uuden laitteen.

*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säädösten mukaisesti. Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden väärästä käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.

Sveitsi: Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle, vaikka et ostaisi uutta tuotetta. Muita keräyspisteitä on lueteltu verkkosivustoilla www.swico.ch tai www.sens.ch.

B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:

Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet jätemäärät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä.

Espanja: Ota yhteyttä käytössä olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin, ja pyydä näitä ottamaan takaisin käytetyt laitteet.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja tiedustele asianmukaista hävittämistapaa.

Saadaksesi huoltoa koskevaa tietoa mene osoitteeseen www.sharpconsumer.com/contact. Saadaksesi takuuoikeuksiasi koskevaa tietoa mene osoitteeseen www.sharpconsumer.com/support/ tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat saatavilla osoitteesta

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

VAROTOIMET MAHDOLLISILLE MIKROAALTOENEGIALTA SUOJAUTUMISELLE

1. Älä yritä käyttää tätä uunia luukku auki, koska se voi johtaa haitalliseen mikroaaltoenergialle altistukseen. On tärkeää olla poistamatta ja peukaloimatta turvalukituksia.
2. Älä laita mitään uunin etupuolen ja luukun väliin tai anna lian tai pesuainejäämien kertyä tiivisteisiin.
3. Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut. On tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu asianmukaisesti ja ettei luukussa, saranoissa, salvoissa tai luukun tiivisteissä ja tiivistepinnoissa ole vaurioita.
4. Älä yritä korjata tai säätää uunia.

SISÄLTÖ

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA.....	3
ASENNUS.....	10
TEKNISET TIEDOT.....	11
UUNI JA LISÄVARUSTEET.....	12
SÄÄTÖPANEELI.....	13
MIKRON TEHOASETUKSET.....	14
MIKROAALTOKYSENNYS.....	14
SULATUSOPAS.....	15
GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO.....	15
SOVELTUVAT KEITTOASTIAT.....	16
HOITO JA PUHDISTUS.....	17
MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT.....	18
SULATUSOHJEITA.....	20
RUUANLÄMMITYSOHJEITA.....	21
VIANMÄÄRITYS.....	22
ENNEN KUIN PYYDÄT APUA.....	23

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

Tulipalon vaaran välttäminen. Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea teho, tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa tulen syttymisen.

Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu integroitavaksi keittiölaitteeksi. Uunia ei saa laittaa kaappiin. Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

AC-käyttöjännitteen on oltava 230-240 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelujohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin. Käytettävissä on oltava ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.

Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle. Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.

Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.

Käytä vain mikron kestäviä astioita. Astiat pitäisi tarkastaa ja varmistaa, että ne sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Kun lämmität ruokaa muov- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.

Puhdista aaltoputken suoja ja uunin sisäosa. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja. Älä tuki tuuletusaukkoja.

Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipinäointi voi aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcorn-pakkauksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa.

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa. Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarat, piirakat, jouluvanukas, jne.). Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

Tapaturmariskin välttäminen. VAROITUS:

Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- a) Varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.
- b) Varmista, etteivät saranat ja turvasalvat ole rikki tai irti.
- c) Varmista, etteivät luukun tiivisteet ja tiivistepinnat ole vaurioituneita.
- d) Varmista, ettei uunin sisätilassa ja luukussa ole lovia tai kuhmuja.
- e) Varmista, että virtajohto ja pistotulppa ovat ehjiä.

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.

Älä käytä uunia luukku auki tai muuta luukun turvasalpoja

millään tavalla. Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja tiivistuspintojen välillä on esine.

Älä anna rasvan tai lian kerääntyä luukun tiivisteisiin ja läheisiin osiin. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista kaikki ruuantähteet.

Noudata ohjeita "Hoito ja puhdistus". Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.

Henkilöiden joilla on TAHDISTIN pitäisi keskustella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

Sähköiskun vaaran välttäminen.

- Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.
- Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.
- Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.
- Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.
- Mikäli virtajohto vioittuu, se on vaihdettava. Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa

suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat kiehua yli lämmityksen päätyttyä, joten ole erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi. Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumentun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammavaaran:

1. Älä säädä liian pitkää kuumennusaikaa.
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/uudelleenlämmitystä.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava (ei metallinen) uudelleenlämmityksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumentamisen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia. Kuori ja viipaloi kovaksikeitettyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.

Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsentämisen aikana.

VAROITUS: Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ra-

vistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista. Palovammariskin välttäminen:

- Avaa aina rasiat, popcornussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi. Välttääksesi palovammoja tarkista aina ruoan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä lisäksi erityistä huomiota pikkuvauvoille, lapsille tai vanhukseille tarjottavan ruoan ja juoman lämpötilaan. Käytettävät osat saattavat kuumua käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
- Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila
- Pysyttele aina loitommalla uunin luukkaa avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
- Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.
- Pidä lapset etäällä luukusta, jotteivät he polta itseänsä.

VAROITUS: Anna 8-vuotiaiden ja tätä vanhempien lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, mikäli riittävät ohjeet on annettu ja he osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät varomattoman käytön vaarat.

Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄGRILLI-, KIERTOILMA- ja YHDISTELMÄKIERTOILMA-tiloissa (tila mallin mukaan), lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvän lämmön vuoksi.

Laitetta eivät saa käyttää sellaiset henkilöt, (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa,

ellei heitä valvota tai heille ole annettu ohjeita laitteen käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Lapsia pitäisi valvoa, jos he puhdistavat laitetta.

Malleissa, joissa on elektroninen kosketuspaneeli, on myös lapsilukkotila.

Älä nojaa uunin luokkuun äläkä heiluta sitä. Älä leiki uunin kanssa, äläkä heiluta sitä.

Lapsille on opetettava kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen. Erityistä huolta on kiinnitettävä pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.

Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa. Tämä uuni on tarkoitettu kotitalouden ruoanvalmistukseen ja sitä saa käyttää vain ruokien ja juomien valmistukseen. Ruoan ja vaatteiden kuivaaminen ja lämpötyynyjen, tossujen, pesusienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen on kiellettyä, ja se voi johtaa vammautumiseen tai tulipaloon, Uuni ei sovi kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

Älä koskaan käynnistä tyhjää uunia. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta uunin pohjaa. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinäointiä. Älä laita säilykepurk-

keja uuniin.

Pyörivän kuumennusalustan tai uunin pohjan rikkoutumisen estämiseksi:

- a) Anna jäähtyä, ennen kuin puhdistat vedellä.
- b) Älä aseta kuumia tai kylmiä ruokia tai astioita kylmälle pyörivälle alustalle/uunin pohjalle.
- c) Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

Älä käytä muoviastioita mikroaaltouunissa, jos uuni on yhä kuumaa yhdistelmätoiminnon käyttämisestä (uunimallista riippuvainen), koska ne saattavat sulaa.

Muoviastioita ei saa käyttää yllä olevissa tiloissa, ellei astioiden valmistaja ilmoita, että ne ovat soveltuvia kyseiseen käyttöön. Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähköteknikkoon.

Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliitännästä.

Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin seiniin, luukun tiivisteisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.

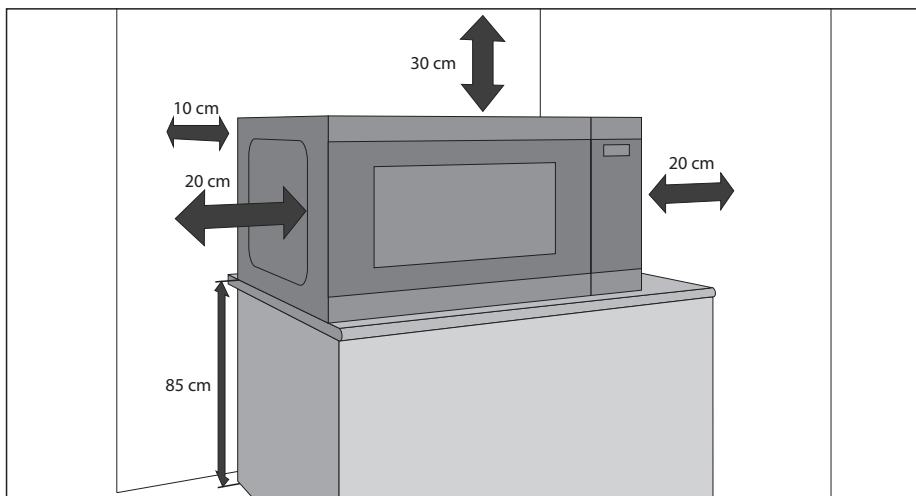
Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten; myymälöiden, toimistojen ja muiden ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa / maatiloilla / hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakkaiden käytössä / aamiaismajoituspaikkatyyppisissä ympäristöissä.



Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

ASENNUS

1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne.
2. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
3. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
4. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Katso kuva ensimmäisellä sivulla. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten.
 - Minimasennuskorkeus on 85 cm.
 - Uunin ja ympäröivien sivujen, seinien ja esineiden väliin on jätävä vähintään 20 cm:n tila.
 - Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
 - Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
 - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
 - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



5. Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen maadoitettuun kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

VAROITUS:

Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä tai kosteutta (esimerkiksi tavallisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).

Älä tuki tai häiritse tuuletusaukkoja.

Älä aseta uunin päälle esineitä.

Älä koske mikroaaltouunin ulkopuolta käytön aikana tai heti sen jälkeen, koska se on kuuma.

TEKNISET TIEDOT

Mallinimi:		YC-MS01	YC-MG01
Verkköjännite		230 V/50 Hz, yksivaiheinen	
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:		10 A	10 A
Tarvittava AC-teho:		1270 W	1270 W
Lähtöteho:	Mikroaaltouuni	800 W	800 W
	Grilli		1000 W
	Valmiustila	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energiansäästötila	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz*	2450 MHz*
Ulkomitat (L) x (K) x (S) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Uunin tilavuus		20 litraa**	20 litraa**
Grilliritilän koko (halkaisija x H mm:nä)			315 x 308
Pyörivä kuumennusalusta (halkaisija mm:nä)		255	255
Paino (kg)		n. 11,0 kg	n. 11,6 kg
Uunin lamppu (LED-tyyppi)		1,5 W	1,5 W

*** - Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 asettamat vaatimukset. Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi. Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa. Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.**

**** - Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.**

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTA LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.

UUNI JA LISÄVARUSTEET

1. Luukun turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Lasialusta
4. Valintakiekkö
5. Pyörivän kuumennusalustan liitin
6. Aaltoputken suojakansi (Älä poista)
7. SÄÄTÖPANEELI
8. Luukun avauspainike
9. Ilmastointiaukot
10. Uunin ulkovaippa
11. Virtajohto
12. Grilliritilä (vain YC-MG01)

Varmista, että seuraavat lisävarusteet on toimitettu uunin mukana: valintakiekkö, pyörivän kuumennusalustan liitin ja lasialusta

Vain grilliuunit:

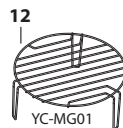
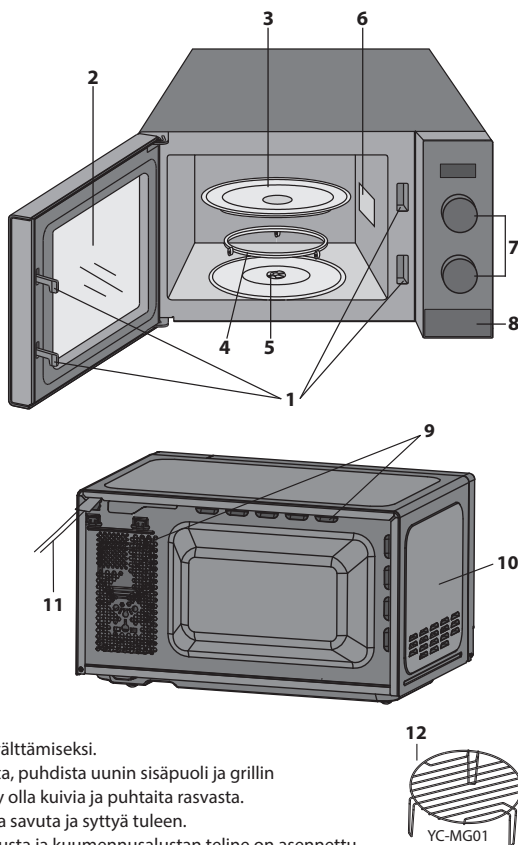
- **Grilliritilä** – käytetään kypsennettäessä vain grillitoiminnolla.
- Grilliritilä on tarkoitettu käytettäväksi vain grilliuunien kanssa. ÄLÄ käytä ritilää käyttäessäs mikroaaltotoimintoa.
- Katso ritilän käyttöohjeet tämän käyttöoppaan GRILLI-osiosta.

Älä koskaan kosketa grilliä, kun se on kuuma.

HUOMAUTUS: Kun tilaat lisätarvikkeita, mainitse kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

HUOMAUTUKSET:

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Kun olet valmistanut rasvaisia ruokia ilman kantta, puhdista uunin sisäpuoli ja grillin lämmityselementti perusteellisesti. Niiden täytyy olla kuivia ja puhtaita rasvasta. Rasvakeräytymät saattavat ylikuumentua ja alkaa savuta ja syttyä tuleen.
- Käytä uunia aina niin, että pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline on asennettu kunnolla. Tämä edistää perusteellista ja tasaista kypsymistä. Huonosti paikoillaan oleva kuumennusalusta voi kolistaa, se ei ehkä pyöri kunnolla ja voi aiheuttaa vaurioita uunille.
- Ruoka ja ruoka-astiat asetetaan aina pyörivälle kuumennusalustalle kypsennystä varten.
- Pyörivä alusta pyörii myötäpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuuntaa voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.



VAROITUS: Tämä merkki tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä. Ovi, ulkovaippa, uunin sisäpuoli, lisävarusteet ja astiat tulevat erittäin kuumiksi käytössä. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen ehkäisemiseksi.

SÄÄTÖPANEELI

1. MIKROAALTOUUNIN TEHONSÄÄTÖnuppi

Teho

800 WATTIA = KORKEA

620 WATTIA = KESKIKORKEA

440 WATTIA = KESKITEHO



SULATUS

297 WATTIA = KESKITEHO

130 W = MATALA

100 % grilli = Grilli

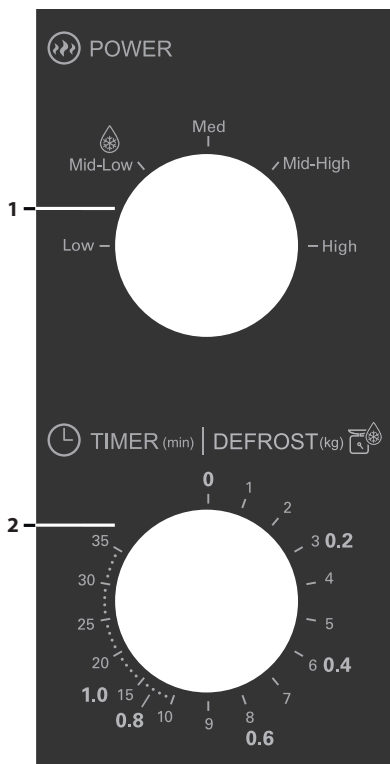
60 % grilli 40 % mikro = Combi.3

70 % grilli 30 % mikro = Combi.2

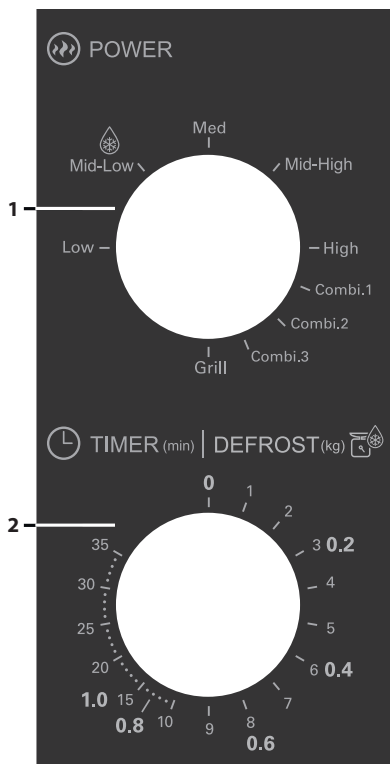
80 % grilli 20 % mikro = Combi.1

2. AJASTIN-/SULATUSOPASPainike (0-35 min./0,2 – 1,0 kg)

AJASTIN/SULATUS-KIEKOSSA on kaksi asteikkoa. Ulompi asteikko on tarkoitettu sulatukselle painon mukaan kilogrammoissa. Sisempi asteikko määrittää ajan.



YC-MS01



YC-MG01

MIKRON TEHOASETUKSET

Mikroaaltouunissa on 5 eri tehoa seuraavasti.

Mikroaaltouunin teho vaihtelee mikroaaltoenergian käynnistyessä ja sammuesssa. Käytettäessä muuta tehoasetusta kuin KORKEA (100 %) voi kuulla mikroaaltoenergian käynnistyvän ja sammuvan ruoan kypsentyessä tai sulaessa.

Seuraavat yleiset suositukset ovat voimassa:

800 WATTIA - KORKEA käytetään pikakypsennykseen tai laatikkoruokien, kuumien juomien, vihannesten tms. kuumentamiseen.

620 WATTIA - KESKIKORKEA käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten sokerikakku. Tällä alemmalla teholla kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunojen yli.

440 WATTIA - KESKITEHO käytetään pitkän kypsennysajan vaativiin ruokiin esim. perinteisiä liharuokia valmistettaessa. Tämän matalamman tehon käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.

260 WATTI = KOHTALAISEN MATALA käytetään sulattamiseen, valitse tämä teho varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hiljaiseen kiehumiseen.

130 WATTIA = MATALA käytetään hitaaseen sulattamiseen, esim. juustokakut tai voitaikina.

MIKROAALTOKYSENNYS

1. Valmiste ja aseta ruoka sopivaan astiaan (katso "SOVELTUVAT UUNIASTIAT"), laita ruoka/astia kypsennysalustan keskelle. Sulje luukku.
2. Käännä **MIKRON TEHOASETUKSET**-valintakiekosta haluamaasi tehoasetus; mikä tahansa kuudesta mikron tehoista.
3. Käännä **AJASTIN/SULATUSOPAS**-valintakiekosta haluamasi kypsennys-/sulatusaika, ja uuni käynnistyy automaattisesti.
4. Kun kypsennys/sulatus on valmis, **AJASTIN/SULATUSOPAS** palaa asentoon "0" ja kuulet merkkiään. Uunin lamppu sammuu automaattisesti ja kypsennysalustan pyöriminen loppuu. Avaa uunin luukku ja poista ruoka/astia varovasti. Jätä ruoka tasoittumaan tarpeen mukaan.

KYSENNYSVINKKEJÄ:

Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalausta pyörii joko myötäpäivään tai vastapäivään.

Jos haluat lopettaa kypsennyksen ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, käännä **AJASTIN/SULATUSOPAS** -nuppi takaisin "0" (off) -asentoon, tai avaa uunin luukku. Jos haluat vaihtaa kypsennysaikaa kypsennyksen aikana, käännä **AJASTIN/SULATUSOPAS**-nuppi haluamaasi asentoon.

Jos kypsennät/sulatat vähemmän kuin 3 minuuttia, käännä **AJASTIN/SULATUSOPAS**-nuppi 10 minuutin merkin ohi ja sitten takaisin haluttuun asentoon. Ajastin toimii silloin tarkemmin.

Jos haluat vaihtaa tehoasetusta kypsennyksen aikana, käännä **MIKROUUNIN TEHO**-nuppi haluamaasi asetukseen.

VAROITUS:

Varmista, että **AJASTIN/SULATUSOPAS** on palautunut "0"-asentoon kypsennyksen päätyttyä. Muutoin uuni käynnistyy automaattisesti, kun uunin luukku suljetaan.

SULATUSOPAS

Tämä opas on tarkoitettu helpottamaan ruokien sulatusta.

Sitä voidaan käyttää sulattaessa: kana-annoksia, kyljyksiä, kalaa (kokonaisia tai fileitä) jauhelihaa ja makkaroitu.

Esimerkki: 0,4 kg kana-annosten sulattaminen:

1. Laita kana-annokset laakeaan astiaan, ja laita astia uuniin kypsennysalustan päälle.
2. Käännä **MIKROAALTOUUNIN TEHO** -nuppi SULATUSasentoon (KOHTALAISEN MATALA).
3. Käännä **AJASTIN/SULATUSOPAS** 0,4-asetukseen. Uuni käynnistyy välittömästi. Käännä kana-annoksia ympäri 1–2 kertaa sulatuksen aikana.
4. Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Huomautus: Sulatusaika perustuu vakio-olosuhteisiin. Tarkista sulatuksen tulos ja säädä tarvittaessa sulatusaika.

GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO

1. KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi asetus. Grillin toimintaa auttaa pyörivä alusta, joka pyörii ja varmistaa tasaisen ruskettumisen kinkkuun ja teeleeipiin telineitä ja käännä se puolelleen välissä grillausta. Käytä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savustettuun. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

2. MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ

YHDISTELMÄTOIMINTO yhdistää mikroaaltojen tehon grilliin, jolloin mikroaallon ja grillin tehoa käytetään vuorotellen.

Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaika ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Toiminnossa on kolme vaihtoehtoa:

Toiminto/teho	Tulos	Käyttö
Combi.1	80 % grilli 20 % mikro.	Makkara, lammas, kebab, merenelävät, pihvi
Combi.2	70 % grilli 30 % mikro.	Broilerin palat, broilerin rintapalat, porsaankyljykset
Combi.3	60 % grilli 40 % mikro.	Kokonainen broileri
Grilli	100 % grilli	Paistettu leipä, siivutettu ruoka

GRILLIÄ ja MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄÄ KOSKEVAT HUOMAUTUKSET:

- Grilliä ei tarvitse esilämmittää.
- Kun ruskistat ruokia syvässä astiassa, pane ne pyörivälle alustalle.
- Saatat havaita savua tai palaneen hajua, kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä tämä tarkoita, että uuni olisi rikki. Voit välttää tämän ongelman lämmittämällä uunia ilman ruokaa 20 minuutin ajan grillissä.

TÄRKEÄÄ: Anna tämän toiminnon aikana savun tai hajujen hälventyä avaamalla luukkua tai kytkemällä keittion tuuletus päälle.

HUOMAUTUS: Grillitoimintoa käytettäessä grilli kytkeytyy päälle ja pois säännöllisin väliajoin ylikuumenemisen estämiseksi.



VAROITUS: Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat ja välineet kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

Jotta ruoka kypsyy/sulaa mikroaaltouunissa, mikroaaltoenergian täytyy kulkea tasaisesti astian läpi ruuan läpi. Siksi on tärkeää valita soveltuvat astiat.

Ruoka kypsyy tasaisesti pyöreissä tai soikeissa kuin suorakulmaisissa astioissa, sillä nurkissa ruoka saattaa kypsyä liikaa. Erilaisia valmistusastioita voidaan käyttää, kuten alla on lueteltu.

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltouuni kestävä	Grilli	Huomautus
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	✓	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä, koska se saattaa kaareutua. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistusastia	✓ / ✗	✗	Noudata valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja lämmitysaikoja. Noudata varovaisuutta, koska nämä astiat kuumentuvat erittäin kuumiksi.
Posliini ja keramiikka	✓ / ✗	✗	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luoposliini ovat yleensä sopivia. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✓	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumentetaan äkillisesti.
Metalli	✗	✓	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Muovi/polystyreeni, esim. pikaruokapakkaukset	✓	✗	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	✗	Se ei saisi osua ruokaan ja höyryn pitäisi päästää poistumaan puhkaisemalla pussiin reikä.
Pakastus- tai paahtopussit	✓	✗	Täytyy puhkaista, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	✗	Älä käytä muovi- tai metallisulkijoita, koska ne saattavat sulaa tai syttyä palamaan metallin kaareutumisen vuoksi.
Olki- ja puuastiat	✓	✗	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	✓	✗	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.



VAROITUS: Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.

HUOMAUTUS: Älä jätä uunia valvomatta sen ollessa käytössä.

HOITO JA PUHDISTUS

HUOMAUTUS: ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPUHDISTIMIA, HANKAAVIA AINEITA, KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, MITÄÄN NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVÄÄ TAI HANKAUSTYÖNYJÄ MIHINKÄÄN MIKROAALTOUNIN OSIIN.

Varmista ennen puhdistusta, että mikroaaltounin sisus, luukku ja kaikki tarvikkeet ovat täysin jäähtyneet. PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhtaana, tai muuten sen pinnat saattavat vaurioitua. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana uunin sisäosaan, sisäosan etupuolelle ja luukkuun voi kertyä kondenssivettä. Kondenssiveden määrä riippuu uunin pintojen lämpötilasta ja valmistettavan ruoan kosteuspitoisuudesta. Varmista, että lopetettuasi ruoanvalmistuksen pyyhkit näille pinnoille kertyneen kosteuden pois pehmeällä, kosteutta imevällä liinalla.

Uunin ulkopuoli

Pyyhi uunin ulkopuoli miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhkit pesuaineen pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä liinalla.

Säätöpaneeli

Poista säätöpaneelin aktivointi avaamalla luukku ennen puhdistusta. Noudata varovaisuutta. Pyyhi veteen kostutetulla kankaalla, kunnes säätöpaneeli on puhdas. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkäänlaista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta. Vältä liiallisen veden käyttöä. Älä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita.

Uunin sisäpuoli

1. Puhdista kaikki ruoantähteet tai roiskeet pehmeällä, kostealla kankaalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin.

Käytä itsepäisimmille tahroille saippuaa ja pyyhi useita kertoja kostealla kankaalla, kunnes kaikki ruuantähteet on poistettu. Älä irrota aaltoputken suoja.

2. Varmista, että saippualliuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa vioittaa uunia.

3. Älä käytä sumutetyypisiä puhdistusaineita uunin sisäosaan.

4. Lämmitä uunia säännöllisesti grillin avulla tai kuumenna uunia ilman ruokaa 20 minuuttia. Ruuan jäännökset ja roiskeinen rasva voivat aiheuttaa savua ja pahaa hajua.

Pidä aaltoputken suojakansi aina puhtaana.

Se on herkästi rikkoutuva materiaalia ja se on puhdistettava varovaisuutta noudattaen (noudata edellä annettuja puhdistusohjeita).

HUOMAA: Liiallinen liottaminen voi aiheuttaa aaltoputken suojakannen rikkoutumisen.

Aaltoputken suojakansi on kulutusosa, ja ilman säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.

Lisävarusteet

Lisävarusteet, kuten kuumennusalusta, kuumennusalustan tuki ja teline voidaan pestä miedolla saippuavedellä. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla.

HUOMAA: Älä käytä höyrypuhdistinta.

Puhdistusvihje - Uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:

Aseta kulhoon puolikas sitruunaa, lisää 3 dl vettä ja kuumenna 100 %:lla 10-12 minuuttia.

Pyyhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT

Mikroaallot kypsentsävät perinteistä kypsennystä nopeammin. Tämän vuoksi on tärkeää noudattaa tiettyjä tekniikoita hyvien tulosten varmistamiseksi. Monet tekniikoista ovat samanlaisia kuin perinteisessä kypsennyksessä käytettävät.



VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa tai kannellisissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia.

KYPSENNYSTÄ KOSKEVIA NEUVOJA:

- Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Käytettävien välineiden täytyy soveltua käytettäväksi mikroaaltouunille
- Katso keittokirjaosiosta suositellut kypsennysajat ja tehot.
- Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä (noudata valmistajan ohjeita). Älä koskaan käytä öljyä, ellei valmistaja näin neuvo äläkä koskaan ylitä ohjeellista valmistusaikaa.



VAROITUS: Noudata SHARP-käyttöoppaan ohjeita kaikkina aikoina? Jos kypsennät suositeltua pidempiä aikoja tai käytät liian korkeita tehoja, ruoka saattaa ylikuumentua ja palaa ja äärimmäisissä olosuhteissa syttyä tuleen ja vaurioittaa uunia.

Järjesteleminen

Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulkopuolta kohti, esim. kanankoivet.

Ruoat, jotka sijoitetaan astian ulkopuolta kohti, saavat enemmän energiaa ja kypsyvät nopeammin kuin keskellä olevat.

Peittäminen

Tietyt ruoat kannattaa peittää kypsennyksen aikana.

Käytä mikroaaltouunikelmua tai sopivaa kantta.

Puhkaiseminen

Pistelet reikiä kuorellisiin tai kalvopäällysteisiin ruokiin useisiin kohtiin ennen kypsennystä tai lämmitystä, koska höyry voi kerääntyä ja aiheuttaa ruuan räjähtämisen.

esim. perunat, kala, kana, makkara.

HUOMAUTUS: Kananmunia ei saa kuumentaa mikroaalloilla, koska ne voivat räjähtää vielä kypsennyksen jälkeenkin, esim. uppomunat, paistetut munat ja kovaksi keitetyt.

Sekoittaminen, kääntäminen ja järjesteleminen uudelleen

Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti, on tarpeen sekoittaa, kääntää ja järjestää ruokaa uudelleen kypsennyksen aikana.

Sekoita ruokaa aina reunoilta keskustaan päin.

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen kypsennyksen jälkeen, koska se jakaa lämmön tasaisesti ruokaan.

Ruuan ominaisuudet	
Koostumus	Paljon rasvaa tai sokeria sisältävät ruoat (esim. Jouluvanukas, joulutortut) tarvitsevat vähemmän lämmitysaikaa. Varovaisuutta on noudatettava, koska ylikymmeneminen voi johtaa tulipaloon. Ruoassa olevat luut johtavat lämpöä saaden ruoan kypsymään nopeammin. Huolellisuutta on noudatettava, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.
Tiheys	Ruuan tiheys vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Kevyet, huokoiset ruuat, kuten kakut tai leipä kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiheät ruuat, kuten paistit ja padat.
Määrä	Mikroaaltojen määrä uunissa pysyy samana huolimatta siitä, kuinka paljon ruokaa kypsennetään. Kypsennysaikaa täytyy lisätä, kun uuniin lisättävän ruuan määrä kasvaa. Neljän perunan kypsyminen kestää esim. kauemmin kuin kahden.
Koko	Pienet määrät ja pienet palat kypsyvät nopeammin, koska mikroaallot lävistävät kaikilta sivuilta keskusta. Voit kypsentää tasaisesti paloittelemalla ruuan samankokoisiin paloihin.
Muoto	Epäsäännöllisen kokoisten ruokien paksumpien osien kypsyminen kestää kauemmin, kuten kananrinta. Aseta paksummat osat astian uloimpaan osaan, jossa ne saavat enemmän energiaa. Näin varmistat tasaisemman kypsymisen. Pyöreät muodot kypsyvät tasaisemmin kuin neliömuotoiset mikroaaltouunilla kypsennettäessä.
Ruuan lämpötila	Ruuan alkuperäinen lämpötila vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Jäähdytetyt ruoat kestävät kypsyä kauemmin kuin huoneenlämpöiset. Astian lämpötila ei ole todellinen merkki ruoan tai juoman lämpötilasta. Tee viillon ruokiin, joissa on täytteitä, esim. hillodonitseihin, vapauttaaksesi lämpöä tai höyryä.



VAROITUS: Kasvot ja kädet: Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa tai keittoastioita uunista. Astu taaksepäin, kun avaat oven ja anna lämmön tai höyryn hajaantua. Kun avaat kansia (kuten mikrokalvo), paahtopusseja tai popcornpusseja, ohjaa höyry pois kasvoista ja käsistä.



VAROITUS: Tarkasta ruuan ja juoman lämpötila ennen tarjoilua. Noudata erityistä varovaisuutta, kun tarjoat vauvoille, lapsille tai vanhuksille. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.

SULATUSOHJEITA

Mikroaaltouunin käyttö on nopein sulatusmenetelmä. Se on yksinkertainen menetelmä, mutta seuraavien ohjeiden noudattaminen on tärkeää ruoan perusteellisen sulatuksen varmistamiseksi.

- Poista kaikki pakkaukset ja kääreet ennen sulatusta.
- Sulata ruoka käyttämällä kohtalaisen matalaa/matalaa tai sulatustehoa.
- Katso tarkemmat ohjeet alta.

Järjestä uudelleen

Ruoat, jotka on asetettu astian ulkopuolta kohti, sulavat nopeammin kuin keskellä olevat ruoat. Siksi on tärkeää asetella ruoat uudelleen jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.

Siirrä tiiviisti asetellut ruoat ulkoreunalta keskelle ja järjestele päällekkäiset alueet.

Tämä varmistaa, että kaikki ruoan osat sulavat tasaisesti.

Erottele

Ruoka saattaa olla juuttunut yhteen, kun se otetaan pakastimesta. On tärkeää erotella ruoka mahdollisimman pian sulatuksen aikana.

esim. pekoniviipaleet, kanafileet.

Suojaa

Jotkut ruuan kohdat saattavat lämmetä sulatuksen aikana. Voit estää niiden edelleen lämpenemisen ja kypsymään ryhtymisen suojaamalla ne ohuella kalvolla, joka heijastaa mikroaaltoja, esim. kanankoivet tai siipipalat

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen ruoan sulamisen varmistamiseksi.

Sulatus ei ole valmis, ennen kuin ruoka on otettu pois uunista. Ruoan täytyy seisoa peitettynä tietyn aikaa sen varmistamiseksi, että keskusta on sulanut täysin.

Käännä ympäri

On tärkeää, että kaikkia ruokia käännetään jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.

Tämä on tärkeää kunnollisen sulamisen varmistamiseksi.

RUUANLÄMMITYSOHJEITA

Noudata ruuan lämmitystä koskevia ohjeita, jotta varmistut sen perusteellisesta lämmityksestä ennen tarjoilua.

Ruoka-annokset

Irrota kaikki siipikarjan tai lihan osat, lämmitä ne erikseen. Katso ohjeet alla.

Aseta pienemmät osat lautasen keskelle, paksummat osat reunalle. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä kohtalaisen matalalla/matalalla teholla. Sekoita/järjestä uudelleen puolessa välissä.

HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Viipaloitu liha

Peitä mikrokelmulla ja lämmitä kohtalaisen matalalla/matalalla teholla. Järjestele uudelleen ainakin kerran, jotta ruoka lämpenee tasaisesti.

HUOMAUTUS: Varmista, että liha lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Siipikarja-annokset

Aseta pakuimmat osat astian uloimpaan osaan. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä kohtalaisen matalalla teholla.

Käänä puolivälissä lämmitystä.

HUOMAUTUS: Varmista, että siipikarja lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Pataruuat

Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä kohtalaisen matalalla/matalalla teholla.

Sekoita usein varmistuaksesi tasaisesta lämmityksestä.

HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Kun lämmität ruokaa, saat parhaat tulokset valitsemalla ruokatyyppille sopivan mikroaaltotehon. Kulhollinen kasviksia voidaan esimerkiksi lämmittää korkealla teholla, kun taas lasagne, joka sisältää aineita, joita ei voida sekoittaa, pitäisi lämmittää kohtalaisen matalalla/matalalla teholla.

HUOMAUTUKSET:

- Poista ruoka folio- tai metalliastioista ennen lämmitystä.
- Lämmitysaikoihin vaikuttaa astian muoto, syvyys ja materiaali sekä ruuan muoto, syvyys, määrä ja lämpötila.



VAROITUS: Älä kuumenna nesteitä kapea-aukkoisissa astioissa, koska ne voivat purkautua astioista ja aiheuttaa palovammoja.

- Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroida, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.
- Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn lämmitykseen. Tämä voi johtaa ylikuumentumiseen ja öljy saattaa syttyä tuleen.
- Tölkkiperunoita ei saa lämmittää mikroaaltouunissa. Noudata tölkissä olevia valmistajan ohjeita.



VAROITUS: Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.

VIANMÄÄRITYS

Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Näin vältytään tarpeettomilta huoltokutsuilta, jos vika on yksinkertainen.

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä alustalle ja sulje luukku. Aseta uuni kypsentämään minuutin ajan korkealla mikroaaltoteholla.

1. Syttyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
2. Toimiiko tuuletin? (Tarkista asettamalla kätesi ilmanottoaukkojen yläpuolelle.)
3. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
4. Onko vesikuppi kuuma?

Jos vastaat "Ei" johonkin kysymykseen, tarkista ensin, että uunin pistoke on kunnolla seinässä ja ettei sulake ole palanut. Jos vika ei ole kummassakaan, jatka tarkastusta seuraavan vianmääritystaulukon mukaisesti.



VAROITUS: Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Huoltotoimien ja korjausten suorittaminen on vaarallista muille, kuin SHARPin koulutetuille asentajille. Tämä on tärkeää, sillä siihen saattaa sisältyä sellaisten kansien poistamista, jotka suojaavat mikroaaltoenergialta.

- Oven tiiviste pysäyttää mikroaaltojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmatiivistä tiivistettä. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntee lämmintä ilmaa luukun ympärillä. Ruoat, joissa on korkea kosteuspitoisuus, vapauttavat höyryä ja aiheuttavat luukun sisäpuolelle kondenssivettä, joka saattaa tippua uunista.
 - Korjaukset ja muutokset: Älä yritä käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
 - Ulkokuoren & lampun käsittely: Älä koskaan poista ulkokuorta. Se on erittäin vaarallista sisäisten korkeajännitteisten osien vuoksi. Niihin ei saa koskea, koska se voi olla hengenvaarallista.
- Uunia ei ole varustettu lampun kannella. Jos lamppu lakkaa toimimasta, älä yritä vaihtaa sitä itse, vaan ota yhteyttä hyväksyttyyn SHARP-huoltoon.

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

KYSYMYS	VASTAUS
Ilmavirta kiertää luukun ympärillä.	Kun uuni toimii, ilma kiertää sisäosassa. Ovi ei ole ilmatiivis, joten ilmaa voi karata luukusta.
Uuniin muodostuu kondenssivettä, joka voi tippua luukusta.	Uunin sisäosa on normaalisti kylmempi kuin kypsennettävä ruoka, joten kypsennyksen aikana muodostuvat höyry kondensoituu kylmempään pintaan. Höyryn määrä riippuu ruoan vesipitoisuudesta. Jotkut ruoat, kuten perunat ovat kosteampia. Luukun oveen jääneen kondenssiveden pitäisi poistua muutaman tunnin kuluessa.
Välähdykset tai valokaaret uunin sisäosasta kypsennyksen aikana.	Valokaaria syntyy, kun metallinen esine on uunin sisäpinnan lähellä kypsennyksen aikana. Tämä saattaa karhentaa sisäpintaa, mutta ei vaurioita uunia.
Kipinöivät perunat.	Varmista, että kaikki "silmit" on poistettu perunoista ja että ne on pistelty. Aseta suoraan alustalle tai lämmönkestävään vuokaan tai vastaavaan.
Uuni ei toimi, kun ajastinsäädin käännetään pois nollasta.	Tarkista, että luukku on suljettu kunnolla.
Uuni kypsentää liian hitaasti.	Varmista, että on valittu oikea teho.
Uuni pitää ääntä.	Mikroaaltoenergia sykkii PÄÄLLE ja POIS kypsennyksen/sulatuksen aikana.
Ulkokuori on kuuma.	Ulkokuori saattaa kuumeta - pidä lapset etäällä.

ENNEN KUIN PYYDÄT APUA

Tarkista seuraavat asiat ennen avun pyytämistä:

- Tarkista, että uuni on kytketty pistorasiaan tiukasti. Jos ei ole, irrota pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia ja kytke takaisin tiukasti.
- Tarkista palanut sulake tai lauennut pääkatkaisija. Jos ne vaikuttavat toimivan oikein, testaa pistorasia toisella laitteella.
- Tarkista, että virta- ja ajastinpainikkeet ovat säädetty oikein.
- Tarkista, että luukku on tiukasti suljettu ja lukitusjärjestelmä toimii. Jos luukku ei ole oikein suljettu, mikroaaltoenergia ei virtaa uuniin.

JOS MIKÄÄN EDELLÄ OLEVISTA EI KORJAA TILANNETTA OTA YHTEYTTÄ VALTUUTETTUUN TEKNIKKOON. ÄLÄ YRITÄ SÄÄTÄÄ TAI KORJATA UUNIA ITSE.



Obs:

Produktet er markert med dette symbolet.

Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlingsystemer for disse produktene.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

1. I EU

Obs: Hvis du vil kvitte deg med dette utstyret, må du ikke bruke den vanlige søppelbøtten!

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr må behandles atskilt og i henhold til lovgivning som krever riktig behandling, gjenvinning og resirkulering av brukt elektrisk og elektronisk utstyr.

Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger i EU-landene returnere brukt elektrisk eller elektronisk utstyr til utvalgte innsamlingssteder gratis*.

I noen land* kan også den lokale forhandleren ta tilbake det gamle produktet gratis hvis du kjøper et lignende nytt produkt.

*) Kontakt lokale myndigheter for nærmere informasjon.

Hvis det brukte elektroniske utstyret har batterier eller akkumulatorer, må du avhende det separat på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering, dette kan dermed forhindre potensiell negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kontakt lokale myndigheter og spør om riktig deponeringsmetode.

For Sveits: brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt.

Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det:

Kontakt SHARP-forhandleren som vil informere deg om tilbakegivning av produktet. Du kan bli belastet for kostnader som oppstår fra tilbakegivning og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan tas av lokale innsamlingssteder.

For Spania: Kontakt det etablerte innsamlingssystemet eller lokale myndigheter for tilbakegivning av brukte produkter.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG EKSPONERING TIL MIKROBØLGEENERGI

1. Ikke bruk denne ovnen med døren åpen da dette kan føre til skadelig eksponering til mikrobølgeenergi. Det er viktig at du ikke ødelegger eller forstyrrer sikkerhetsforseglingene.
2. Ikke legg noe mellom fronten av ovnen og døren eller la avfall eller rester av rengjøringsprodukter samle seg på kontaktflatene.
3. Ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er veldig viktig at døren lukkes og at det ikke oppstår skade på døren, hengslene, dørlinkene eller dørpakningene og kontaktflatene.
4. Ikke forsøk å reparere eller justere ovnen.

INNHold

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	3
INSTALLASJON.....	10
SPEKIFIKASJONER.....	11
OVN OG TILBEHØR.....	12
KONTROLLPANEL.....	13
MIKROBØLGEFFEKTIVÅR.....	14
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	14
VEILEDNING FOR TNING.....	15
GRILL-TILBEREDNING/MIX GRILL-TILBEREDNING.....	15
PASSEDE KOKERAR.....	16
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	17
MIKROBØLGEVN TILVEREDNINGSRÅD.....	18
RÅD OM OPTNING.....	20
RÅD OM OPPVARMING.....	21
FEILSØKING.....	22
FØR DU RINGER ETTER HJELP.....	23

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

For å unngå fare for brann. Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange, kan overopphete maten og føre til brann.

Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for å bli innebygget i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.

Støpslet må være lett tilgjengelig, slik at enheten raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.

Strømmen må være vekselstrøm, 230–240 V, 50 Hz, med en 10 A sikring eller en minimum 10 A kretsbytter. En separat krets som bare betjener dette utstyret.

Ikke plasser ovnen i områder hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

Dersom det oppdages røyk må ovnen slås av eller støpslet på den elektriske ledningen trekkes ut av kontakten, og døren må holdes lukket for å hindre oppblussing av flammer.

Bruk bare mikrobølgetrygge beholdere og utstyr. Kjøkkenredskaper må kontrolleres for å påse at de passer for bruk i mikrobølgeovn.

Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere, må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.

Rengjør mikrobølgedekselet og ovnsrommet. Disse må være tørre og fettfrie. Oppbygd fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.

Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.

Bruk kun spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.

Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn under bruk.

For å unngå overoppheting og brann, må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold, f.eks. innbakte pølser, paier, juleribber osv. Se tilhørende råd i bruksanvisningen.

For å unngå risiko for skader. ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

- a) Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
- b) Kontroller at hengslene og dørklinkene ikke er ødelagte eller løse.
- c) Påse at dørpakningene og kontaktflatene ikke er skadet.
- d) Påse at det ikke er bulker inne i ovnen eller på døren.
- e) Påse at den elektriske ledningen og støpslet ikke er skadet.

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

Aldri juster, reparer eller modifier aldri ovnen selv. Det er risik ofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.

Ikke bruk ovnen med døren åpen eller endre dørklinkene

på noen måte. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og pakningsoverflatene.

Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.

Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring». Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.

Personer med PACEMAKER må kontakte lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

For å unngå muligheten for elektrisk støt.

- Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
- Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
- Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
- Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
- Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
- Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.
- Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.
- Hvis den elektriske ledningen er skadet må den skiftes av en autorisert SHARP-tekniker.

ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes

opp i forseglede beholdere siden de kan eksplodere. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen. For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen, selv etter at ovnen er skrudd av. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut, dette kan føre til skålding når innholdet varmes opp og koker over.

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skålding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glasstgang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.

Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen, siden de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggeblandinger, må det stikkes hull på plomme og eggehvite. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før de varmes opp i mikrobølgeovnen.

Stikk hull på skallet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

ADVARSEL: Innholdet på tåteflasker og babymatglass

må røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres til barnet for å unngå skålding. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader. For å unngå fare for brannskader:

- Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skålding fra damp og kokende væske. For å unngå brannskader eller skålding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
- Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; kontroller alltid temperaturen på det som er tilberedt.
- Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes slik at du unngår brannskader eller skålding fra damp eller varme som slippes ut.
- Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skålding.
- Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

ADVARSEL: Barn over åtte år kan kun bruke ovnen uten overvåkning dersom tilfredsstillende instruksjon er gitt, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feilaktig bruk.

Når mikrobølgeovnen brukes i GRILL-, MIX GRILL, VARMLUFT-, MIX VARMLUFT og AUTO MENU-modus (gjeldende modus for modellen), må barn kun bruke ovnen under overvåkning av voksne på grunn av varmen som utvikles.

Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske og mentale

evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de ikke overvåkes eller på forhånd er gitt tilfredsstillende instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn bør overvåkes hvis de rengjør apparatet. Modeller med elektronisk berøringspanel kommer med barnesikring.

Ikke len deg mot eller heng på døren når den åpnes eller lukkes. Ikke lek med ovnen eller bruk den som en leke.

Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av innpakning (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø, siden de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Foreta aldri noen form for endring på ovnen.

Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.

Dette apparatet skal brukes i husholdninger. Ovnene er kun ment for tilberedelse av mat i hjemmet, og skal bare brukes til å lage mat og drikke. Å tørke mat eller klær, varme opp varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til skade, antennelse eller brann. Den er ikke egnet for kommersiell eller laboratorisk bruk.

For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader.

Bruk aldri ovnen når den er tom. Når du bruker en bruningstallerken eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmebestandig isolator, som en porselentallerken, under for å unngå skade på ovnsbasen på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall idet disse kan reflektere mikrobølgene og føre til elektriske overslag. Ikke sett bokser av

metall inn i ovnen.

For å unngå at dreieskiven eller basen til ovnen knuser:

- a) La den kjøles ned før du rengjør med vann.
- b) Ikke plasser varm eller kald mat eller varmt utstyr på en kald dreieskive/ovnsbase.
- c) Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

MERK:

Ikke bruk plastbeholdere for tilberedning av mat i mikrobølgeovnen dersom ovnen fortsatt er varm fra bruk av kombi-modus (avhengig av ovnsmodell) da de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke brukes under overnevnte forhold dersom ikke beholderprodusenten sier at de egner seg.

Dersom du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker.

Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.

Vanndamp eller vanndråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

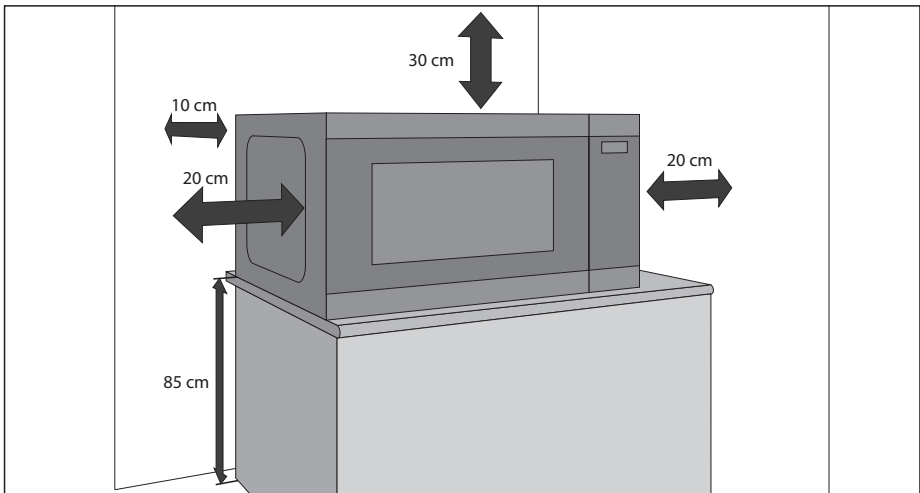
Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende små brukssituasjoner som: kjøkkenområder for ansatte i en butikk, på et kontor eller andre profesjonelle miljøer / gårder / av klienter i hoteller, moteller og andre steder det bor mennesker / pensjonater.



Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk .

INSTALLASJON

1. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
2. Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
3. Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.
4. Velg en flat overflate med stor nok plass til å sikre inn- og utgående ventilasjon. Se bilde på den første siden. Den bakre overflaten skal plasseres mot en vegg.
 - Minimum installasjonshøyde er 85 cm.
 - En minimumavstand på 20 cm er nødvendig mellom sidene til mikrobølgeovnen og tilstøtende vegger eller objekter.
 - La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
 - Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
 - Blokkering av innsug og/eller utluftingsåpninger kan skade ovnen.
 - Plasser ovnen så langt som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



5. Sett ovnsens støpsel inn i en standard jordnet stikkontakt.

ADVARSEL:

Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en konvensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner).

Ikke blokker eller begrenser ventilasjonsåpningene.

Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

Ikke berør utsiden av mikrobølgeovnen under eller rett etter drift da den vil være varm.

SPESIFIKASJONER

Modellnavn		YC-MS01	YC-MG01
AC-nettpenning		230 V / 50 Hz, enkelfase	
Sikring / kretsbytter		10 A	10 A
Vekselstrøm påkrevet		1270 W	1270 W
Effekt:	Mikrobølge	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energisparemodus	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Ovnskapasitet		20 liter**	20 liter**
Størrelse på grillstativ (diameter x høyde i mm)			315 x 308
Roterende tallerken (diameter i mm)		255	255
Vekt (kg)		ca. 11,0 kg	ca. 11,6 kg
Ovnsløspære (LED-type)		1,5 W	1,5 W

* – Dette produktet innfrir kravene i europeisk standard EN55011.

I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B.

Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandlingen av mat.

Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i husholdninger.

** – Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

OVN OG TILBEHØR

1. Dørens sikkerhetslåsesystem
2. Ovnsvindu
3. Glassplate
4. Dreiering
5. Dreieskivekobling
6. Mikrobølgepanel (Ikke fjern)
7. Kontrollpanel
8. Knapp for åpning av ovnsdøren
9. Ventilasjonsåpninger
10. Utvendig kabinett
11. Elektrisk ledning
12. Grillstativ (bare YC-MG01)

Undersøk at følgende tilbehør følger med: dreiering, dreieskivekobling og glassplate

Kun grillovner:

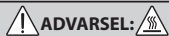
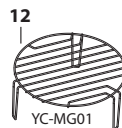
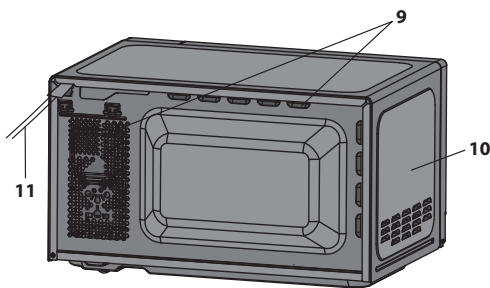
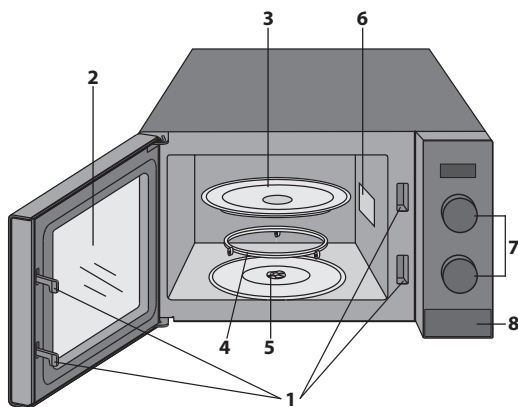
- **Grillstativ** – kun til bruk for matlaging med grillfunksjonen.
- Grillstativet er utformet kun for bruk med grillovner. IKKE bruk stativet når du bruker mikrobølgefunksjonen.
- For bruk av grillstativet, se GRILL-avsnittene i denne bruksanvisningen.

Berør aldri grillen når den er varm.

MERK: Oppgi to elementer når du bestiller tilbehør; delenavn og modellnavn.

MERKNADER:

- Mikrobølgepanelet er skjørt. Det må utvises forsiktighet når ovnen rengjøres på innsiden slik at ikke panelet skades.
- Rengjør alltid innsiden av ovnen grundig etter tilberedning av fet mat uten lokk, og spesielt grillelementet. Det må være tørt og uten fett. Fettbelegg kan føre til overoppheting og utvikle røyk eller antenning.
- Bruk alltid ovnen med den roterende tallerkenen og dreiefoten korrekt montert. Det gir grundig og jevn tilberedning av maten. En uriktig montert tallerken kan skape skrangling, at tallerken ikke roterer korrekt og føre til skade på ovnen.
- All mat og kokekar skal alltid plasseres på den roterende tallerken for tilberedning.
- Tallerkenen roterer både til høyre og til venstre. Roteringsretningen kan skifte hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningen av maten.



ADVARSEL: Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm ved bruk. Døren, det utvendige kabinettet, ovnsrommet, tilbehøret og tallerkenen vil bli meget varm under bruk. For å hindre brannskader må det alltid brukes tykke kjøkkenhansker eller grytekluter.

KONTROLLPANEL

1. MIKROEFFEKTSTYRING-knott

Effektnivå

800 WATT = HØY

620 WATT = MIDDELS HØY

440 WATT = MIDDELS



OPPTINING

297 WATT = MIDDELS

130 W = LAV

100 % grill = Grill

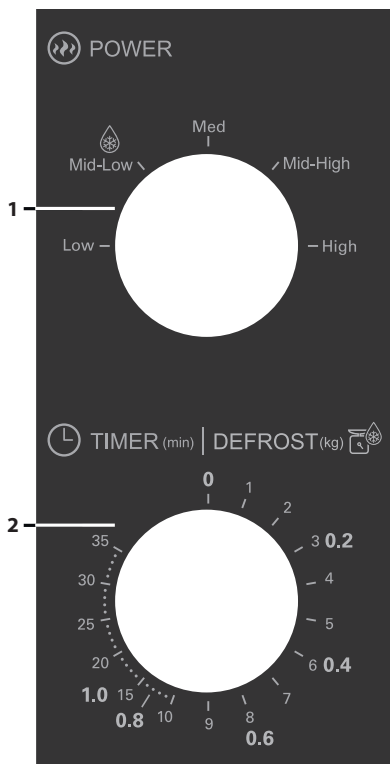
60 % grill 40 % mikro = Kombi.3

70 % grill 30 % mikro = Kombi.2

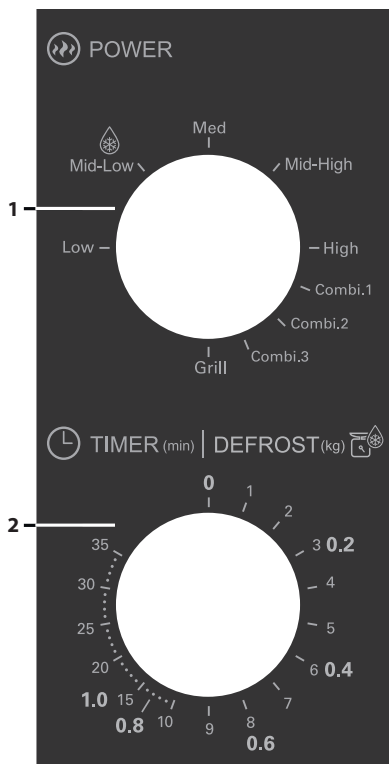
80 % grill 20 % mikro = Kombi.1

2. VEILEDNING FOR UR/TINING-knott (0–35 min / 0,2–1,0 kg)

VEILEDNING FOR UR/TINING har to skalaer. Den ytre skalaen er for tining basert på kilovekt. Den indre skalaen brukes til å angi tiden.



YC-MS01



YC-MG01

MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER

Det er fem effektnivåer for mikrobølgeovnen. Disse er oppført nedenfor.

Effektnivåene for mikrobølgeovnen varier ved at mikrobølgeenergien slår seg på og av. Når du bruker effektnivåer over HØY (100 %), kan du høre mikrobølgeenergien pulserer mens tilberedes eller tines.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

800 WATT = HØY – brukes til hurtig tilberedning eller oppvarming. Eksempelvis for gryteretter, varme drikker, grønnsaker osv.

620 WATT = MIDDELS HØY – brukes til lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

440 WATT = MIDDELS – brukes til kompakte matvarer som krever lengre tilberedningstid ved normal tillaging, eksempelvis. storfekjøtt. Dette effektnivået anbefales for å få kjøttet mørt.

260 WATT = MIDDELS LAV – for å tine, velg denne effektnivåen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for småkoking av ris, pasta, melboller og tilberedning av eggekrem.

130 WATT = LAV – til forsiktig tining, eksempelvis av kremkaker og kaker.

MIKROBØLGGETILBEREDNING

1. Tilbered og plasser maten i en passende beholder (se «PASSENDE KOKEKAR»). Plasser maten/holderen direkte på midten av dreieskiven. Lukk døren.
2. Skru **MIKROEFFEKTKONTROLL**-knotten til den ønskede innstillingen av de fem mikroeffektnivåene.
3. Skru **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten til ønsket tilberedning-/opptiningstid, og ovnen vil starte automatisk.
4. Når tilberedning/tining er ferdig, vil **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten gå tilbake til «0», og du vil høre et lydsignal. Ovnslampen vil slå seg av automatisk, og dreieskiven slutter å rotere. Åpne opp ovnsdøren, ta forsiktig ut maten/holderen. La maten stå etter behov.

TILBEREDNINGSTIPS:

Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.

Hvis du vil slutte tilberedningen før tilberedningstiden er ferdig, skru **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten tilbake til «0» (av), eller åpne opp ovnsdøren. Ovnsdøren kan åpnes når som helst under tilberedning. For å fortsette tilberedningen, lukker du døren. Hvis du vil endre tilberedningstiden under tilberedning, er det bare til å skru **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten til den nye ønskede innstillingen.

Når du tilbereder/tiner i mindre enn tre minutter, kan du skru **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten forbi timinuttersmerket, og så tilbake til ønsket innstilling. Tidtakeren vil gå mer nøyaktig da.

Du kan endre effektnivået under tilberedning ved å skru **MIKROEFFEKTKONTROLL**-knotten til ønsket innstilling.

ADVARSEL:

Påse at **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten stilles tilbake til nullposisjonen «0» etter ferdig tilberedning, ellers vil ovnen starte automatisk når ovnsdøren lukkes.

VEILEDNING FOR TINING

Denne veiledningen er utformet for å forenkle tiningen av enkelte matvarer.

Den kan brukes for tining av: Kylling, kotelletter, fisk (hele eller filletter), kjøttdeig og pølser.

Eksempel: For å tine opp 0,4 kg kyllingbiter:

1. Plasser kyllingbitene på en flat tallerken, og plasser den på dreieskiven i ovnen.
2. Skru **MIKROEFFEKT**-knotten til TINING-innstillingen (MIDDELS LAV).
3. Skru **VEILEDNING FOR UR/TINING**-knotten til innstillingen for 0,4 kg. Oven vil starte umiddelbart. Snu kyllingbitene 1–2 ganger under opptining.
4. Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

MERK: Tiningstiden er basert på standardgorhold. Sjekk resultatet av tiningen, og juster tiningstiden deretter hvis nødvendig.

GRILL-TILBEREDNING/MIX GRILL-TILBEREDNING

1. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektnivå. Grillen hjelper av den roterende tallerkenen som sørger for jevn bruning. Bruk stativet for å grille små matenheter som bacon, røkt mat og tekaker. Maten kan enten plasseres direkte i stativet eller på en paitallerken / varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling. **MIX GRILL** betyr tilberedning alternativt med mikrobølgeeffekt og grill.

Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Det er tre valg for kombinasjonen:

Funksjon/Effekt	Utgang	Bruksområde
Kombi.1	80 % grill 20 % mikro.	Pølse, lam, grillspyd, sjømat, biff
Kombi.2	70 % grill 30 % mikro.	Kyllingbiter, kyllingbryst, svinekotelletter
Kombi.3	60 % grill 40 % mikro.	Hel kylling
Grill	100 % grill	Bakt brød, skivet mat

NOTATER for TILBEREDNING med GRILL og MIX GRILL:

- Det er ikke nødvendig å forvarme grillen.
- Når du bruner mat i en dyp tallerken, plasser den på den roterende tallerkenen.
- Du vil kunne se røyk eller merke lukt av brent når du bruker grillen for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på at det er noe galt med ovnen. For å unngå dette problemet når du bruker ovnen for første gang, varm opp ovnen i 20 minutter uten mat på grillen.

VIKTIG: For å bli kvitt røyk eller lukt under bruk, åpne et kjøkkenvindu eller slå på kjøkkenventilatoren.

MERK: Når du bruker grill-funksjonen slår grillen seg regelmessig på og av for å forhindre overoppheting.



ADVARSEL: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet og annet tilbehør vil bli meget varme når ovnen er i bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

PASSENDE KOKEKAR

For å tilberede/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne passere gjennom beholderne for å gå gjennom maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar.

Runde/ovale tallerkener er å foretrekke fremfor firkantede/avlange siden maten i hjørnene har en tendens til å bli overkokt. Et utvalg av kokekar som er listet opp nedenfor kan benyttes.

Kokekar	Mikrobølge Trygg	Grill	Kommentar
Aluminiumfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	Små biter av aluminiumfolie kan brukes til å skjerme matvarer fra overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnsveggen for å hindre overslag. Foliebeholdere anbefales ikke dersom de ikke er spesifisert av produsenten, for eksempel Microfoil®, følg instruksjonene nøye.
Tallerkener for bruning	✓ / ✗	✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær meget forsiktig idet disse tallerkenene blir meget varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex®	✓	✓	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass da glasset kan briste eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	✓	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Plast/Polystyren, for eksempel beholdere for gatekjøkkenmat	✓	✗	Forsiktighet må utvises siden noen beholdere kan deformeres, smelte eller misfarge ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	✗	Bør ikke berøre maten og må stikke hull for å slippe ut damp.
Poser for frysing/steking	✓	✗	Må stikkes hull på for å slippe ut damp. Påse at posen egner seg for bruk i mikrobølgeovn.
Papirtallerkener/ kopper og kjøkkenpapir	✓	✗	Ikke bruk plast- eller metalltråder idet de kan smelte eller føre til brann som følge av elektrisk overslag.
Strå- og trebeholdere	✓	✗	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktighet må utvises da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avisapapir	✓	✗	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann. Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.



ADVARSEL: Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.

MERK: Overvåk alltid ovnen når den er i bruk.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Advarsel: Ikke bruk kommersiell ovnsrengjøring, DAMPVASKERE, slipende, harde rengjøringsmidler, VASKEMIDLER SOM INNEHOLDER SODIUM HYDROKSID eller stålull på noen del av mikrobølgeovnen.

Før rengjøring må du påse at ovnsrommet, døren, ovnskabinettet og annet tilbehør er fullstendig avkjølt. **RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN MATRESTER** – Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnens livslengde og medføre farlige situasjoner.

Merk: Under tilberedning kan det bygge seg kondens inne i ovnsrommet og døren. Mengden kondens kommer an på temperaturen på ovnens overflater og fuktighetsinnholdet til maten i mikrobølgeovnen. Når du er ferdig med tilberedningen, må du tørke bort all fuktighet som samler seg på disse overflatene med en myk klut som tar til seg fuktighet.

Ovnens ytre

Utsiden av ovnen kan enkelt holdes ren med mildt såpevann og en myk klut. Sørg for at såpevannet tørkes vekk med en fuktig klut og tørr deretter med et mykt håndkle.

Kontrollpanel

Åpne døren før rengjøring for å deaktivere kontrollpanelet. Forsiktighet må utvises ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk bare en klut fuktet med vann, tørk forsiktig over panelet til det blir rent. Unngå å bruke overdrevne mengder vann. Bruk ikke noen form for kjemiske eller slipende rengjøringsmidler.

Ovninteriøret

1. For rengjøring, tørk vekk sprut eller matrester med en fuktig, myk klut eller svamp etter hver gangs bruk mens ovnen fortsatt ikke er helt avkjølt.

For kraftigere søl av matrester kan du bruke vann med en mild såpeoppløsning og tørke over flere ganger med en fuktig klut inntil alt sølet er fjernet. Matrester som får anledning til å bygge seg opp kan overopphetes og begynne å avgi røyk eller antennes og føre til overslag. Ikke fjern mikrobølgedekslet.

2. Påse at såpevannet ikke trenger inn i de små ventilasjonshullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.

3. Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype inne i ovnen.

4. Varm opp ovnen regelmessig ved å bruke grillen og varm opp ovnen uten mat i 20 minutter på grill. Matrester eller fettsprut kan føre til røykutvikling og dårlig lukt.

Hold mikrobølgedekslet rent til enhver tid.

Dekselet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor).

MERK: Overdreven oppbløting kan føre til oppløsning av mikrobølgedekslet.

Mikrobølgedekselet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

Tilbehør

Tilbehør som roterende tallerken, dreiefot og stativ må vaskes med et mildt oppvaskmiddel og tørket. De kan vaskes i oppvaskmaskin.

Dør

Rengjør regelmessig begge sider av døren, dørpakningene og områdene rundt døråpningen med en myk, fuktig klut for å fjerne alle spor etter smuss. Ikke bruk slipende vaskemidler.

MERK: Dampvasker må ikke brukes.

Rengjøringstips – for enklere renhold av ovnen:

Plasser en halv sitron i en bolle, fyll på 300 ml vann og varm opp på 100 % i 10–12 minutter.

Tørk ovnen ren med en myk, tørr klut.

MIKROBØLGEOVN TILVEREDNINGSRÅD

Mikrobølgeovner tilbereder mat raskere enn konvensjonelle metoder. Det er derfor viktig at du følger enkelte teknikker for å sikre gode resultater. Mange av de følgende teknikkene ligner på de du bruker i konvensjonell matlaging.



ADVARSEL: Væsker og mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere eller krukker/beholdere med lokk på, siden trykk bygges opp inne i beholderen/krukken, som kan føre til eksplosjon.

TILBEREDNINGSRÅD NOTATER:

- Pass alltid på ovnen når den er i bruk.
- Påse at redskapene passer for bruk i en mikrobølgeovn.
- Se tabellene i kokebok-delen for anbefalte tilberedningstider og effektnivåer.
- Bruk bare mikrobølgepopcorn i anbefalte poser (følg produsentens instruksjoner). Bruk aldri olje unntatt når det er spesifisert av produsenten og bruk aldri lenger tilberedningstid enn instruert.



ADVARSEL: Følg alltid instruksene i bruksanvisningen fra SHARP. Hvis du overskrider anbefalte tilberedningstider eller bruker effektnivåer som er for høye, vil maten kunne overopphetes, brenne og i ekstreme tilfeller ta fyr og skade ovnen.

Plasser

Plasser den tykkeste delen av maten mot utsiden av tallerkenen, f.eks. kyllinglår.

Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen får mer energi og tilberedes derfor raskere enn maten i midten.

Deksel

Enkelte matvarer drar nytte av å dekkes til under mikrobølgetilberedning.

Bruk perforert mikrobølgeplastfolie eller et egnet lokk.

Stikk hull

Mat med skall, skinn eller hinner må stikkes flere steder for tilberedning eller oppvarming siden damp kan bygges opp og kan føre til at maten eksploderer. F.eks. poteter, fisk, kylling, pølser.

MERK: Egg må ikke tilberedes i mikrobølgeovnen da de kan eksplodere, også etter selve tilberedningen er over, f.eks. posjerte, stekte, hardkokte.

Rør, snu og flytt

For jevn tilberedning er det viktig å røre, snu og flytte maten under tilberedningen. Rør og flytt maten fra utsiden og inn mot sentrum.

La stå

Ståtid er nødvendig etter tilberedningen for å sørge for at varmen sprer seg jevnt gjennom maten.

Matkarakteristikker	
Komposisjon	Matvarer med høyt fett- eller sukkerinnhold (f.eks. julepudding, kjøttdeig) krever mindre oppvarmingstid. Forsiktighet bør utøves da overoppheting kan føre til brann. Bein i mat leder varme, slik at maten tilberedes raskere. Forsiktighet må utøves slik at mates tilberedes jevnt.
Tetthet	Matens tetthet påvirker den nødvendige tilberedningstiden. Lett og porøs mat, som for eksempel kaker eller brød, tilberedes raskere enn tunge, tette matvarer som stek og gryteretter.
Kvantitet	Antall mikrobølger i ovnen er de samme uansett hvor mye mat som skal tilberedes. Tilberedningstiden må med andre ord økes etterhvert som mengden mat som settes i ovnen øker. f.eks. tar det lenger tid å tilberede fire poteter enn to.
Størrelse	Liten mat og små biter tilberedes raskere enn større biter siden mikrobølgene kan trenge gjennom fra alle sider og inn mot midten. For jevn tilberedning sørg for at alle bitene er tilnærmelesvis like store.
Form	Matvarer med irregulær form, som kyllingbryst eller kyllinglår, bruker lenger tid på tilberedning av de tykke delene. For jevn tilberedning må dem tykkeste delene plasseres lengst ute på tallerkenen der de vil motta mer energi. Runde former tilberedes jevnere enn firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
Matens temperatur	Matens opprinnelige temperatur påvirker nødvendig tilberedningstid. Avkjølt mat tar lengre tid å tilberede enn romtemperert mat. Temperaturen til beholderen er ikke en riktig indikasjon på temperaturen til matvaren eller drikken. Lag kutt i matvarer med fyllinger, for eksempel syltesmultringer, for å frigjøre varme eller damp.



ADVARSEL: Ansikt og hender: Bruk alltid ovnshansker for å ta mat eller kokekar ut av ovnen. Hold avstand når du åpner døren, slik at du ikke treffes av varme eller damp. Når du fjerner tildekninger (som plastfolie), åpner stekeposer eller popcornposer, sørg for at dampen ledes vekk fra ansikt og hender.



ADVARSEL: Kontroller temperaturen på mat og drikke og rør før servering. Vær spesielt forsiktig når du gir mat og drikke laget i mikrobølgeovn til babyer, barn eller eldre. Innholdet av tåteflasker og barnematglass må røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skålding.

RÅD OM OPPTINING

Mikrobølgeovnen er den raskeste måten å tine mat på. Det er en enkel prosess, men følgende instruksjoner er avgjørende for å sikre at maten er fullstendig opptint.

- Fjern all emballasje og innpakking før opptining.
- For å tine opp mat, bruk mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav eller Tining.
- Se mer informasjon under.

Rearranger

Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen tiner raskere enn mat i midten. Det er derfor viktig at maten omorganiseres opptil fire ganger under tining.

Flytt nøye pakkede biter fra utsiden til midten og omorganiser overlappende områder.

Dette sikrer at alle deler av maten tiner jevnt.

Separer

Mat kan være festet til hverandre når den tas ut av fryseren. Det er viktig at maten skilles så raskt som mulig under opptiningen.

f.eks. bacon, kyllingfileter.

Beskytt

Noen områder av mat som tines opp kan bli varm. For å unngå at den blir varmere og begynner å koke kan disse områdene dekkes med små biter av folie som reflekterer mikrobølgene, det vil for eksempel si lårene og vingene på en kylling.

La stå

Ståtid er nødvendig for å sørge for at maten er fullstendig opptint.

Opptining er ikke nødvendig når maten er tatt ut av mikrobølgeovnen. Maten må stå tildekket over tid for å sikre at midten er fullstendig opptint.

Snu

All mat må snus opptil fire ganger under tiningen.

Dette er viktig for å sikre grundig gjenopptining.

RÅD OM OPPVARMING

For oppvarming av mat må nedenstående råd og retningslinjer følges for å sikre at maten er fullstendig oppvarmet før servering.

Måltider på tallerken

Fjern alt fjærfe eller kjøtt og varm opp dette for seg, se nedenfor.

Plasser mindre matbiter mot midten av tallerkenen, større og tykkere biter mot kanten. Dekk med perforert mikrobølgeplast og varm opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav. Rør/beveg maten halvveis gjennom oppvarmingen.

MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.

Oppskåret kjøtt

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie og varm opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav. Flytt maten minst én gang for å sikre jevn oppvarming.

MERK: Påse at kjøttet er gjennomvarmt før servering.

Deler av fjærfe

Plasser de tykkeste delene av porsjonene mot kanten av tallerkenen, dekk med perforert mikrobølgeplastfolie og varm opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav.

Vend halvveis gjennom tiningen.

MERK: Påse at fjærkreet er gjennomvarmt før servering.

Gryteretter

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie eller et passende lokk og varm opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav. Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming.

MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.

For å oppnå det beste resultatet når du varmer opp mat, velg et passende mikrobølgeeffektnivå tilpasset maten som skal varmes opp. En bolle grønnsaker kan for eksempel varmes opp på mikrobølgeeffektnivå Høy, mens lasagne, som inneholder ingredienser som det ikke kan røres i, bør varmes opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav.

MERKNADER:

- Fjern maten fra folie eller metallbeholdere før oppvarming.
- Oppvarmingstiden påvirkes av matens form og mengde og temperaturen på maten sammen med beholderens størrelse, form og materialer.



ADVARSEL: Varm aldri opp væsker i beholdere med smale åpninger idet det kan føre til at innholdet spruter ut fra beholderen og kan føre til skålding.

- For å unngå overoppheting og brann må det utvises spesiell forsiktighet når det varmes opp mat med høyt innhold av sukker og fett.
- Varm aldri opp olje eller fett for friturekoking da det kan føre til overoppheting og brann.
- Hermetiserte poteter skal ikke varmes opp i mikrobølgeovn, følg produsentens instruksjoner på boksen.



ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skålding.

FEILSØKING

Hvis du tror ovnen ikke fungerer ordentlig finnes det noen små ting du kan sjekke selv før du tar med ovnen til en reparatør. Feilen kan være enkel å løse, og kan spare deg for mye tid og krefter.

Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten,;

Plasser en halvfull kopp vann på bunnplaten og lukk døren. Still inn tidsuret på 1 minutt ved å bruke mikrobølgeeffektnivå Høy.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?
2. Virker kjøleviften? (Sjekk ved å holde hånden over ventilasjonshullene).
3. Kommer det et varselssignal etter 1 minutt?
4. Er vannet i koppen varmt?

Hvis svaret er «NEI» på et av spørsmålene, sjekk om ovnen er plugget i ordentlig, og at en sikring ikke har gått. Oppdages ikke feilen fremdeles, sjekk feilsøkingstabellen nedenfor.



ADVARSEL: Aldri juster, reparer eller modifiser ovnen på egenhånd. Kun SHARPs teknikere er kvalifisert til å utføre reparasjoner eller servicearbeid på ovnen. Dette er viktig, ettersom det kan bety at dekelet som skjermer mot mikrobølgestråling må tas av.

- Dørpakningen stanser lekkasje av mikrobølger mens ovnen er i drift, men den er ikke lufttett. Det oppstår ofte vanndråper rundt ovnsdøren. Mat med høyt fuktighetsnivå danner damp som kan skape kondens inne i døren, og som kan dryppe ut av ovnen.
- Reparasjon og modifikasjon: Ikke bruk ovnen hvis den ikke fungerer ordentlig.
- Tilgang til utvendig kabinett og lampe: Aldri fjern det utvendige kabinettet. Dette er veldig farlig på grunn av delene med høy spenning på innsiden som aldri skal berøres fordi de kan være livsfarlige. Ovnen er ikke utstyrt med et lampetilgangsdeksel. Hvis lampen slutter å fungere, må du ikke prøve å erstatte den selv – ring et SHARP-verksted.

FEILSØKINGSTABELL

PROBLEMSTILLING	SVAR
Det trekker rundt døren.	Når ovnen fungerer, sirkuleres luft inne i ovnsrommet. Døren er ikke lufttett, så luft kan slippe ut av døren.
Kondens oppstår inne i ovnen, og kan dryppe ut av døren.	Ovnens hulrom vil normalt være kaldere enn maten som tilberedes, og derfor vil damp som dannes under tilberedning kondenseres på den kaldere overflaten. Dampmengden som produseres avhenger av vanninnholdet til maten som tilberedes. Enkelte matvarer, som for eksempel poteter, har et høyt fuktighetsinnhold. Kondens som sitter på glasset til døren forsvinner etter et par timer.
Blinking og gnistring inne i ovnsrommet ved matlaging.	Gnistring oppstår når et metallobjekt kommer for nærme ovnsrommet under tilberedning. Det kan røffe til overflatene inne i ovnsrommet, men er ellers ikke farlig.
Gnistrende poteter.	Sørg for at alle «øynene» er fjernet fra potetene og at de har blitt stukket hull på. Plasser dem rett på dreieskiven eller i en varmebestandig paiform eller lignende.
Ovnen fungerer ikke når tidskontrollen er dreid bort fra 0.	Sjekk om døren er ordentlig lukket.
Ovnen er for treg.	Sørg for at riktig effektnivå har blitt valgt.
Ovnen bråker.	Mikrobølgeenergien pulserer av og på under tilberedning/tining.
Det ytre kabinettet er varmt.	Kabinettet kan bli svært varmt. Barn bør derfor holdes unna apparatet.

FØR DU RINGER ETTER HJELP

Sjekk hvert av elementene under før du ringer etter hjelp:

- Kontroller at ovnen er sikkert koblet til. Hvis ikke må du koble den ut, og vente i ti sekunder før du kobler den til igjen.
- Se etter om en sikring er utløst eller om en hovedbryter har kortslettet. Hvis disse fungerer som de skal, kan du teste stikkkontakten med et annet apparat.
- Kontroller at effekt- og tidsurknottene er stilt inn riktig.
- Kontroller at døren er sikkert lukket og tar i bruk dørens sikkerhetslåsesystem. Ellers vil mikrobølgeenergien ikke flyte inn i ovnen.

HVIS INGEN AV DE OVENNEVNTTE FORSLAGENE LØSER PROBLEMET, KAN DU TA KONTAKT MED EN KVALIFISERT TEKNIKER. IKKE PRØV Å JUSTERE ELLER REPARERE OVNEN SELV.



Let op:

Uw product is van dit merkteken voorzien.

Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie. Indien uw gebruikte elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accu's bevat, dan dienen deze hieraan vooraf afzonderlijk, conform de plaatselijke voorschriften, te worden weggegooid. Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen, die anders door het verkeerd verwerken van het afval zouden kunnen ontstaan.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt.

Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch of www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

1. Probeer niet om deze oven te gebruiken met de deur open: dit kan leiden tot een schadelijke blootstelling aan microgolffenergie. Het is belangrijk om de veiligheidssluitingen intact te houden en hier niet mee te knoeien.
2. Plaats niets tussen de voorkant van de oven en de deur en voorkom dat vuil of resten van schoonmaakmiddelen zich ophopen op de afdichtingen.
3. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd. Het is bijzonder belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de deur zelf en de scharnieren, veiligheidsvergrendelingen of afdichtingen van de deur en afdichtingsvlakken niet beschadigd zijn.
4. Tracht de oven niet te repareren of af te stellen.

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	3
INSTALLATIE.....	11
SPECIFICATIES	12
OVEN EN TOEBEHOREN	13
BEDIENINGSPANEEL	14
VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON	15
VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON.....	15
WIJZER VOOR ONTDOOIEN.....	16
GRILL /MIX GRILL	16
GESCHIKTE SCHALEN	17
REINIGING EN ZORG	18
TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN ETENSWAREN MET DE MAGNETRON.....	19
TIPS VOOR ONTDOOIING.....	21
TIPS VOOR OPWARMEN.....	22
PROBLEEMOPLOSSING.....	23
VOORDAT U HULP INROEPT.....	24

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST.

Om brand te voorkomen, laat u de combi-magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230-240 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10A-zekering of een minimale 10A-circuitonderbreker. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.

Plaats de oven niet op plaatsen waar hitte wordt opgewekt. Bijvoorbeeld naast een conventionele oven. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

Als u rook opmerkt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor combi-magnetrons. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in combi-magnetrons.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u op de combi-magnetron te letten of de bakjes geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider en de ovenruimte. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

Gebruik de combi-magnetron niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn die in een voor magnetrons geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de oven.

Controleer de instellingen van de oven na het starten ervan om ervoor de zorgen dat de oven naar wens werkt.

Laat de oven niet onbewaakt achter terwijl deze in werking is.

Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding verhit of opwarmt. Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Voorkomen van letsel. WAARSCHUWING

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:

- a)** Controleer of de deur goed sluit en niet krom of anders beschadigd is.
- b)** Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of loszitten.
- c)** Controleer of de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken niet zijn beschadigd.

d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.

e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden totdat hij door een vakman is gerepareerd.

Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de oven uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet wanneer de deur openstaat en bewerk de vergrendelingen van de deur niet. Gebruik de oven niet wanneer er zich een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken bevindt.

Laat vet of vuil zich niet opbouwen op de deurafdichtingen of aangrenzende delen. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten.

Volg de instructies voor "Onderhoud en reiniging". Indien de oven niet naar behoren schoon wordt gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan dan weer leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van combi-magnetrons.

Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok.

- De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
- Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-ope-

ningen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen schakel de oven dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.

- Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de oven.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Vervang de ovenlamp niet zelf en laat dit niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit door een erkend SHARP onderhoudspersoneel vervangen te worden.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt. Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:

Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluiting en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde druk. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de

fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/ opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of soortgelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de combi-magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in combi-magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de combi-magnetron is uitgezet. Voor het opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het eigeel en eiwit door te prikken. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de combi-magnetron te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door voor het verwarmen.

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om brandwonden te voorkomen. Voorkom brandwonden en gebruik ovenwanten of pannenlappen wanneer u het voedsel uit de oven haalt. Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen:

- Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen. Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de temperatuur van het voedsel

te testen en door te roeren voordat u het serveert. Besteed hierbij speciale aandacht aan de temperatuur van voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.

- De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
- Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u deze opent, om brandwonden door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.
- Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken om de stoom te laten ontsnappen en brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

WAARSCHUWING: Laat kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer zij adequate instructies hebben ontvangen zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van incorrect gebruik begrijpt.

Wanneer het apparaat bediend wordt op de functies GRILL, MIX GRILL, CONVECTIE, MIX CONVECTIE en AUTO MENU, mogen kinderen de combi-magnetron alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de opgewekte temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door de verantwoordelijke van hun veiligheid.

Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen het apparaat onder toezicht reinigen.

Modellen met het elektronische aanraakpaneel beschik- ken over een kinderslotmodus.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier veranderingen aan de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze in werking is.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze oven dient alleen voor het bereiden van voedsel thuis en dient derhalve alleen voor het bereiden van voedsel en dranken te worden gebruikt. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warme kompressen, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan een risico op letsel, ontbranding of brand opleveren. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Gebruik de oven nooit wanneer deze leeg is. Ter voorkoming van beschadiging van de bodem van de oven door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Overschrijd nooit de in de handleiding van het vaatwerk voorgeschreven opwarmtijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken kunnen ontstaan. Plaats geen blikjes in de oven.

Voorkom als volgt dat het draaiplateau of de ovenbodem breekt:

- a) Laat het draaiplateau of de ovenbodem afkoelen alvorens het draaiplateau of de ovenbodem met water te reinigen.
- b) Plaats heet of koud voedsel of hete schalen en dergelijke niet op een koud draaiplateau/koude ovenbodem.
- c) Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Gebruik geen plastic verpakkingen bij het opwarmen met de magnetronfunctie indien de oven nog steeds heet is van het gebruik van de combinatiemodus (afhankelijk van het ovenmodel) omdat deze dan kunnen smelten.

Plastic bakjes en verpakkingen kunnen niet met de hierboven genoemde functie worden gebruikt tenzij het bakje of verpakking door de fabrikant als geschikt zijn gemerkt.

Raadpleeg een erkend elektricien indien u twijfels heeft over het aansluiten van uw oven.

Noch de fabrikant noch de dealer zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Condens of vocht kunnen zich mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken vormen. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

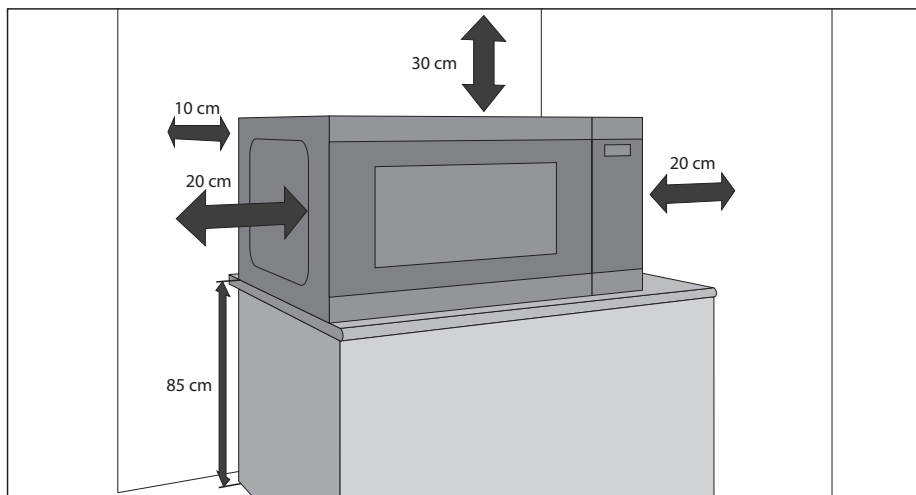
Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen. Bijvoorbeeld: kantines gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen/boerderijen/gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen/bed and breakfasts.



Dit symbool betekent dat oppervlakten door gebruik heet kunnen worden.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven en verwijder de beschermingslaag van de behuizing van de magnetron.
2. Controleer de oven zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
3. Plaats de oven op een veilig, vlak oppervlak, dat sterk genoeg is om het gewicht van de combi-magnetron plus de zwaarst mogelijk te koken artikelen te dragen. Plaats de oven niet in een kast.
4. Kies een vlak oppervlak met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen. Zie de afbeelding op de eerste pagina. De achterkant van het apparaat kan tegen een muur worden geplaatst.
 - De minimale installatiehoogte bedraagt 85 cm.
 - Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de zijkanten van de oven en eventuele wanden of voorwerpen.
 - Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de oven open.
 - Verwijder de voetjes van de onderkant van de oven niet.
 - Blokkering van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
 - Plaats de oven zo ver mogelijk verwijderd van radio's en tv's. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of tv verstoren.



5. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

WAARSCHUWING:

Plaats de oven niet op een plek waar hitte of vochtigheid ontstaat (bijvoorbeeld naast of boven een gewone oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen).

Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet.

Plaats geen objecten op de oven.

Raak de buitenkant van de magnetron niet aan terwijl hij in werking is of kort daarna, aangezien die dan warm is.

SPECIFICATIES

Modelnaam		YC-MS01	YC-MG01
AC-netspanning		230 V/50 Hz enkele fase	
Zekering/circuitonderbreker		10 A	10 A
Vereist vermogen wisselstroom		1270 W	1270 W
Geleverd vermogen:	Magnetron	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Stand-by	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energiespaarstand	< 0,5 W	< 0,5 W
Frequentie van de magnetron		2450 MHz*	2450 MHz*
Buitenste afmetingen (B) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Afmetingen binnenkant (B) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Ovencapaciteit		20 liter**	20 liter**
Afmetingen grillrooster (diameter x hoogte in mm)			315 x 308
Draaiplateau (diameter in mm)		255	255
Gewicht [kg]		ca. 11,0 kg	ca. 11,6 kg
Ovenlamp (LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.**

In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als apparatuur in groep 2 klasse B.

Groep 2 betekent dat er opzettelijk radiofrequentie-energie wordt gegenereerd onder de vorm van elektromagnetische straling om voedingswaren op te warmen en te bereiden.

Klasse B betekent dat dit product geschikt is voor normaal huishoudelijk gebruik.

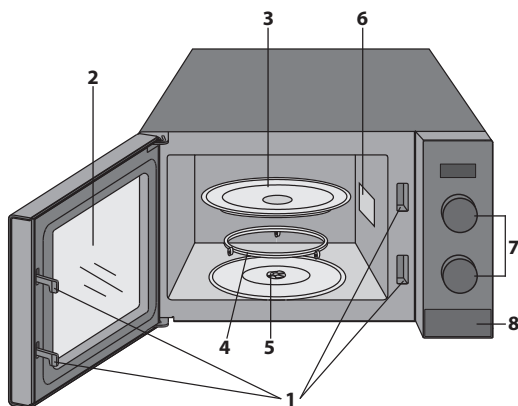
**** - De inhoud wordt berekend door het meten van de maximale breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De eigenlijke inhoud voor voedsel is minder.**

ALS ONDERDEEL VAN ONS BELEID VAN CONTINUE VERBETERINGEN, BEHOUDEN WIJ HET RECHT OM HET ONTWERP EN DE SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING TE WIJZIGEN.

OVEN EN TOEBEHOREN

1. Veiligheidsvergrendelingssysteem voor de deur
2. Ovenvenster
3. Glasplaat
4. Draairing
5. Draaiplateaukoppeling
6. Afdekplaatje voor golfgeleider (niet verwijderen)
7. Bedieningspaneel
8. Deur open-toets
9. Ventilatie-openingen
10. Behuizing
11. Netsnoer
12. Grillrooster (alleen YC-MG01)

Controleer of de volgende accessoires aanwezig zijn: draairing, draaiplateaukoppeling en glasplaat.

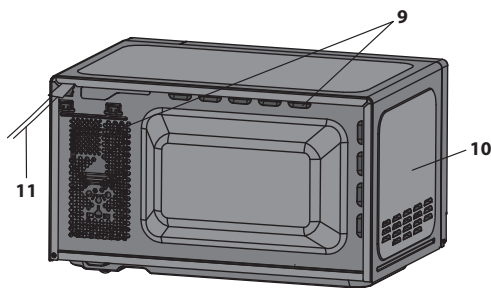


Alleen grillovens:

- **Grillrooster** – alleen te gebruiken voor het bereiden van etenswaren met de grillfunctie.
- Het grillrooster is alleen bedoeld voor gebruik met grillovens. Gebruik het grillrooster NIET als u de magnetronfunctie gebruikt.
- Voor gebruik van het grillrooster raadpleegt u de secties over GRILLEN van deze handleiding.

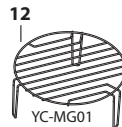
Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.

OPMERKING: vermeld bij het nabestellen van accessoires twee items: de onderdeelnaam en de modelnaam.



OPMERKINGEN:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is breekbaar. Maak de binnenkant van de combi-magnetron voorzichtig schoon om er zeker van te zijn dat dit niet beschadigt.
- Maak na het bereiden van vet voedsel zonder deksel altijd de binnenkant van de oven en in het bijzonder het hitte-element van de grill grondig schoon, deze moeten droog en vetvrij zijn. Opgebouwd vet kan gaan roken of vlam vatten.
- Bedien de oven alleen als de draaitafel en draaitafelsteun juist zijn geplaatst. Dit bevordert een grondige en gelijkmatige bereiding. Een slecht geplaatste draaitafel kan gaan rammelen, kan mogelijk niet goed draaien en kan schade aan de oven veroorzaken.
- Plaats te bereiden voedsel en verpakkingen altijd op de draaitafel.
- De draaitafel draait met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in. De draairichting kan, telkens als u de oven start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten.



⚠ WAARSCHUWING: ⚠ Dit symbool betekent dat de oppervlakken mogelijk heet worden tijdens het gebruik. De deur, behuizing, ovenruimte, accessoires en vaatwerk zullen erg heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

BEDIENINGSPANEEL

1. MAGNETRONVERMOGEN REGELKNOP

Vermogensniveau

800 WATT = HOOG

620 WATT = MIDDELHOOG

440 WATT = MEDIUM



ONTDOOIEN

297 WATT = MEDIUM

130 W = LAAG

100% grill = Grill

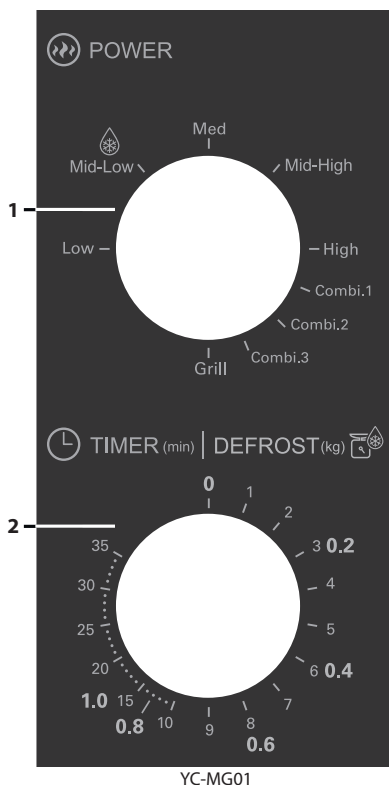
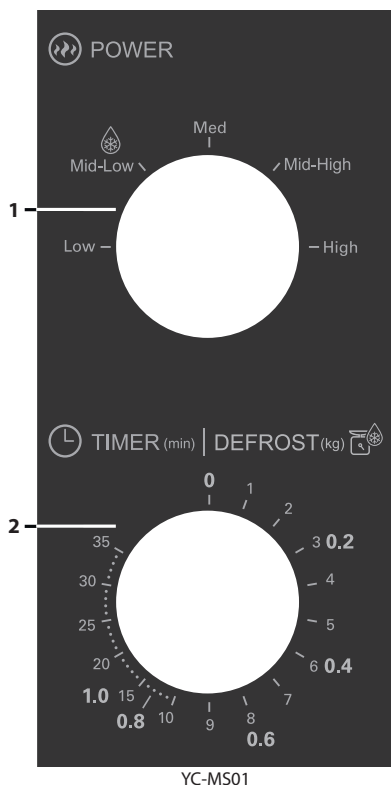
60% grill, 40% magnetron = Combi.3

70% grill, 30% magnetron = Combi.2

80% grill, 20% magnetron = Combi.1

2. TIMER/ ONTDOOIWIJZER knop (0-35 Min/0,2 – 1,0 kg)

De TIMER/ ONTDOOIWIJZER heeft twee schalen. De buitenste schaal is voor ontdooien volgens gewicht in kg. De binnenste schaal is voor het instellen van de tijd.



VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON

Er zijn 5 magnetronvermogensstanden beschikbaar zoals hieronder vermeld.

De vermogensstand van de magnetron wordt gevarieerd door de microgolfenergie aan en uit te schakelen. Wanneer er andere standen worden gebruikt dan HOOG (100%) zult u horen dat de microgolfenergie aan en uit gaat wanneer het eten verhit of ontdooit wordt.

Over het algemeen gelden de volgende adviezen:

800 WATT = (HOOG) voor snel koken of opwarmen bijv. voor ovenschotels, warme dranken, groenten etc.

620 WATT = (MIDDELHOOG) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehakt, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het voedsel gelijkmatig gaar zonder dat de zijkanten overkoken.

440 WATT = (MEDIUM) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het normaal bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

260 WATT = (MIDDELLAAG) voor ontdooien, kies dit vermogensniveau om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het koken van rijst, pasta, noedels en custardpudding.

130 WATT = LAAG - voor langzaam ontdooien van bijvoorbeeld een slagroomtaart of gebak.

VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON

1. Bereid het eten en doe het in een geschikte bak (raadpleeg "GESCHIKTE SCHALEN"), zet het voedsel/de bak op het midden van de draaitafel. Sluit de deur.
2. Draai de **MAGNETRONVERMOGEN REGELKNOP** naar de gewenste instelling; een van de vijf vermogensniveaus van de magnetron.
3. Draai de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** naar de gewenste verwarmings-/ontdooitijd en de oven start automatisch.
4. Wanneer het opwarmen/ontdooien afgelopen is, gaat de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** terug naar "0" nul en hoort u een signaal. De ovenlamp gaat automatisch uit en de draaitafel stopt met draaien. Open de deur van de oven, verwijder het voedsel/de bak voorzichtig. Laat het voedsel even staan als dit nodig is.

BEREIDINGSTIPS:

Wanneer de oven start, gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.

Als u stopt met verwarmen voordat de verwarmtijd afgelopen is, draai dan de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** terug naar "0" (uit), of open de deur van de oven. De deur van de oven kan op elk moment geopend worden. Sluit de deur om verder te gaan met verwarmen. Als u de verwarmtijd tijdens het verwarmen wilt wijzigen, draai de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** naar de gewenste nieuwe instelling.

Als u minder dan 3 minuten verwarmt/ontdooit, draai dan de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** voorbij het 10 minuten teken en dan weer terug naar de gewenste instelling. De timer zal dan nauwkeuriger lopen.

Om het vermogen tijdens het verwarmen te veranderen, draait u de **REGELKNOP MAGNETRONVERMOGEN** naar de gewenste instelling.

WAARSCHUWING:

Zorg ervoor dat de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** terug wordt gezet op "0" nul aan het eind van het bereiden; anders start de oven automatisch wanneer de deur wordt gesloten.

WIJZER VOOR ONTDOOIEN

De ontdooiingshulp is om het ontdooien van bepaald voedsel makkelijker te maken.

Deze kan gebruikt worden voor het ontdooien van: stukken kip, karbonades, vis (hele of filet), gehakt en worstjes.

Bijvoorbeeld: 0,4 kg kip ontdooien:

1. Leg de stukken kip op een schotel en zet deze op de draaitafel in de oven.
2. Draai de **MAGNETRONVERMOGEN REGELKNOP** op ONTDOOIEN (MIDDELLAAG).
3. Draai de **TIMER/ONTDOOI-WIJZER** naar 0,4 kg. De oven begint meteen. Draai de stukken kip 1-2 keer tijdens het ontdooien.
4. Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Opmerking: de ontdooitijd is gebaseerd op standaard omstandigheden. Controleer het resultaat van het ontdooien en pas wanneer nodig de ontdooitijd aan.

GRILL /MIX GRILL

1. KOKEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. De grill wordt ondersteund door de draaitafel die gelijktijdig draait voor een gelijkmatige garing. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.

2. MIX GRILL

MIX GRILL combineert de magnetron met de grill. MIX betekent wisselend tussen magnetron en grill koken.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de bereidingstijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Er zijn drie keuzes voor de combinatie:

Functie/Vermogen	Vermogensinstelling	Toepassing
Combi.1	80% grill, 20% magnetron.	Worstjes, lamsvlees, kebab, visgerechten, steak
Combi.2	70% grill, 30% magnetron.	Stukjes kip, kipfilet, varkenskoteletten
Combi.3	60% grill, 40% magnetron.	Hele kip
Grill	100% grill	Gebakken brood, gesneden voedsel

OPMERKINGEN voor GRILL en MIX GRILL

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereidt, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven defect is. U kunt dit probleem voorkomen, door wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, de oven gedurende 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand te verwarmen.

BELANGRIJK: Open een raam of zet de afzuiging van de keuken aan tijdens gebruik om rook en geuren te verdrijven.

OPMERKING: Als u de grillfunctie gebruikt, dan schakelt de grill met regelmatige tussenpozen in en uit om oververhitting te voorkomen.



WAARSCHUWING: De deur, de buitenkast, de ovenruimte en accessoires zullen zeer heet worden als de magnetron aanstaat.

Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

GESCHIKTE SCHALEN

Om te verwarmen/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolfenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel binnen te dringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei.

Rond/ovaal servies heeft de voorkeur boven vierkant/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft over te koken. Een verscheidenheid aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

Kookgerei	Magnetron Veilig	Grill	Opmerking
Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen	✓ / ✗	✓	Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om voedsel tegen oververhitting te beschermen. Houd de folie tenminste 2 cm van de ovenwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil®; volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓ / ✗	✗	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd de opgegeven verwarmingstijden niet. Wees zeer voorzichtig omdat deze schalen heel heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	✗	Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben.
Glasservies bijv. Pyrex®	✓	✓	Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	✓	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✓	✗	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vershoudfolie	✓	✗	Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/braadzakken	✓	✗	Moeten zijn doorgeprikt om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
Papieren borden, bekertjes en keukenrolpapier	✓	✗	Gebruik geen plastic of metalen bevestigingen, omdat deze kunnen smelten of vlam kunnen vatten door de vonken van het metaal.
Bakjes van riet of hout	✓	✗	Gebruik deze alleen voor opwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat door oververhitting brand kan ontstaan.
Gerecycled papier en krantenpapier	✓	✗	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken. Kan stukjes metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.



WAARSCHUWING: Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u in de gaten te houden dat de bakjes geen vlam vatten.

OPMERKING: Laat uw oven niet onbewaakt achter terwijl deze in werking is.

REINIGING EN ZORG

LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW COMBI-MAGNETRON GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

Zorg er voordat u begint met schoonmaken voor dat de ovenruimte, deur en accessoires volledig afgekoeld zijn. REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit voor een langere levensduur en het voorkomen van gevaarlijke situaties.

OPMERKING: Tijdens de bereiding van etenswaren kan zich condens vormen in de ovenholte, de voorkant van de ovenruimte en de deur. De hoeveelheid condens is afhankelijk van de temperatuur van de ovenoppervlakken en het vochtgehalte van de etenswaren die u bereidt in de magnetron. Veeg na de bereiding al het vocht dat zich op deze oppervlakken verzamelt weg met een zachte, vochtabsorberende doek.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog dit vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

Open de deur voor het schoonmaken om het controle-paneel uit te schakelen. Voorzichtigheid is geboden bij het schoonmaken van het controle-paneel. Wrijf het paneel met een alleen met water bevochtigde doek voorzichtig schoon.

Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen

Binnenkant van de oven

1. Veeg spatten of druppels na elk gebruik af met een zachte vochtige doek of spons, terwijl de oven nog warm is.

Gebruik voor grotere gemorste hoeveelheden milde zeep en veeg meerdere keren met een vochtige doek, totdat alle resten zijn verwijderd. Opgehoopte spetters kunnen gaan roken of vlam vatten en kunnen vonken veroorzaken. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen reinigers in spuitbussen.

4. Verwarm uw oven regelmatig met de grill en verwarm de oven zonder voedsel voor 20 minuten met de grill. Resterend voedsel kan rook of vervelende geuren veroorzaken.

Houd het afdekplaatje van de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekplaatje van de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

OPMERKING: Overmatig onderdompelen kan ontbinding van het afdekplaatje voor de golfgeleider veroorzaken.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Accessoires

De accessoires zoals de draaitafel, draaitafelsteun en rek moeten worden gewassen in een milde zeepoplossing en gedroogd worden. Ze zijn geschikt voor de vaatwasser.

Deur

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maak regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

Schoonmaaktip om uw oven gemakkelijker schoon te maken:

Plaats een halve citroen in een schaal, voeg 300ml water toe en verwarm 10-12 minuten op 100%.

Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN ETENSWAREN MET DE MAGNETRON

Met een magnetron bereidt u etenswaren sneller dan door deze op de conventionele manier te koken. Het is daarom van essentieel belang dat bepaalde technieken worden gevolgd om goede resultaten te garanderen. Veel van de volgende technieken zijn vergelijkbaar met de technieken die in de conventionele keuken worden gebruikt.



WAARSCHUWING: Vloeistoffen en etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten bakjes of potjes/bakjes met een deksel. Binnen in het bakje/potje stijgt de druk, waardoor het bakje/potje kan exploderen.

KOOKADVIEZEN:

- Blijf altijd bij de oven als deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.
- Aanbevolen bereidingstijden en vermogensniveaus vindt u in de tabellen in het 'kookboek' bij deze handleiding.
- Gebruik alleen magnetronpopcorn in de aanbevolen verpakking (volg de instructies van de fabrikant op). Gebruik nooit olie, tenzij dit is aangegeven door de fabrikant, en bereid de popcorn nooit langer dan in de instructies vermeld staat.



WAARSCHUWING: Volg altijd de instructies in de SHARP-bedieningshandleiding op. Als u de aanbevolen bereidingstijden overschrijdt en te hoge vermogensniveaus gebruikt, kan het voedsel te warm worden of aanbranden. In extreme gevallen kan het voedsel in brand vliegen en de oven beschadigen.

Verdeling

Plaats de dikste etenswaren aan de buitenkant van de schaal, bijv. kippenboutjes.

Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, krijgen meer energie en zijn dus sneller gaar dan de etenswaren in het midden.

Afdekken

Bepaalde etenswaren kunnen beter afgedekt worden tijdens de bereiding in de magnetron.

Gebruik vershoud- of magnetronfolie of een geschikt deksel met (een) ventilatieopening(en).

Gaatjes prikken

In etenswaren met een schaal, huid of membraan moeten voor het koken of opwarmen op meerdere plaatsen gaatjes worden geprikt, omdat de stoom zich anders ophoopt. Dit kan ertoe leiden dat de etenswaren exploderen, bijv. aardappelen, vis, kip, worstjes.

OPMERKING: Eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron. Ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de bereiding voltooid is, dus ook al zijn ze bijvoorbeeld gepocheerd, gebakken of hardgekookt.

Roeren, omdraaien en opnieuw verdelen

Voor een gelijkmatige bereiding is het essentieel om tijdens het koken de etenswaren om te roeren, deze om te draaien en om deze opnieuw te verdelen. Werk altijd vanuit de buitenkant naar het midden toe bij het roeren en opnieuw verdelen.

Wachten

Wachttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreid.

Kenmerken van etenswaren	
Compositie	Voedingsmiddelen met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. kerstpudding, gehaktbroodjes) hebben minder opwarmtijd nodig. Wees voorzichtig, want oververhitting kan tot brand leiden. Botten in etenswaren geleiden warmte, waardoor het voedsel sneller gaar wordt. Let erop dat het voedsel gelijkmatig wordt bereid.
Dichtheid	De dichtheid van etenswaren is van invloed op de benodigde bereidingstijd. Lichte, poreuze etenswaren, zoals gebak of brood, zijn sneller te bereiden dan zware, dichte etenswaren, zoals gebrad en ovenschotels.
Hoeveelheid	Het aantal microgolven in uw oven blijft gelijk, ongeacht de hoeveelheid etenswaren die bereid wordt. De bereidingstijd moet worden verlengd naarmate de hoeveelheid etenswaren in de oven toeneemt. Het duurt bijvoorbeeld langer om vier aardappelen te koken dan twee.
Grootte	Kleine etenswaren en kleine stukjes koken sneller dan grote, omdat de microgolven van alle kanten tot in het midden kunnen doordringen. Zorg er voor een gelijkmatige bereiding voor dat alle stukken van dezelfde grootte zijn.
Vorm	Bij etenswaren met een onregelmatige vorm, zoals kipfilet of kippenboutjes, duurt het langer voordat de dikkere delen gaar zijn. Leg de dikste delen aan de buitenkant van de schaal, waar deze meer energie krijgen. Ronde vormen koken gelijkmatiger dan vierkante vormen bij bereiding in de magnetron.
Temperatuur van etenswaren	De begintemperatuur van etenswaren beïnvloedt de benodigde bereidingstijd. Het koken van gekoelde etenswaren duurt langer dan etenswaren op kamertemperatuur. De temperatuur van de verpakking is geen echte indicatie van de temperatuur van de etenswaren of de drank. Snij in etenswaren met vullingen, bijvoorbeeld donuts met jam, om warmte of stoom te laten ontsnappen.



WAARSCHUWING: Gezicht & handen: draag altijd ovenhandschoenen om etenswaren of keukengerei uit de oven te pakken. Doe een stap achteruit als u de oven opent om warmte of stoom te laten ontsnappen. Bij het verwijderen van afdekkingen (zoals vershoudfolie), het openen van braadzakken of popcornverpakkingen, dient u ervoor te zorgen dat de stoom niet in de richting van het gezicht of de handen ontsnapt.



WAARSCHUWING: Controleer de temperatuur van etenswaren en drankjes en roer voor het serveren. Wees bijzonder voorzichtig bij etenswaren of drankjes voor baby's, kinderen of ouderen. De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet geroerd of geschud worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om te voorkomen dat er brandwonden ontstaan.

TIPS VOOR ONTDOOIING

Het ontdooien van etenswaren met behulp van uw magnetron is de snelste methode. Het is een eenvoudig bereidingsproces, maar de volgende instructies zijn essentieel om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooid worden.

- Verwijder alle verpakkingen voor het ontdooien.
- Om voedsel te ontdooien, gebruikt u de magnetronstand gemiddeld/laag of ontdooien.
- Meer informatie vindt u hieronder.

Verdelen

Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, zullen sneller ontdooien dan de etenswaren in het midden. Het is daarom van essentieel belang dat de etenswaren tijdens het ontdooien tot 4 keer opnieuw verdeeld worden.

Verplaats dicht opeengepakte stukken van buiten naar het midden en verdeel de stukken die elkaar overlappen opnieuw.

Dit zorgt ervoor dat alle stukken gelijkmatig ontdooien.

Scheiden

Etenswaren kunnen aan elkaar kleven als u deze uit de vriezer haalt. Het is belangrijk om de etenswaren tijdens het ontdooien zo snel mogelijk te scheiden.

bijv. spekreepjes, kipfilets.

Afschermen

Sommige stukken van ontdooide etenswaren kunnen warm worden. Om te voorkomen dat deze warmer worden en beginnen te koken, kunt u deze stukjes afschermen met kleine stukjes folie, die de microgolven reflecteren. Bijv. de poten en vleugels van kip.

Wachten

De wachttijd is nodig om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooien.

Het ontdooiproces is niet voltooid als de etenswaren eenmaal uit de magnetron zijn gehaald. De etenswaren moeten gedurende een bepaalde tijd afgedekt blijven staan om ervoor te zorgen dat ook de kern volledig ontdooid is.

Omdraaien

Het is cruciaal dat alle etenswaren tijdens het ontdooien minstens 3 tot 4 keer omgedraaid worden.

Dit is belangrijk voor een grondige ontdooiing.

TIPS VOOR OPWARMEN

Voor het opwarmen van etenswaren volgt u de onderstaande adviezen en richtlijnen. Zo zorgt u ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdient.

Maaltijden op een bord

Haal eventuele porties gevogelte of vlees van het bord af. Warm deze afzonderlijk op, zie hieronder.

Plaats kleinere stukken etenswaren in het midden van het bord, grotere en dikkere etenswaren aan de rand. Bedek het bord met magnetronfolie en warm het gerecht op gemiddeld/laag vermogen op. Roer halverwege de opwarmfase en verdeel de etenswaren opnieuw.

OPMERKING: zorg ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdient.

Gesneden vlees

Bedek dit met vershoud- of magnetronfolie en warm het vlees op gemiddeld/laag vermogen op. Verdeel de stukken vlees minstens één keer opnieuw om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.

OPMERKING: zorg ervoor dat het vlees grondig opgewarmd wordt alvorens u dit opdient.

Porties gevogelte

Leg de dikste stukken van de porties aan de buitenkant van het bord. Bedek het bord met vershoud- of magnetronfolie en warm het gevogelte op gemiddeld vermogen op.

Draai de stukken halverwege het opwarmen om.

OPMERKING: zorg ervoor dat het gevogelte grondig opgewarmd wordt alvorens u dit opdient.

Ovenschotels

Bedek deze met vershoud- of magnetronfolie of een geschikt deksel en warm het gerecht op gemiddeld/laag vermogen op.

Roer regelmatig om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.

OPMERKING: zorg ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdient.

Om de beste resultaten te verkrijgen bij het opwarmen, selecteert u een magnetronvermogen dat geschikt is voor de betreffende etenswaren. Een schaal met groenten kan bijvoorbeeld worden opgewarmd op hoog vermogen, terwijl een lasagne met ingrediënten die niet kunnen worden geroerd, opgewarmd dient te worden op gemiddeld/laag vermogen.

OPMERKINGEN:

- Verwijder de etenswaren uit de folie of metalen bakjes alvorens u deze opwarmt.
- Opwarmtijden zijn afhankelijk van de vorm, diepte, hoeveelheid en temperatuur van de etenswaren, evenals van de grootte, vorm en het materiaal van het bakje.



WAARSCHUWING: Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, omdat de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

- Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals gehaktbroodjes of kerstpudding opwarmt.
- Verwarm nooit olie of vet dat bedoeld is om te frituren. Dit kan leiden tot oververhitting en brand.
- Aardappelen in blik mogen niet opgewarmd worden in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant op het blikje.



WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes roeren of schudden en de temperatuur voor consumptie controleren om verbranding te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSING

Indien u het idee heeft dat de oven niet goed werkt zijn er een aantal eenvoudige controles die u kunt uitvoeren voordat u de hulp van een technicus inroept. Hiermee wordt voorkomen dat u onnodig een technicus laat komen voor een defect dat eenvoudig is op te lossen.

Deze eenvoudige controle wordt hieronder uiteengezet:

Zet een half kopje water op het draaiplateau en sluit de deur. Stel de timer in voor bereiding gedurende 1 minuut op magnetronvermogensniveau "Hoog".

1. Gaat de ovenlamp aan tijdens het koken?
2. Werkt de ventilator? (U kunt hiervoor uw hand boven de luchtventilatoropeningen plaatsen.)
3. Hoort u na 1 minuut het belsignaal?
4. Is het water in de kop heet geworden?

Als uw antwoord "NEE" is op iedere vraag controleer dan eerst of de oven op de juiste manier is aangesloten en of er geen zekering is gesprongen. Als dit niet het geval is kunt u de onderstaande probleemoplossingstabel raadplegen.



WAARSCHUWING: Repareer, wijzig of pas de oven nooit zelf aan. Dit is gevaarlijk en het onderhoud en reparaties dienen te worden uitgevoerd door een hiervoor opgeleide onderhoudsmonteur van SHARP. Dit is belangrijk omdat hierbij wellicht een afdekking van de magnetron dient te worden geopend die bescherming biedt tegen microgolven.

- De deurafdichting houdt lekkage van microgolven tijdens de ovenfunctie tegen, maar zorgt niet voor een luchtdichte afsluiting. Het is normaal dat er rond de ovendeur druppels water of licht te zien is of dat u hier warme lucht voelt. Voedsel dat veel vocht bevat, veroorzaakt stoom en condensatie aan de binnenkant, die aan de buitenkant te zien kan zijn.
- Reparaties en aanpassingen: voer geen reparaties of aanpassingen aan de oven uit als deze niet naar behoren functioneert.
- Behuizing en lamp: maak de behuizing nooit open. Dit is erg gevaarlijk omdat de onderdelen binnenin onder hoge spanning staan en dus nooit mogen worden aangeraakt. Dit is immers levensgevaarlijk. De oven is niet voorzien van een toegankelijk deksel op de lamp. Als de lamp kapot is, dient u deze niet zelf te vervangen maar neem hiervoor contact op met een door SHARP erkende servicedienst.

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

VRAAG	ANTWOORD
Ik voel een luchtstroom bij de deur.	Wanneer de oven werkt, circuleert er lucht in de ovenruimte. De deur vormt geen luchtdichte afsluiting dus er kan lucht via de deurkieren ontsnappen.
Er wordt condensatie in de oven gevormd, die op de deur te zien kan zijn.	De ovenruimte is normaal gesproken kouder dan de etenswaren die worden bereid. De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd condenseert op het koudere oppervlak. De hoeveelheid stoom hangt af van de hoeveelheid water dat de etenswaren bevatten. Sommige etenswaren, zoals aardappelen, bevatten ontzettend veel vocht. Condensatie in de glazen deur zou na een paar uur verdwenen moeten zijn.
Flitsen of vonken in de ovenruimte tijdens het koken.	Vonken ontstaan als er een metalen voorwerp in de buurt komt van de ovenruimte tijdens de bereiding. Dit kan mogelijk het oppervlak van de ovenruimte aantasten, maar zal de oven niet beschadigen.
Vonken bij het bereiden van aardappels.	Controleer of alle "ogen" van de aardappelen zijn verwijderd en dat u ze heeft ingeprikt. Plaats ze direct op het draaiplateau of in een hittebestendige schaal of iets soortgelijks.
De oven werkt niet als de timer van 0 af is gedraaid.	Controleer of de deur goed is gesloten.
Oven werkt te langzaam.	Zorg ervoor dat het juiste vermogen is geselecteerd.
Oven maakt geluid.	De magnetronenergie gaat aan en uit tijdens het koken/ontdooien.
Buitenkast is heet.	De kast kan handwarm worden - houd kinderen uit de buurt.

VOORDAT U HULP INROEPT

Controleer voordat u de hulp van de klantendienst inroept elk van de volgende zaken:

- Controleer of de stekker van de oven correct in het stopcontact zit. Zo niet, dan trekt u de stekker uit het stopcontact, wacht u 10 seconden en steekt u hem er opnieuw en correct in.
- Controleer of er geen zekering gesprongen is of stroomonderbreker geactiveerd is. Als deze zaken correct lijken te werken, test u het stopcontact met een ander apparaat.
- Controleer of het vermogen en de timer goed zijn ingesteld.
- Controleer of de deur goed gesloten is door het deurvergrendelingssysteem in te schakelen. Anders stroomt de microgolvenenergie niet de oven in.

ALS GEEN VAN DE BOVENSTAANDE CONTROLES HET PROBLEEM VERHELPT, NEEM DAN CONTACT OP MET EEN GEKwalificeerde MONTEUR. PROBEER DE OVEN NIET ZELF TE REPAREREN.



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.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informații pentru utilizatori privind casarea (gospodării)

1. În Uniunea Europeană

Atenție: Dacă doriți să eliminați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!

Echipamentele electrice și electronice uzate trebuie tratate separat și în concordanță cu legislația în vigoare referitoare la tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate. După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice și electronice uzate la punctele adecvate de colectare*.

În unele țări*, produsele uzate pot fi preluate gratuit de furnizorul local în momentul cumpărării unui produs nou similar.

*) Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

În cazul în care echipamentul dvs. electric sau electronic vechi are baterii sau acumulatori, eliminați-le separat în prealabil, în conformitate cu regulamentele 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 deșeurilor.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou.

Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații despre eliminare pentru Utilizatori comerciali

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.

PRECAUȚII PENTRU A EVITA EXPUNEREA POSIBILĂ LA ENERGIA CU MICROUND

1. Nu încercați să utilizați acest cuptor cu ușa deschisă, deoarece acest lucru poate duce la expunerea dăunătoare la energia microundelor. Este important să nu ignorați sau să modificați blocajele de siguranță.
2. Nu introduceți nimic între partea frontală a cuptorului și ușa și nu lăsați resturi sau reziduuri de produse de curățare să se acumuleze pe suprafețele de etanșare.
3. Nu utilizați cuptorul dacă este deteriorat. Este foarte important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe urme de deteriorare la ușa, balamale, sistemele de închidere sau garniturile ușii și la suprafețele de etanșare.
4. Nu încercați să reparați sau să reglați cuptorul.

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ.....	3
INSTALARE.....	11
SPECIFICAȚII.....	12
CUPTORUL ȘI ACCESORIILE.....	13
PANOUL DE COMANDĂ.....	14
NIVELURILE DE PUTERE A MICROUNDURILOR.....	15
GĂTIREA CU MICROUND.....	15
GHID DE DECONGELARE.....	16
GĂTIREA GRILL / GĂTIREA MIXTĂ CU GRILL.....	16
VASE ADECVATE PENTRU CUPTOR.....	17
CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE.....	18
SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUND.....	19
SFATURI PENTRU DECONGELARE.....	21
SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE.....	22
DEPANAREA.....	23
ÎNAINTE DE A APELA LA ASISTENȚĂ.....	24

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

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 destinat numai pentru utilizarea pe blat. Nu poate fi incorporat în unitatea de bucătărie. Nu plasați cuptorul în dulap. Priza electrică trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât unitatea să poată fi deconectată cu ușurință în caz de urgență. Sursa de alimentare c.a. trebuie să fie de 230-240 V, 50 Hz, cu o siguranță de minimum 10 A sau cu un întrerupător de circuit de minimum 10 A. Trebuie prevăzut un circuit separat care să servească numai acest aparat.

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.

Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul și lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări.

Utilizați numai recipiente și ustensile rezistente la microunde. Ustensilele trebuie verificate pentru a vă asigura că sunt adecvate pentru utilizare în cuptor.

În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.

Curățați capacul ghidajului de microunde și interiorul cuptorului. 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 încălzi uleiul pentru prăjire în baie de ulei. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.

Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungi speciale pentru microunde.

Nu depozitați alimente sau alte articole în interiorul cuptorului. După pornirea cuptorului, verificați setările pentru a vă asigura că acesta funcționează corespunzător.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul funcționării.

Pentru a evita supraîncălzirea și incendiile, trebuie avută o atenție deosebită când gătiți sau reîncălziți alimente cu un conținut ridicat de zahăr sau grăsimi, de exemplu, cârnați, plăcinte sau budinci. Consultați sfaturile aferente din manualul de utilizare.

Pentru a evita producerea leziunilor. AVERTISMENT:

Nu utilizați cuptorul dacă este avariat sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:

- a) Asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este închisă incorect sau deformată.
- b) Asigurați-vă că balamalele și închiderile de siguranță ale ușii nu sunt rupte sau slăbite.
- c) Asigurați-vă că garniturile și suprafețele de etanșare ale ușii nu prezintă urme de deteriorare.
- d) Asigurați-vă că interiorul cuptorului sau ușa nu prezintă ciobituri.
- e) Asigurați-vă că ștecherul și cablul de alimentare nu au fost deteriorate.

În cazul deteriorării ușii sau a garniturilor de etanșare ale ușii,

cuptorul nu trebuie utilizat înainte de a fi reparat de către o persoană specializată.

Nu reglați, reparați sau modificați singuri cuptorul. Este periculos ca altcineva în afară de persoanele competente să realizeze lucrări de service sau reparații care necesită îndepărtarea carcasei de protecție împotriva expunerii la energia microundelor.

Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă și nu realizați niciun fel de modificări asupra închiderilor de siguranță ale ușii. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între garniturile ușii și suprafețele de etanșare.

Nu lăsați să se acumuleze grăsime sau mizerie pe garniturile ușii sau în zonele din jurul acesteia. Curățați cuptorul în mod regulat și îndepărtați orice urme de mâncare. Respectați instrucțiunile de „Curățare și întreținere”. Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și genera chiar situații posibil periculoase.

Persoanele cu stimulatoare cardiace trebuie să consulte un medic sau producătorul stimulatorului în cazul în care intenționează să utilizeze cuptorul cu microunde.

Pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

- 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, inclusiv de 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 ars, consultați furnizorul dumneavoastră sau un agent de service autorizat SHARP.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un agent autorizat de service SHARP.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe întrucât sunt susceptibile să explodeze. Încălzirea la microunde a băuturilor poate duce la fierberea eruptivă a acestora, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă. Pentru a evita producerea unei explozii și fierberea bruscă:

Nu utilizați niciodată recipiente etanșe. Îndepărtați dispozitivele 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 în cuptorul cu microunde. Utilizați un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.

Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.

Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și producerea de arsuri:

1. Nu utilizați o perioadă lungă de timp.
2. Amestecați lichidul înainte de încălzire / reîncălzire.
3. Se recomandă introducerea unei ustensile din sticlă sau alt material similar (dar nu metal) în lichid în timpul reîncălzirii.
4. Lăsați lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru

cel puțin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.

Nu gătiți ouăle în coajă, iar ouăle fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoare cu microunde, deoarece pot exploda chiar după ce s-a încheiat gătitul la microunde. Pentru a găti sau reîncălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenușul și albușul. Curățați și tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.

Înțepați coaja cartofilor, cârnaților sau a fructelor înainte de gătit, altfel acestea pot exploda.

AVERTISMENT: Conținutul biberoanelor sau al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare, pentru a preveni arsurile. Folosiți șervete de bucătărie sau mănuși de cuptor când scoateți alimentele din cuptor pentru a preveni arsurile. Pentru a evita posibilitatea unor arsuri:

- Țineți întotdeauna la distanță de față recipientele, dispozitivele de făcut popcorn, pungile pentru gătit în cuptor etc. când le deschideți pentru a evita arsurile cu aburi sau fierberea eruptivă. Pentru a evita arsurile, testați întotdeauna temperatura mâncării și amestecați-o înainte de servire și acordați atenție specială temperaturii mâncării și a băuturilor date bebelușilor, copiilor sau vârstnicilor. Părțile accesibile pot deveni fierbinți 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 gătit după încălzire pentru a elibera aburul și a evita arsurile.
- Copiii trebuie ținuti la distanță de ușa aparatului pentru a

preveni producerea de arsuri.

AVERTISMENT: Lăsați copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani să utilizeze cuptorul fără supraveghere numai când aceștia au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă pericolele utilizării neadecvate.

Când aparatul funcționează în modul GRILL, GRILL MIXT, CONVECȚIE, CONVECȚIE MIXT și MENIU AUTOMAT (mod aplicabil modelului), din cauza temperaturilor mari generate, copiii vor utiliza cuptorul numai sub supravegherea adulților.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități psihice, senzoriale și mentale reduse sau care nu au îndeajuns de multe cunoștințe despre utilizarea aparatului sau nu au experiență, cu excepția cazului în care acestea acționează sub supraveghere sau dacă li s-au dat instrucțiuni despre utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copiii trebuie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul. Curățarea aparatului de către copii trebuie monitorizată. Modelele cu panou tactil electronic sunt echipate cu un mod de blocare pentru copii.

Nu vă aplecați și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului. Nu vă jucați cu cuptorul și nu îl utilizați drept jucărie.

Copiilor trebuie să li se aducă la cunoștință instrucțiunile importante de siguranță: utilizarea șervetelor de bucătărie, îndepărtarea ambalajelor cu grijă - având grijă deosebită 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. Acest cuptor

este destinat preparării alimentelor acasă și poate fi utilizat numai pentru gătitul alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcăminte și încălzirea plăcuțelor de încălzire, a papucilor, a bureților, a cârpelor umede și altele similare poate cauza leziuni, aprindere sau incendiu. Nu este potrivit pentru uz comercial sau de laborator.

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, așezați întotdeauna sub acesta un material izolator termorezistent cum ar fi platourile din porțelan pentru a preveni deteriorarea bazei cuptorului din cauza căldurii. Nu depășiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de gătire.

Nu utilizați ustensile din metal, deoarece reflectă microundele și pot provoca arcuri electrice. Nu introduceți conserve în cuptor.

Pentru a preveni spargerea platoului rotativ sau a bazei cuptorului:

- a) Înainte de a curăța cu apă, lăsați să se răcească.
- b) Nu așezați alimente fierbinți sau reci sau ustensile fierbinți pe baza / platoul rotativ rece.
- c) Nu așezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

NOTĂ:

Nu utilizați recipiente din plastic pentru a găti în cuptorul cu microunde în cazul în care cuptorul este încă fierbinte în urma utilizării unui mod combinat deoarece acestea se pot topi.

Nu utilizați recipientele din plastic în timpul funcționării modulelor menționate mai sus decât dacă producătorul acestora confirmă că sunt potrivite 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 avari-
erea 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.

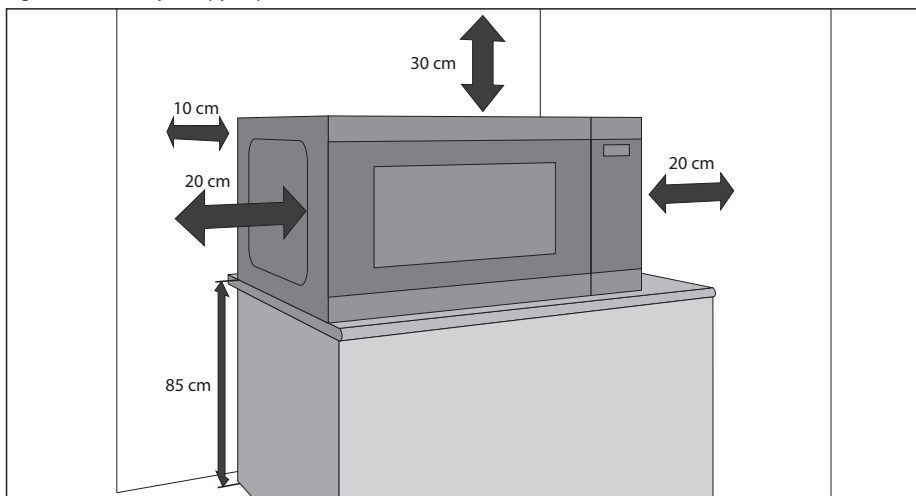
Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și alte medii
similare, precum: zone de bucătărie rezervate personalului din
magazine, birouri și în alte medii profesionale / ferme / utilizare
de către clienți ai hotelurilor, motelurilor și alte medii de tip re-
zidențial / medii de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).



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 urme de deteriorare.
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 laturile cuptorului și pereții sau obiectele din apropiere.
 - Lăsați un spațiu liber minim de 30 cm deasupra cuptorului.
 - Nu îndepărtați picioarele din partea de jos a cuptorului.
 - Blocarea orificiilor de admisie și / sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
 - Amplasați cuptorul la o distanță cât mai mare de aparatele radio și TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



5. Conectați bine ștecherul cuptorului la o priză electrică standard (cu împământare).

AVERTISMENT:

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.

Nu atingeți exteriorul cuptorului cu microunde în timpul sau la scurt timp după funcționare, deoarece va fi fierbinte.

SPECIFICAȚII

Denumire model		YC-MS01	YC-MG01
Tensiune c.a.		230 V/50 Hz monofazic	
Siguranțe / întrerupător de circuit		10 A	10 A
Putere c.a. necesară		1270 W	1270 W
Putere de ieșire:	Microunde	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Standby	< 1,0 W	< 1,0 W
	Mod economisire energie	< 0,5 W	< 0,5 W
Frecvență microunde		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensiuni exterior (L) x (l) x (A) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimensiuni interior cuptor (L) x (l) x (A)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Capacitatea cuptorului		20 litri**	20 litri**
Dimensiune grătar (diametru x înălțime în mm)			315 x 308
Platou rotativ (Diametru în mm)		255	255
Greutate (kg)		Aprox. 11,0 kg	Aprox. 11,6 kg
Bec pentru cuptor (tip LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Acest produs respectă cerințele standardului european EN55011.**

În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament din Clasa B Grup 2. Echipament din Grupul 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor. Echipament din Clasa B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.

**** - Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii și înălțimii maxime. Capacitatea reală pentru alimente este mai mică.**

DATORITĂ POLITICII DE ÎMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA DESIGNUL ȘI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ.

CUPTORUL ȘI ACCESORIILE

1. Sistem de blocare a ușii
2. Geamul cuptorului
3. Tavă din sticlă
4. Inel rotativ
5. Cuplaj platou rotativ
6. Capacul ghidajului de unde (Nu îndepărtați)
7. Panou de control
8. Butonul de deschidere a ușii
9. Orificii de ventilare
10. Carcasa exterioară
11. Cablu de alimentare
12. Grătar (doar la YC-MG01)

Verificați dacă următoarele accesorii au fost livrate: inel rotativ, cuplaj platou rotativ și tavă din sticlă

Doar cuptoarele cu grill:

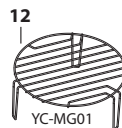
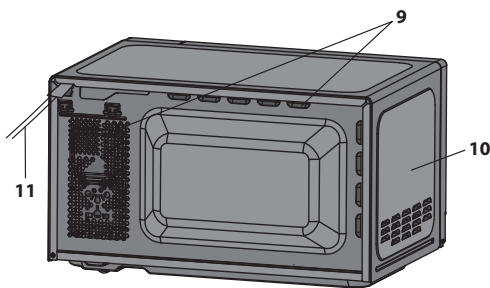
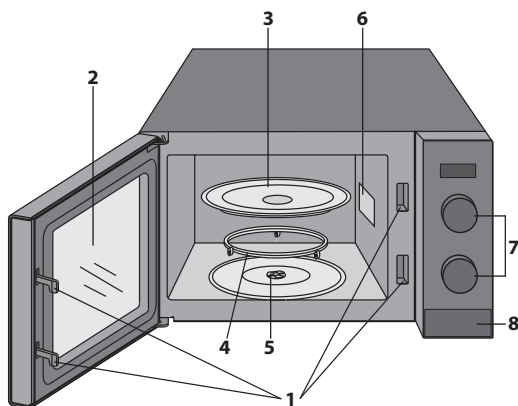
- **Grătar** – pentru utilizare numai la gătit pe funcția grill.
- Grătarul este conceput numai pentru a fi utilizat cu cuptoare cu grill. NU folosiți suportul atunci când utilizați funcția de cuptor cu microunde.
- Pentru folosirea raftului grill, consultați secțiunile referitoare la GRILL din manualul de utilizare.

Nu atingeți niciodată grătarul când acesta este fierbinte.

NOTĂ: Când comandați accesorii, precizați două informații: numele părții componente și numele modelului.

OBSERVAȚII:

- 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. Grăsimea acumulată se poate supraîncălzi și fumea 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 avariarea 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: ⚠️ acest simbol înseamnă că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării. Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării. Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase de cuptor.

PANOUL DE COMANDĂ

1. Buton rotativ CONTROL PUTERE MICROUNDUE

Nivel putere

800 WAȚI = ÎNALT

620 WAȚI = MEDIU ÎNALT

440 WAȚI = MEDIU



DECONGELARE

297 WAȚI = MEDIU

130 W = SCĂZUT

100% grătar = Grătar

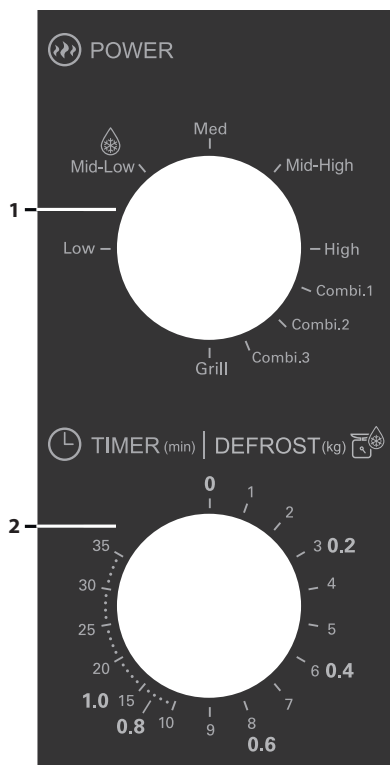
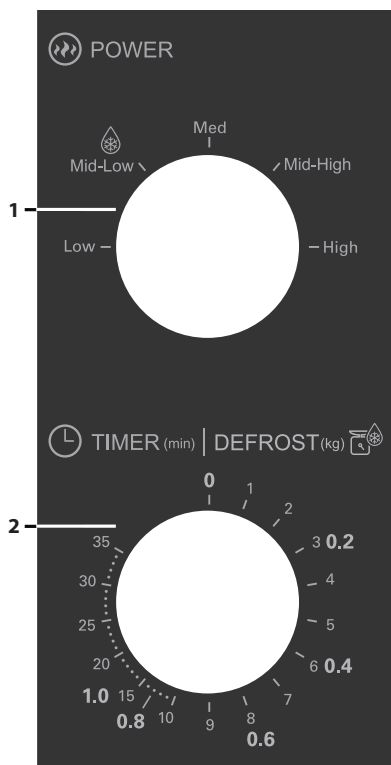
60% grătar 40% microunde = Combi.3

70% grătar 30% microunde = Combi.2

80% grătar 20% microunde = Combi.1

2. Buton rotativ TEMPORIZATOR/DECONGELARE (0-35 min./0,2 – 1 kg)

GHIDUL DE TEMPORIZATOR/DECONGELARE prezintă două scale. Scala exterioră este pentru decongelarea în funcție de greutatea în kg. Scala interioară este utilizată pentru setarea timpului.



NIVELURILE DE PUTERE A MICROUNDOR

Sunt disponibile 5 niveluri de putere ale microundor, enumerate mai jos.

Nivelul de putere a microundor variază în funcție de energia microundor, care se stinge și se aprinde. În timpul utilizării altor niveluri de putere decât ÎNALT (100%), veți auzi energia microundor pulsând, în timp ce mâncarea se va găti sau se va decongela.

În general, se recomandă următoarele:

800 WAȚI = ÎNALT - utilizat pentru gătit rapidă sau pentru încălzirea, de exemplu, a caserolelor, băuturilor calde, legumelor etc.

620 WAȚI = MEDIU ÎNALT 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.

440 WAȚI = MEDIU - 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.

260 WAȚI = MEDIU SCĂZUT - pentru decongelare, selectați această setare de putere, pentru a vă asigura că alimentul se decongelează uniform. Această setare este ideală, de asemenea, pentru fierberea orezului, a pastelor, a găluștelor și pentru gătitul creștelor (din ouă și lapte).

130 WAȚI = SCĂZUT - pentru decongelare lentă, de ex., prăjituri cu cremă sau aluat.

GĂTIREA CU MICROUNDE

1. Pregătiți și așezați alimentul într-un recipient adecvat (consultați secțiunea „VASE ADECVATE”), poziționați alimentul/recipientul direct în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.
2. Rotiți butonul rotativ **CONTROL PUTERE MICROUNDE** la setarea dorită; puteți folosi oricare din cele cinci niveluri de putere a microundor.
3. Rotiți butonul rotativ **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** la timpul de gătit/decongelare dorit și cuptorul va porni în mod automat.
4. Când procesul de gătit/decongelare se termină, butonul rotativ **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** revine la „0” zero și se va declanșa un semnal sonor. Lampa cuptorului se stinge automat și platoul rotativ încetează să se mai rotească. Deschideți ușa cuptorului, scoateți alimentul/recipientul cu atenție. Lăsați mâncarea să stea cât este necesar.

SFATURI PENTRU GĂTIT:

La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcția acelor ceasului sau invers.

Dacă doriți să opriți procesul de gătit înainte de expirarea timpului de gătit, rotiți butonul rotativ **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** înapoi la „0” (oprit) sau deschideți ușa cuptorului. Ușa cuptorului poate fi deschisă oricând în timpul procesului de gătit. Pentru a continua procesul de gătit, închideți ușa. Dacă doriți să modificați timpul de gătit în timpul procesului de gătit, rotiți butonul rotativ **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** la noua setare dorită.

Când gătiți/decongelați mai puțin de 3 minute, rotiți butonul rotativ **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** dincolo de marcajul pentru 10 minute și apoi înapoi la setarea dorită. Temporizatorul va funcționa apoi cu o exactitate mai mare. Pentru a modifica nivelul de putere în timpul procesului de gătit, rotiți butonul rotativ **CONTROL PUTERE MICROUNDE** la setarea dorită.

AVERTISMENT:

Asigurați-vă că butonul **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** este rotit în poziția „0” la sfârșitul procesului de gătit, altfel cuptorul va porni în mod automat când se închide ușa.

GHID DE DECONGELARE

Acest ghid este conceput să simplifice decongelarea anumitor alimente.

Poate fi utilizat pentru a decongela: bucăți de pui, cotlete de porc, pește (întreg sau fileuri), carne tocată și cârnați.

Exemplu: Pentru a decongela 0,4 kg de bucăți de pui:

1. Așezați bucățile de pui într-un vas întins și poziționați-l pe platoul rotativ din cuptor.
2. Rotiți butonul rotativ **CONTROL PUTERE MICROUND** la setarea DECONGELARE (MEDIU ÎNALT).
3. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/DECONGELARE** la setarea de 0,4 kg. Cuptorul va porni imediat. Întoarceți bucățile de pui de 1-2 ori în timpul decongelării.
4. După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie și lăsați-o până la decongelarea completă.

Notă: timpul de decongelare este definit în baza condițiilor de utilizare standard. Vă rugăm verificați rezultatul decongelării și ajustați intervalul de decongelare, dacă este cazul.

GĂTIREA GRILL / GĂTIREA MIXTĂ CU GRILL

1. GĂTIREA NUMAI LA GRĂTAR

Grătarul din partea de sus a cavității cuptorului are numai o setare pentru putere. Grătarul este asistat de platoul rotativ, care rotește simultan alimentele pentru a asigura o rumenire uniformă. Utilizați grilajul pentru alimentele mici de gătit la grătar, cum ar fi șunca, costița afumată și biscuiții. Alimentele pot fi amplasate direct pe grilaj sau pe o farfurie plată / un platou termorezistent, pe grilaj.

2. GĂTIREA MIXTĂ CU GRILL

MIX GRILL combină puterea cuptorului cu microunde cu puterea unui grătar. MIX înseamnă preparare alimentelor, prin alternarea între puterea de cuptor cu microunde și puterea de grătar.

Combinarea puterii microundelor cu cea a grătarului reduce timpul de gătit și oferă un aspect crocant, rumenit mâncării.

Există 3 variante de combinație:

Funcție/Putere	leșire	Aplicație
Combi.1	80% grătar 20% microunde.	Cârnați, miel, kebab, fructe de mare, friptură
Combi.2	70% grătar 30% microunde.	Bucăți de pui, piept de pui, cotlet de porc
Combi.3	60% grătar 40% microunde.	Pui întreg
Grill	100% grătar	Pâine coaptă, alimente feliate

NOTE PENTRU GĂTIREA cu GRILL și GRILL MIXT:

- Nu este necesară preîncălzirea grătarului.
- Când rumeniți mâncăruri într-un recipient adânc, așezați-l pe platoul rotativ.
- Când utilizați grătarul pentru prima dată, este posibil să detectați fum sau un miros de ars. Acest fenomen este normal și nu reprezintă un semn de defectare a cuptorului. Pentru a evita această situație, când utilizați pentru prima dată cuptorul, încălziți-l fără alimente timp de 20 minute în modul grătar.

IMPORTANT: În timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația în bucătărie.

NOTĂ: Când utilizați funcția grill, aceasta se va porni și opri la intervale regulate pentru a preveni supraîncălzirea.



AVERTIZARE: Ușa, carcasa exterioară, interiorul cuptorului și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.

Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

VASE ADECVATE PENTRU CUPTOR

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 vase de gătit, așa cum se menționează mai jos.

Vase pentru gătit	Microunde Sigur	Grill	Comentariu
Folie de aluminiu Recipiente din aluminiu	✓ / ✗	✓	Se pot utiliza bucăți mici de folie de aluminiu pentru a evita supraîncălzirea mâncării. Așezați folia la cel puțin 2 cm de pereții cuptorului deoarece există posibilitatea formării arcului electric. Recipientele din aluminiu nu sunt recomandate, decât dacă este specificat astfel de producător, de ex., Microfoil®, urmați instrucțiunile cu atenție.
Vase de rumenire	✓ / ✗	✗	Respectați întotdeauna instrucțiunile producătorilor. Nu depășiți timpii de încălzire specificați. Aveți grijă deoarece aceste vase se pot înfierbânta foarte tare.
Porțelan și ceramică	✓ / ✗	✗	Porțelanul, ceramica, vasele de lut glazurate și porțelanul de os sunt de obicei adecvate, cu excepția celor cu decorațiuni metalice.
Articole din sticlă ex. Pyrex®	✓	✓	Atenție când utilizați vase delicate din sticlă deoarece se pot sparge sau fisura dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	✓	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece vor forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Plastic / Polistiren, de ex., recipiente pentru mâncare fast food	✓	✗	Atenție la recipiente deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Folie de plastic	✓	✗	Nu trebuie să atingă mâncarea și trebuie perforată 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.
Hârtie - Farfurii, căni și hârtie de bucătărie	✓	✗	Nu utilizați accesorii de legare din plastic sau metal deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc din cauza arcului electric format de metal.
Recipiente din paie și lemn	✓	✗	A se utiliza numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție: supraîncălzirea poate cauza incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✓	✗	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii. Poate conține extracte de metal care vor duce la formarea arcului electric și generarea de incendii.



AVERTIZARE: în timpul încălzirii mâncării în vase din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii vaselor.

NOTĂ: Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul funcționării.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

ATENȚIE: NU UTILIZAȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚAT CUPTOARE, DISPOZITIVE PE BAZĂ DE ABURI, SUBSTANȚE ABRAZIVE, DURE, CE CONȚIN HIDROXID DE SODIU SAU DISPOZITIVE DE FRECAR, PE NICIO PARTE A CUPTORULUI.

Înainte de curățare, asigurați-vă că ați răcit complet cavitățile 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.

NOTĂ: În timpul gătirii, condensul se poate acumula în interiorul cavității cuptorului, pe suprafața cavității și pe ușă. Cantitatea de condens va depinde de temperatura suprafețelor cuptorului și de conținutul de umiditate al alimentelor gătite cu microunde. Asigurați-vă, după ce ați terminat de gătit, că ștergeți umiditatea care se adună pe aceste suprafețe cu o lavetă moale, care absoarbe umezeala.

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.

Panoul de comandă

Deschideți ușa înainte de curățare pentru a dezactiva panoul de control. Atenție la curățarea panoului de control. Utilizând numai o lavetă umezită în apă, ștergeți ușor panoul până când acesta devine curat. Evitați utilizarea cantităților excesive de apă. Nu utilizați niciun fel de soluții de curățare chimică sau abrazivă.

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, folosiți un săpun delicat și ștergeți de mai multe ori cu o lavetă umezită, până când se îndepărtează toate resturile. Petele 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 în mod regulat, utilizând grillul și încălziți cuptorul fără alimente timp de 20 de minute pe modul grill. Petele de alimente sau grăsime rămase pot cauza fum sau mirosuri neplăcute.

Capacul ghidajului de unde trebuie să fie curat tot timpul.

Capacul ghidajului de microunde este fabricat dintr-un material fragil și trebuie curățat cu multă grijă (urmați instrucțiunile de curățare de mai sus).

NOTĂ: Umezeala excesivă poate duce la dezintegrarea capacului ghidajului de unde.

Capacul ghidajului de microunde este un accesoriu consumabil și fără o curățare adecvată va trebui înlocuit.

Accesorii

Accesoriile cum ar fi platoul rotativ, suportul acestuia 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 și suprafața de etanșare cu ajutorul unei lavete moi și umede.

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.

SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUND

Microundele gătesc alimentele mai repede decât gătitul convențional. Prin urmare, este esențial să se urmeze anumite tehnici pentru a asigura rezultate bune. Multe dintre următoarele tehnici sunt similare cu cele utilizate la gătitul convențional.



ATENȚIE: Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanșe sau în borcane/recipiente cu capacele puse, deoarece în interior se creează presiune și recipientul/borcanul poate exploda.

OBSERVAȚII PENTRU GĂTIT:

- Supravegheați tot timpul cuptorul când este în uz.
- Asigurați-vă că ustensilele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Consultați diagramele din secțiunea cărții de bucate pentru timpii de gătit și nivelurile de putere recomandate.
- Utilizați numai popcorn pentru microunde cu ambalajul recomandat (urmați instrucțiunile producătorului).
Nu utilizați niciodată ulei decât dacă producătorul specifică acest lucru și nu gătiți niciodată pe o perioadă mai îndelungată decât cea din instrucțiuni.



AVERTISMENT: Respectați întotdeauna instrucțiunile din manualul de utilizare SHARP. Dacă depășiți timpii de gătire recomandați și utilizați niveluri de putere prea ridicate, mâncarea se poate supraîncălzi, arde și, în situații extreme, poate lua foc și poate deteriora cuptorul.

Aranjare

Așezați părțile cele mai groase ale mâncării spre partea exterioară a vasului. Ex. Pulpe de pui.

Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a vasului vor beneficia de mai multă energie, prin urmare, se vor găti mai repede decât cele din centru.

Acoperire

Pentru anumite alimente este recomandat să fie acoperite în timpul gătitului la microunde.

Utilizați folie ventilată pentru microunde sau un capac adecvat.

Perforare

Alimentele cu cochilie, piele sau membrană trebuie perforate în mai multe locuri înainte de gătire sau reîncălzire, deoarece în interior se poate forma aburul și mâncarea poate exploda.

De ex., cartofi, pește, pui, cârnați.

NOTĂ: Ouăle nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după terminarea gătirii. De ex., poșate, ochiuri, fierte tare.

Amestecare, rotire și rearanjare

Pentru o gătire uniformă, este esențial să amestecați, rotiți și rearanjați mâncarea în timpul gătirii. Amestecați și rearanjați întotdeauna din exterior spre centru.

Lăsați să stea

Timpul de așteptare după preparare este necesar, pentru a permite căldurii să se distribuie uniform în alimente.

Caracteristicile alimentelor	
Compoziție	Alimentele bogate în grăsimi sau zahăr (de ex., budinca de Crăciun, plăcintă umplută) necesită mai puțin timp de încălzire. Trebuie avut grijă deoarece supraîncălzire poate provoca incendii. Oasele din mâncare conduc căldura, iar mâncarea se prepară mai repede. Trebuie acordată o atenție deosebită la acest aspect, astfel încât mâncarea să fie gătită uniform.
Densitate	Densitatea mâncării va afecta timpul de gătire necesar. Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se gătesc mai repede decât alimentele grele, dense, cum ar fi fripturile și tocanele.
Cantitate	Numărul de microunde din cuptorul dvs. rămâne același indiferent de cât de multă mâncare gătiți. Timpul de gătire trebuie mărit în funcție de cantitatea de mâncare așezată în cuptor. ex. Patru cartofi se vor găti mai greu decât doi cartofi.
Dimensiune	Alimentele mici și bucățile mici se gătesc mai repede decât cele mari deoarece microundele pot penetra alimentele din toate părțile până în centru. Pentru gătire uniformă, toate bucățile trebuie să fie de aceeași dimensiune.
Formă	Alimentele care au formă neregulată, cum ar fi pieptul sau pulpele de pui, au nevoie de un timp mai lung de gătire în zonele mai groase. Pentru o gătire uniformă, așezați bucățile mai groase spre exteriorul vasului, unde vor primi mai multă energie. Formele rotunde se vor găti mai uniform decât formele pătrate în cuptorul cu microunde.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a produselor alimentare afectează timpul de gătire necesar. Va dura mai mult gătitul alimentelor refrigerate decât cea a produselor alimentare aflate la temperatura camerei. Temperatura recipientului nu este o indicație reală a temperaturii produsului alimentar sau a băuturii. Faceți tăieturi în produsele cu umpluturi, cum ar fi gogoșile cu gem, pentru a elibera căldura sau aburul.



ATENȚIE: Fața și mâinile: Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a îndepărta mâncarea sau vasele din cuptor. Dați-vă puțin în spate când deschideți ușa cuptorului pentru a lăsa căldura sau aburul să se disperseze. Când scoateți foliile de acoperire (precum folia transparentă), când deschideți pungile de coacere sau ambalajele de popcorn, degajați aburul în direcție opusă față de fața sau mâinile dvs.



ATENȚIE: Verificați temperatura mâncării și a băuturilor și amestecați înainte de servire. Aveți în mod special grijă când le serviți bebelușilor, copiilor și persoanelor în vârstă. Conținutul biberoanelor și al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura va fi verificată înainte de consum pentru a evita arsurile.

SFATURI PENTRU DECONGELARE

Folosirea cuptorului cu microunde este cea mai rapidă metodă de decongelare. Este un proces simplu, dar următoarele instrucțiuni sunt esențiale pentru a vă asigura că alimentele sunt decongelate complet.

- Înainte de decongelare, scoateți toate ambalajele și învelitorile.
- Pentru a decongela alimente, utilizați setarea de putere mediu / scăzut sau decongelare.
- Consultați informațiile detaliate de mai jos.

Rearanjați

Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a vasului se vor decongela mai repede decât cele din centru. Este, prin urmare, esențial ca mâncarea să fie rearanjată de până la 4 ori în timpul decongelării.

Mutați părțile foarte apropiate din exterior spre centru și rearanjați zonele care se suprapun.

Acest lucru va asigura că toate părțile produsului se dezgheață uniform.

Separați

Alimentele pot fi lipite unul de celălalt când le scoateți din congelator. Este important să separați alimentele imediat ce se poate în timpul decongelării.

ex. felii de bacon, file de pui.

Protejați

Unele părți ale alimentelor în curs de decongelare se încălzesc. Pentru a preveni încălzirea și gătirea lor, aceste părți pot fi acoperite cu bucăți mici de folie, care reflectă microundele, de ex., pulpele și aripile de pui.

Lăsați să stea

Timpul de așteptare este necesar pentru a vă asigura că hrana este bine decongelată.

Decongelarea nu este completă după scoaterea alimentelor din cuptorul cu microunde. Mâncarea trebuie să stea, acoperită, o perioadă de timp, pentru a vă asigura că interiorul este decongelat complet.

Întoarceți

Este esențial ca toate alimentele să fie întoarse de până la 4 ori în timpul decongelării.

Acest lucru este important pentru a asigura o decongelare completă.

SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE

Pentru reîncălzirea alimentelor, urmați recomandările și instrucțiunile de mai jos pentru a vă asigura că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.

Mâncăruri servite la farfurie

Scoateți piul și porțiile de carne și reîncălziți-le separat, a se vedea mai jos.

Așezați bucățile mai mici de mâncare în centrul farfuriei, iar cele mai mari și mai groase la margine. Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la nivelul de putere mediu / scăzut al microundelor, amestecați/rearanjați la jumătatea procesului de reîncălzire.

NOTĂ: Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.

Carne feliată

Acoperiți cu folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la nivelul de putere mediu / scăzut al microundelor.

Rearanjați cel puțin o dată mâncarea pentru a asigura o reîncălzire uniformă.

NOTĂ: Asigurați-vă că ați reîncălzit bine carnea înainte de servire.

Porții de carne de pasăre

Așezați părțile mai groase ale porțiilor în exteriorul vasului, acoperiți-l cu o folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la nivelul de putere mediu al microundelor.

Întoarceți la jumătatea procesului de reîncălzire.

NOTĂ: Asigurați-vă că ați reîncălzit bine carnea de pasăre înainte de servire.

Caserole

Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde sau cu un capac adecvat și reîncălziți la nivelul de putere mediu / scăzut al microundelor.

Amestecați frecvent pentru a asigura o reîncălzire uniformă.

NOTĂ: Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.

Pentru a ajunge la rezultate optime la reîncălzire, selectați un nivel de putere al microundelor adecvat pentru tipul de mâncare. De ex., un bol de legume poate fi reîncălzit folosind nivelul de putere ridicat al microundelor, în timp ce o porție de lasagna care conține ingrediente ce nu se pot amesteca, ar trebui reîncălzită folosind nivelul de putere mediu / scăzut al microundelor

OBSERVAȚII:

- Înainte de reîncălzire, scoateți alimentele din foile sau din recipientele metalice.
- Durata reîncălzirii va fi condiționată de forma, adâncimea, cantitatea și temperatura alimentelor, precum și de dimensiunea, forma și materialul recipientului.



ATENȚIE: Nu încălziți lichide în recipiente cu gât îngust, deoarece conținutul se poate revărsa din recipient și poate cauza arsuri.

- Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, acordați atenție la reîncălzirea alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: plăcinte umplute sau budincă de Crăciun.
- Nu încălziți niciodată ulei sau grăsime pentru prăjire în baie de ulei deoarece aceasta se poate supraîncălzi și lua foc.
- Cartofii în conservă nu trebuie încălziți în cuptorul cu microunde, urmați instrucțiunile producătorului, menționate pe conservă.



ATENȚIE: Conținutul biberoanelor și al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși se va amesteca sau agita și temperatura va fi verificată înainte de consum pentru a evita arsurile.

DEPANAREA

În cazul în care credeți că există o problemă cu funcționarea cuptorului, puteți efectua câteva verificări simple înainte de a apela la un inginer. Acest lucru va ajuta la evitarea apelurilor inutile la centrul de service, dacă defecțiunea este simplă de rezolvat.

Urmați pașii simplii de verificare de mai jos:

Așezați o jumătate de cană de apă pe platoul rotativ și închideți ușa. Setați temporizatorul să gătească timp de 1 minut folosind microunde, la nivelul de putere ridicat al microundelor.

1. Lampa cuptorului se aprinde când acesta gătește?
2. Funcționează ventilatorul de răcire? (Verificați prin plasarea mâinii deasupra orificiilor de aerisire.)
3. Se aude un semnal sonor după 1 minut?
4. Apa din cană este fierbinte?

Dacă răspunsul este „NU” la oricare dintre întrebări, verificați întâi dacă cuptorul este conectat în mod corespunzător la priză și dacă nu a sărit siguranța. În cazul în care nu există astfel de probleme, verificați tabelul de depanare de mai jos.



ATENȚIE: Niciodată nu reglați, reparați sau modificați cuptorul cu microunde pe cont propriu. Este periculos pentru orice persoane în afara inginerului calificat SHARP să efectueze operații de service sau reparații. Acest lucru este important deoarece poate presupune demontarea capacelor care asigură protecția împotriva energiei microundelor.

- Garnitura ușii oprește scăparea de microunde în timpul funcționării cuptorului, dar nu formează un sigiliu etanș. Este normal să vedeți picături de apă, lumină sau să simțiți aer cald în jurul ușii cuptorului. Alimentele cu un conținut ridicat de umiditate vor elibera aburi și pot provoca formarea condensului în interiorul ușii, care se poate scurge din cuptor.
- Reparații și modificări: nu încercați să folosiți cuptorul dacă acesta nu funcționează corect.
- Acces la carcasa exterioră și la lampă: Nu scoateți niciodată carcasa exterioră. Acest lucru este foarte periculos din cauza pieselor de înaltă tensiune în interior, care nu trebuie niciodată atinse, deoarece ar putea duce la deces. Cuptorul dvs. nu este prevăzut cu un capac de acces la lampă. Dacă lampa nu funcționează, nu încercați să o înlocuiți singur, apelați la un centru de service aprobat de SHARP.

TABEL DE DEPANARE

ÎNTREBARE	RĂSPUNS
Curenții de aer circulă în jurul ușii.	Când cuptorul funcționează, aerul circulă în interiorul acestuia. Ușa nu formează un sigiliu etanș; așadar, este posibil ca aerul să iasă pe lângă ușă.
Se formează condens în cuptor și se poate scurge pe lângă ușă.	Interiorul cuptorului va fi, în mod normal, mai rece decât alimentele gătitе, astfel că aburul produs în timpul gătitului se va condensa pe suprafața mai rece. Cantitatea de abur produsă depinde de conținutul de apă al produsului gătit. Anumite alimente, cum ar fi cartofii, au un conținut ridicat de umiditate. Condensul din sticla ușii ar trebui să dispară după câteva ore.
Scântei sau arc electric în interiorul cuptorului în timpul gătirii.	Arcul electric se va forma atunci când un obiect metalic se apropie de interiorul cuptorului în timpul gătirii. Acest lucru poate produce eventual rugozități pe suprafața interioară, dar nu va deteriora cuptorul.
Gătirea cartofilor cu arc electric.	Asigurați-vă că ați scos toate „nodurile”, iar cartofii au fost perforați, așezați-i direct pe platoul rotativ sau într-un vas rezistent la căldură sau o tavă similară.
Cuptorul nu funcționează când comanda pentru temporizator este mutată de la 0.	Verificați dacă ușa este închisă corect.
Cuptorul gătește prea încet.	Asigurați-vă că ați selectat nivelul de putere corect.
Cuptorul face un zgomot.	Cuptorul cu microunde va aprinde și va stinge impulsurile de energie în timpul gătirii / decongelării.
Carcasa exterioră este fierbinte.	Carcasa se poate încălzi la atingere - feriți copiii.

ÎNAINTE DE A APELA LA ASISTENȚĂ

Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați fiecare aspect de mai jos:

- Verificați dacă cuptorul este conectat corect la priză. Dacă nu este, scoateți ștecherul din priză, așteptați 10 secunde și conectați-l din nou corect.
- Verificați dacă există o siguranță arsă sau un întrerupător sărit. Dacă acestea par să funcționeze corect, testați priza cu un alt aparat.
- Verificați pentru a vă asigura că butoanele rotative de putere și temporizator sunt setate corect.
- Verificați pentru a vă asigura că ușa este bine închisă, cuplând sistemul de blocare de siguranță a ușii. În caz contrar, energia microundelor nu va curge în cuptor

ÎN CAZUL ÎN CARE NICIUNUL DINTRE PAȘII DE MAI SUS NU REMEDIAZĂ PROBLEMA, CONTACTAȚI UN TEHNICIAN CALIFICAT. NU ÎNCERCAȚI SĂ REGLAȚI SAU SĂ REPARAȚI CUPTORUL PE CONT PROPRIU.



Tähelepanu:

Teie toode on märgistatud selise sümboliga.

See tähendab, et oma eluea ära elanud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ei tohi segada tavalise olmeprügiga. Selliste toodete jaoks on olemas eraldi kogumissüsteem.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Kasutajainfo seadmete utiliseerimise kohta (eramajapidamistele)

1. Euroopa Liidus

Tähelepanu! Kui soovite seadmest vabaneda, ärge visake seda tavalisse prügikasti!

Kasutatud elektri- ja elektronseadmeid tuleb käidelda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.

EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidest*. Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul, kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.

*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega.

Kui teie kasutatud elektri- või elektronseadmel on patareid või akud, palun vabaneege neist eelnevalt vastavalt kohalikele nõuetele. Selle toote korrektse kõrvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase käitluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida jäätmete vale käitlus vastasel juhul kaasa võiks tuua.

2. Muudes riikides väljaspool ELi

Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

Šveits: kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete romud saab tagastada müüjale tasuta isegi juhul, kui te uut ei osta.

Täiendavate jäätmekogumispunktide andmed on ära toodud järgmistel kodulehekülgedel: www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Info seadmete utiliseerimise kohta äriklientidele.

1. Euroopa Liidus

Kui toodet kasutatakse äriistel eesmärkidel ja te soovite sellest vabaneda: Palun võtke ühendust SHARP-i toodete vahendajaga, kes teavitab teid toote tagastamisvõimalustest. Võimalik, et teil tuleb tasuda toote tagastamise ja ringlussevõttuga kaasnevad kulud. Väikesemõõdulisi tooteid (ja väikeses koguses) võidakse vastu võtta ka teie kohalikus kogumispunktis.

Hispaania puhul: võtke palun oma kasutatud toodete tagasi võtmiseks ühendust oma olemasoleva kogumissüsteemi või kohaliku omavalitsusega.

2. Muudes riikides väljaspool ELi

Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

ETTEVAATUSABINÕUD MIKROLAINEENERGIAGA VÕIMALIKU KOKKUPUUTUMISE VÄLTIMISEKS

1. Ärge üritage käitada ahju, kui seadme uks on avatud, kuna see võib tuua kaasa kahjuliku kokkupuutumise mikrolaineenergiaga. Ärge rikkuge ega muutke seadme blokeerimissüsteeme
2. Ärge sisestage midagi ahju esipinna ja ukse vahele ega laske prahil või puhastusvahendijääkidel tihendipindadele koguneda.
3. Ärge käitage ahju, kui see on kahjustatud. Väga oluline on, et ahju uks sulguks korralikult ja uks, hinged, lukustus, tihendid ja tihenduspinna ei oleks kahjustatud.
4. Ärge proovige ahju ise remontida või reguleerida.

SISUKORD

OLULISED OHUTUSJUHISED	3
PAIGALDAMINE	10
TEHNILISED ANDMED	11
AHI JA TARVIKUD	12
JUHTPANEEL.....	13
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED	14
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE.....	14
SULATAMISJUHIIS	15
GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE / KOMBINEERITUD GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE	15
SOBIVAD AHJUNÕUD.....	16
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE	17
NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS	18
NÕUANDED SULATAMISEKS	20
NÕUANDED SOOJENDAMISEKS.....	21
TÕRKETUVASTUS	22
ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST	23

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

Süttimisohu vältimine. Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustase-med või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.

Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud köögimööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

Vahelduvvooluvarustus peab olema 230–240 V, 50 Hz, vähemalt 10 A vooluringi kaitsme või vähemalt 10 A vooluringi aהלkatkestajaga. Tuleb luua ainult seda seadet teenindav eraldi vooluring.

Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust. Näiteks, tavalise ahju läheduses. Ärge paigaldage ahju kõrge õhu niiskusega piirkondadesse või kohtadesse, kus võib koguneda kondensaati. Ärge paigaldage ahju õue.

Suitsu täheldamisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ning hoidke ahju uks leekide summutamiseks suletud.

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid anumaid ja nõusid. Nõud tuleb üle kontrollida veendumaks nende sobilikkuses mikrolaineahjus kasutamiseks. Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb nende võimaliku süttimisohu tõttu ahjul valmistamise käigus silm peal hoida.

Puhastage lainejuhi kate ja ahju õõnsus. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.

Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni.

Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlekk võib põhjustada süttimise.

Ärge kasutage mikrolaineahju fritüürimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.

Kasutage popkorni valmistamiseks ainult spetsiaalseid 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.

Ärge jätke töötavat ahju järelvalveta.

Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik. Tutvu-ge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Vigastumisohu vältimine. HOIATUS!

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist järgmisi punkte:

- a) veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõveriti;
- b) kontrollige ja veenduge, et hinged ja ukse turvalukud pole purunenud ega lahti;
- c) veenduge, et uksetihendid ega tihenduspinna ei ole kahjustatud;
- d) veenduge, et ahju sees ega ukse ei ole auke;
- e) veenduge, et toitejuhe ega pistik 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.

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 ukse ümber asuvatele pindadele koguneda rasval või mustusel. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid.

Järgige 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.

Elektrilöögi vältimine

- Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbritist.
- Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseleku avadesse või ventilatsioonivõrku. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud SHARP-i 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 SHARP-i poolt volitatud elektrikud, seda teha. Juhul kui lambipirn läbi põleb, võtke palun ühendust oma edasimüüja või volitatud SHARP-i teenindusagendiga.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle välja vahetama ametlik SHARP-i teenindusesindaja.

HOIATUS! Vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.

Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamatu keema puhkemiseni, mistõttu tuleb anumaga ettevaatlikult ümber käia. Plahvatamise ja ootamatu keemaminemise vältimine:

Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu tõusule plahvatada isegi pärast ahju väljalülitamist. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkivad mullid takistusteta välja pääseksid.

Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes nagu näiteks lutipudelites, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

Keeva vedeliku ootamatu purskamise ning võimaliku põletuse vältimiseks:

1. ärge kuumutage liiga pika aja jooksul;
2. segage vedelikku enne kuumutamist/taaskuumutamist;
3. soovitatav on panna kuumutamise ajal vedeliku klaasist pulk vms (mitte metallist);
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. Koorige

ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taaskuumutamist mikrolaineahjus.

Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida. Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljavõtmisel pajalappe või ahjukindaid. Põletuste vältimiseks:

- Avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. aurupõletuste ja ootamatute keemapuhkemiste vältimiseks 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 toitute 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.

HOIATUS! lubage lastel ilma järelevalveta ahju kasutada ainult juhul, kui neid on vastavalt juhendatud nii, et laps suudab ahju ohutult kasutada ning mõistab vale kasutamisega seotud ohte.

Kui seadet kasutatakse režiimis GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION ja AUTO MENU, võivad lapsed

seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanute järelvalve all.

See seade pole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ega kogemuste ja teadmisteta isikute poolt (sh lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik jälgib nende tegevust või on õpetanud seadet kasutama.

Laste tegevust on vaja jälgida tagamaks, et nad seadmega ei mängiks. Kui lapsed puhastavad seadet, tuleb laste tegevust jälgida.

Elektroonilise puutepaneeliga mudelid on varustatud lapselukurežiimiga.

Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku äravõtmist, erilise tähelepanu pööramist toidu krõbedaks muutmisele 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 koduses majapidamises kasutamiseks. Ahi on ettenähtud ainult kodus toidu valmistamiseks ning seda võib kasutada ainult toidu ja jookide valmistamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, švammide, niiske kanga vms kuumutamine võib tuua kaasa vigastus-, süttimis- või põlemisohu. Seade pole sobiv äriliseks ega 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 ahju

põhja kuumusest tingitud kahjustumine. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aeg ei tohi ületada.

Ärge kasutage ahjunõusid, millised peegeldavad mikrolaineid ning võivad tekitada elektrilist kaarleeki. Ärge pange ahju metallist purke.

Pöördaluse või ahju põhja purunemise vältimiseks:

- a) Enne veega puhastamist tuleb lasta seadmel jahtuda.
- b) Ärge asetage kuumi ega külmi toite või kuumi nõusid külmale pöördalusele / ahju põhjale.
- c) Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS

Ärge kasutage mikrolainetega valmistamisel plastknõusid, kui ahi on veel kombineeritud režiimist (sõltub ahju mudelist) 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 tihenduspiindadele võib aegajalt tekkida veeauru või veetilkasid. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

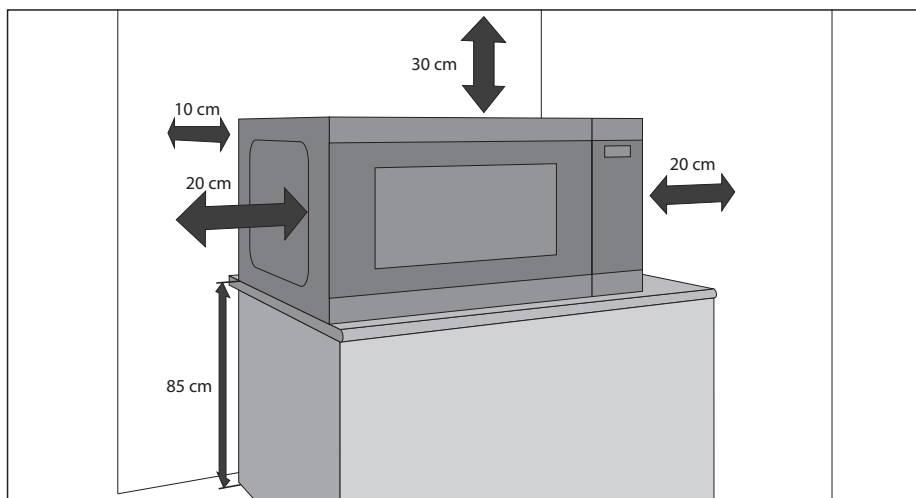
Antud seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, näiteks asutuste kööginurkades, kontorites ja teistes töökeskkondades, talumajades ja hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondades; hommikusöögi ja öömaja tüüpi keskkondades; toitlustusettevõtetes.



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 väljalaskevadele piisavalt vaba ruumi. Vt esilehel toodud pilti. Seadme taga- pind tuleb paigutada vastu seina.
 - Minimaalne paigalduskõrgus on 85 cm.
 - Mikrolaineahju külgede ja kõrval asuvate seinte või esemete 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 väljalaskevade ummistamine võib ahju kahjustada.
 - Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugemale. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja telesaadete vastuvõtus.



5. Ühendage ahju pistik kindlalt standardsesse (maandatud) pistikupesasse.

HOIATUS!

Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate materjalide lähedale (näiteks kardinad).

Ärge ummistage ega katke kinni õhutavasid.

Ärge asetage ahju peale esemeid.

Ärge puudutage mikrolaineahju välispinda töötamise ajal või vahetult pärast seda, kuna välispind võib olla kuum.

TEHNILISED ANDMED

Mudeli nimetus		YC-MS01	YC-MG01
Vahelduvvooluvõrgu ping		230 V / 50 Hz üks faas	
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja		10 A	10 A
Vajalik vahelduvvoolu võimsus:		1270 W	1270 W
Väljundvõimsus:	Mikrolainetega	800 W	800 W
	Märkused		1000 W
	Ooteseisund	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energiasäästurežiim	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrolainete sagedus		2450 MHz*	2450 MHz*
Välismootmed (L) x (K) x (S) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Ahju sisemuse mootmed (L) x (K) x (S)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Ahju mahutavus		20 liitrit**	20 liitrit**
Grillresti suurus (lähimoot x kõrgus, mm)			315 x 308
Pöördalus (lähimoot mm)		255	255
Kaal (kg)		umb. 11,0 kg	umb. 11,6 kg
Ahju lamp (LED-tüüpi)		1,5 W	1,5 W

* - See Toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Vastavalt sellele standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 grupp, B klassi seade. Grupp 2 tähendab, et seade tekitab toidu kuumtöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat. Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kodumajapidamistes kasutamiseks.

** - 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 JA TARVIKUD

1. Ukse turvalukustusüsteem
2. Ahju aken
3. Klaasist alus
4. Rullikalus
5. Pöördaluse liitmik
6. Lainejuhi kate (mitte eemaldada)
7. Juhtpaneel
8. Ukse avamisnupp
9. Ventilatsiooniavad
10. Väliskorpus
11. Toitejuhe
12. Grillrest (ainult YC-MG01)

Veenduge, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud: rullikalus, pöördaluse liitmik ja klaasist alus

Ainult grilliga ahjud:

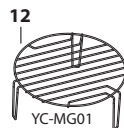
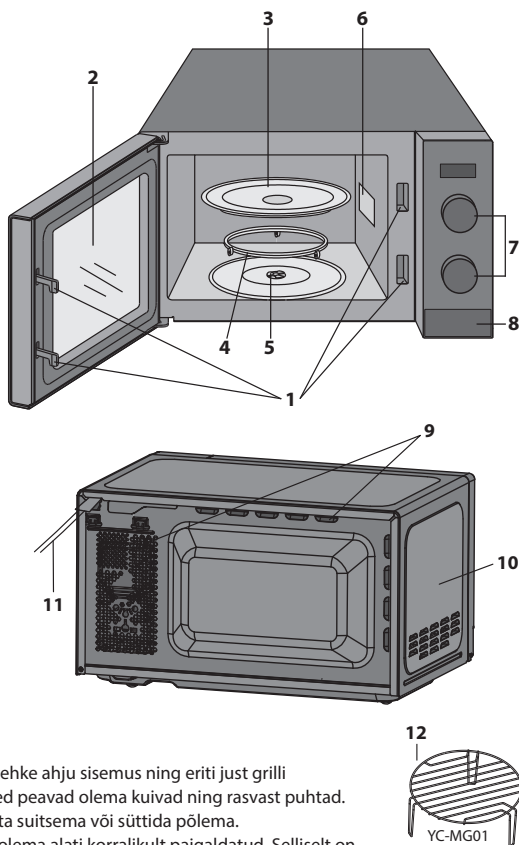
- **Grillrest** – kasutamiseks vaid grillfunktsiooniga toiduvalmistamisel.
- Grillrest on ettenähtud kasutamiseks ainult grilliga ahjudes. ÄRGE kasutage resti, kui kasutate toiduvalmistamiseks mikrolaineid.
- Grillresti kasutamise kohta vt lähemalt kesoleva juhendi grillimispeatükkidest.

Ärge puudutage grilli ajal, kui see on kuum

MÄRKUS: tarvikuid valides öelge kaks asja: osa nimi ja mudeli nimi.

MÄRKUSED

- Lainejuhi kate on kergesti purunev. Ahju sisemuse puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et seda ei kahjustataks.
- Rasvaste toitude ilma katteta küpsetamise järel tehke ahju sisemus ning eriti just grilli kuumutuselement alati põhjalikult puhtaks - need peavad olema kuivad ning rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
- Ahju kasutamisel peavad rullikalus ja pöördalus olema alati korralikult paigaldatud. Selliselt on võimalik põhjalik ja ühtlane toiduvalmistamine. Halvasti paigaldatud pöördalus võib teha müra, ei pruugi korralikult ringi käia ning võib tuua kaasa ahju kahjustumise.
- Toit ning toidunõud asetatakse valmistamise ajaks alati pöördalusele.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.



HOIATUS! See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Uks, väliskest, ahju sisemus, tarvikud ja nõud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.

JUHTPANEEL

1. MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP

Võimsustase

800 W = KÕRGE

620 W = KESKMINE KÕRGE

440 W = KESKMINE



SULATAMINE

297 W = KESKMINE

130 W = MADAL

100% grill = Grill

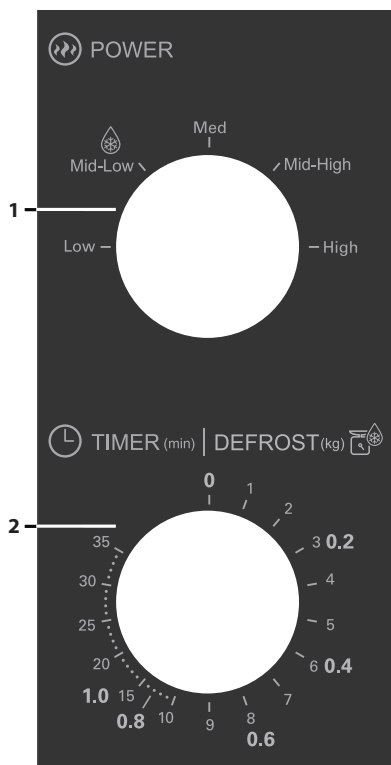
60% grill 40% mikro = Combi.3

70% grill 30% mikro = Combi.2

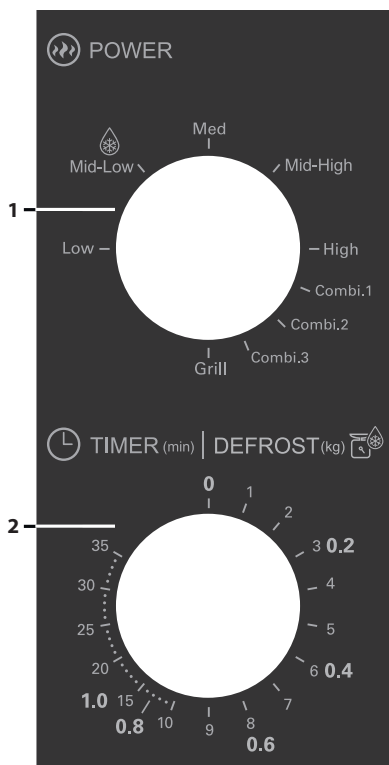
80% grill 20% mikro = Combi.1

2. TAIMERI/SULATAMISJUHISE NUPP (0-35 Min / 0,2 – 1,0 kg)

TAIMERIL/SULATAMISJUHISEL on kaks skaalat. Väline skaala on mõeldud kaalu alusel sulatamise jaoks kg-des. Sisemist skaalat kasutatakse aja seadistamiseks.



YC-MS01



YC-MG01

MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED

Valida saab 5 erineva mikrolainete võimsustaseme vahel.

Mikrolainete võimsustaset muudetakse mikrolainete energia sisse ja välja lülitamisega. Muude kui KÕRGE (100%) võimsustasemete kasutamisel on kuulda, kuidas mikrolaineenergia toidu küpsemise ja sulamise ajal sisse ja välja pulsseerub.

Üldjuhul kehtivad järgmised soovitused.

800 W = KÕRGE – kasutatakse kiireks valmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks hautiste, kuumade jookide, köögiviljade jms puhul.

620 W = KESKMINE KÕRGE – kasutatakse tihedamate toiduainete pikemaajalise valmistamise korral, nagu näiteks koodid, lihalõigud aga ka õrnemate toitude, näiteks keekside korral. Sellise madalama võimsustaseme juures küpseb toit ühtlaselt ilma külgedelt üleküpsemata

440 W = KESKMINE – tihedate toitude (näiteks loomalihaahautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset

260 W = KESKMINE MADAL – sulatamiseks valige see võimsustase, et tagada toidu ühtlane sulamine. See seadistus on ka kasulik riisi, pasta ja kliimpide tasasel kuumusel valmistamiseks ning munaroa valmistamiseks.

130 W = MADAL – ettevaatlikuks sulatamiseks, näiteks kreemikookide või saiakeste puhul.

MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE

1. Valmistage toiduained ette ja paigutage sobivasse nõusse (vt jaotist „SOBIVAD AHJUNÕUD“). Asetage toit/toidunõu otse pöördaluse keskele. Sulgege uks.
2. Pöörake **MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP** soovitud väärtusele st ühele viiest mikrolainete võimsustasemest.
3. Pöörake **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp soovitud toiduvalmistamise/sulatamise ajale ja ahi hakkab automaatselt tööle.
4. Kui toiduvalmistamine/sulatamine on lõpule jõudnud, naaseb **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp tagasi „0“-asendisse ja kostub helisignaal. Ahju lamp kustub automaatselt ja pöördalus lõpetab pöörlemise. Avage ahju uks, võtke toit/toidunõu hoolikalt välja. Jätke toit vastavalt vajadusele veel järelvalmima.

TOIDUVALMISTAMISE SOOVITUSED:

Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus hakkab pöörlema päri- või vastupäeva suunas.

Kui soovite lõpetada toiduvalmistamist enne valmistamisaja lõppu, pöörake **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp tagasi asendisse „0“ (väljas) või avage ahju uks. Ahju ust võib valmistamise ajal igal ajal avada. Toiduvalmistamise jätkamiseks sulgege ahju uks. Kui soovite valmistamise ajal valmistamisaega muuta, pöörake lihtsalt **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp soovitud uuele seadele.

Vähem kui 3 minutit valmistades/sulatades pöörake **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp üle 10 minuti määrgise ja seejärel tagasi soovitud seadele. Taimer töötab seejärel suurema täpsusega.

Võimsustaseme muutmiseks toiduvalmistamise ajal pöörake **MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP** soovitud asendisse.

HOIATUS!

Pöörake **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp toiduvalmistamise lõpul kindlasti asendisse „0“. Vastasel juhul jätkab ahi ahju ukse sulgemisel automaatselt töötamist.

SULATAMISJUHIS

Juhise eesmärk on muuta konkreetsete toitude sulatamine lihtsamaks.

Ahju saab kasutada: kanatükide, kala (tervete või fileede), hakkliha ja vorstide sulatamiseks.

Näide: 0,4 kg kanalõikude sulatamine:

1. Asetage kanalõigud lamedale taldrikule ja pange taldrik ahju pöördalusele.
2. Pöörake **MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP** asendisse **SULATAMINE (KESKMINNE MADAL)**.
3. Pöörake **TAIMERI/SULATAMISJUHISE** nupp 0,4 kg asendisse. Ahi alustab viivitamatult töötamist. Pöörake kanatükid sulatamise käigus 1-2 korda ümber.
4. Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Märkus: sulatamise kestus põhineb standardtingimustel. Kontrollige sulatamise tulemusi ja reguleerige vajaduse korral sulatamisaega.

GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE / KOMBINEERITUD GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE

1. AINULT GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE

Ahjuõõnsuse ülaosas asuval grillil on ainult üks võimsusseade. Grilli toimimist toetab pöördalus, mis pöörleb pidevalt ühtlase pruunistamise saavutamiseks. Kasutage väikeste toidutükide, näiteks peekoni, singi ja teekookide grillimiseks resti. Toidu võib asetada otse restile või resti peale asetatud küpsetusvormile / kuumakindlale taldrikule.

2. KOMBINEERITUD GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE

KOMBINEERITUD GRILL ühendab mikrolained ja grilli. Valmistamisel kasutatakse vaheldumisi mikrolaineid ja grilli.

Mikrolainete kasutamine koos grilliga lühendab valmistamisaega ning annab krõbeda ja pruuni välispinna.

Valida saab 3 erineva kombinatsiooni vahel.

Funktsioon/võimsus	Väljundvõimsus	Kasutus
Combi.1	80% grill 20% mikro.	Vorst, lambaliha, kebabid, mereannid, steik
Combi.2	70% grill 30% mikro.	Kanatükid, kana rinnatükk, sealihalõigud
Combi.3	60% grill 40% mikro.	Terve kana
Märkused	100% grill	Küpsetatud leib, viilutatud toit

MÄRKUSED GRILLIGA JA KOMBINEERITUD GRILLIGA TOIDUVALMISTAMISE KOHTA

- Grilli ei ole vaja eelkuumutada.
- Toitu sügavas nõus pruunistades asetage see pöördalusele.
- Grilli esmakordselt kasutades võite täheldada suitsu või kõrbemislõhna. See on täiesti tavapärane ning ei anna märku, et ahjul on rike. 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.

MÄRKUS: grillifunktsiooni kasutamisel lülitub grill ülekuumenemise vältimiseks regulaarsete intervallide järel sisse ja välja.



HOIATUS! Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud muutuvad kasutamise käigus kuumaks.

Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

SOBIVAD AHJUNÕUD

Mikrolaineahjus toidu valmistamiseks/sulatamiseks peab mikrolainete energia suutma toidu läbistamiseks tungida läbi anuma. Seetõttu on oluline valida valmistamiseks sobiv nõu.

Ümmargused/ovaalsed nõud on paremad, kui ruudu/ristküliku kujulised nõud, kuna toit kipub nõu nurkades üle küpsema. Alljärgnevalt on toodud ära erinevad kasutatavad toidunõud.

Toidunõu	Mikrolaine- tega ohutu	Märkused	Märkus
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✓ / ✗	✓	Väikesed alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu kaitsmiseks ülekuumenemise eest. Kaarleegi vältimiseks hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest. Fooliumnõusid ei soovitata, kui nende kasutamist ei näe just tootja ette (näiteks Microfoil®); järgige tähelepanelikult toodud juhiseid.
Pruunistamishõõd	✓ / ✗	✗	Pidage alati kinni tootjate juhistest. Ärge ületage antud kuumutusaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna need nõud võivad muutuda väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	✗	Portselan, savist nõud ja glasuurit savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Klaasnõud, näiteks Pyrex®	✓	✓	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või möraneda.
Metall	✗	✓	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Plastik/polüstüreen, näiteks kiirtoidu pakendid	✓	✗	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi kõrgetel temperatuuridel.
Toidukile	✓	✗	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Külmutus-/küpsetuskotid	✓	✗	Tuleb auru väljalaskmiseks läbistada. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobilikud.
Pabertaldrikud/tassid ja köögipaber	✓	✗	Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või metalli kaarleegi tõttu süttida.
Õlgedest ja puidust nõud	✓	✗	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna nõud võivad süttida.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✓	✗	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelevalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise. Võib sisaldada metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.



HOIATUS: toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb võimaliku süttimisohu tõttu ahju jälgida.

MÄRKUS: ärge jätke töötavat ahju järelevalveta.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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.

MÄRKUS: küpsetamise käigus võib ahju sisemusse, ahju sisepinnale ja uksele koguneda kondensaat. Kondensaadi hulk oleneb ahjupindade temperatuurist ja mikrolainetega valmistatava toidu niiskussisaldusest. Veenduge, et igasugune neile pindadele kogunenud niiskus tuleb toiduvalmistamise lõppedes pehme ja imava lapiga ära pühkida.

Ahju välispinnad

Ahju välispindu saab lihtsalt puhastada õrnatoimelise seebi ja veega. Pühkige seebijäägid kindlasti niiske lapiga ära ning kuivatage seadme välispind pehme käterätikuga.

Juhtpaneel

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Olge juhtpaneeli puhastamisel ettevaatlikud. Kasutades ainult veega niisutatud lappi, pühkige paneeli kuni see on puhas.

Vältige liigse koguse vee kasutamist. Ärge kasutage kemikaale ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepinnad

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutamist, kui ahi on veel soe, pehme niiske lapiga ära kõik maha läinud või pritsinud toidujäägid.

Tugevama määrdumise korral kasutage neutraalset seepi ning pühkige mitu korda niiske lapiga kuni kõik mustus on eemaldatud. Kinni jäänud pritsmed võivad üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida ning põhjustada kaarleeki. Ärge eemaldage lainejuhi katet.

2. Jälgige, et lahja seebilahus ega vesi ei tungiks seintes asuvatesse väikestesse ventilatsioonivahenditesse, mis võiks ahju kahjustada.

3. Ärge kasutage ahju sisepindade puhastamiseks spreitüüpi puhastusvahendeid.

4. Kuumutage grilliga regulaarselt ahju ning kuumutage ahju grilliga ilma toiduta 20 minutit (lk EE-10). Järelejäanud toidu või rasva pritsmed võivad põhjustada suitsu või halba lõhna. Hoidke lainejuhi kate alati puhtana.

Lainejuhi kate on ehitatud õrnast materjalist ning selle puhastamisel tuleb olla eriti ettevaatlik (järgige eeltoodud puhastusjuhist).

MÄRKUS. Liigintensiivne leotamine võib viia lainejuhi katte lagunemiseni.

Lainejuhi kate on kuluartikkel ning ilma regulaarse puhastamiseta tuleb see välja vahetada.

Tarvikud

Tarvikuid nagu pöördalus, rullikalus ning rest tuleb pesta neutraalse nõudepesuvedeliku lahusega ja kuivatada. Neid võib pesta nõudepesumasinas.

Uks

Kõigi toidujääkide eemaldamiseks puhastage regulaarselt ukse mõlemat külge, uksetihendeid ning lähedal asuvaid detaile pehme, niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

MÄRKUS: auruga puhastajat ei tohi kasutada.

Puhastamisnõuanne - ahju hõlpsamaks puhastamiseks

Asetage kaussi pool sidrunit, lisage 300 ml vett ning kuumutage 100% võimsuse juures 10–12 minutit. Pühkige ahi pehme ja kuiva lapiga puhtaks.

NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS

Mikrolained küpsavad toitu kiiremini, kui tavaline valmistamine. Seetõttu on heade tulemuste saavutamiseks vajalik pidada kinni kindlastest tehnikatest. Paljud järgnevatest tehnikatest on sarnased tavalise toiduvalmistamise juures kasutatavatega.



HOIATUS! Vedelikke ja toite ei tohi kuumutada suletud anumates või kaanetatud purkides, kuna anuma sees tekib rõhk, mis võib tuua kaasa anuma/purgi plahvatamise.

NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta.
- Veenduge, et kööginõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Vt retseptide peatükis toodud tabelitest soovituslikke valmistamisaegu ja võimsustasemeid.
- Kasutage ainult mikrolainetega valmistamiseks mõeldud popkorni selleks ettenähtud pakendis (järgige valmistaja juhiseid). Ärge kasutage õli, kui valmistaja ei ole seda just spetsiifiliselt ette näinud ning ärge valmistage popkorni kauem, kui ette nähtud.



HOIATUS! Pidage alati kinni SHARP-i kasutusjuhendis toodud juhistest. Kui te valmistate soovitatud aegadest kauem või kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit ülekuumeneda, ära kõrbed ja äärmuslikel juhtudel isegi süttida ning ahju kahjustada.

Paigutus

Asetage toidu paksemad osad nõude välispidisele äärel, nt kanakoivad.

Nõude välispidisel äärel asuvad toidud saavad keskel asuvate toitudega võrreldes rohkem energiat, seega küpsevad kiiremini.

Kate

Mikrolainetega valmistamise ajal on teatud toite kasulik kaanega katta.

Kasutage mikrolaineahjule sobivat õhuavadega kilet või kaant.

Läbistamine

Kesta, naha või koorega toidud (näiteks kartulid, kala, kana, vorstid) tuleb enne valmistamist või taaskuumutamist mitmest kohast läbi torgata, kuna toidu sisse koguneda võib aur või põhjustada toidu plahvatamise.

MÄRKUS: mune ei tasu mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad isegi pärast valmistamist, st pärast keetmist, praadimist jms, plahvatada.

Segamine, ümber pööramine ja ringi paigutamine

Ühtlase valmistamise jaoks on vajalik toitu valmistamise ajal segada, pöörata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati väljastpoolt sissepoole.

Laske seista

Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toidud (näiteks jõulupuding, vormiroad) vajavad lühemat kuumutusaega. Olge ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada süttimisohu. Kondid toidus juhvivad kuumust, mis võimaldab toidul kiiremini küpseda. Olge ettevaatlik ja veenduge, et toit oleks ühtlaselt küpsenud.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab valmistamiseks vajaminevat aega. Kerged ja poorsed toiduained, nagu leib ja koogid, valmivad kiiremini, kui rasked ja tihedad toidud, näiteks praed ja hautised.
Kogus	Mikrolainete hulk ahjus jääb samaks olenemata, kui palju toitu korraga valmistatakse. Seetõttu tuleb toidu koguse suurenemisel suurendada ka valmistamiseks kuluvat aega (näiteks valmivad neli kartulit kauem, kui kaks).
Suurus	Väikesed toidud ja väikesed toidutükid valmivad kiiremini, kui suured, kuna mikrolained saavad läbistada toitu kõikidest suundadest kuni toidu keskmieni. Ühtlaseks valmimiseks tehke kõik toidutükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaühtlase kujuga toiduained, näiteks kana rinnaülikud või koivad, küpsevad nende paksematest kohtadest aeglasemalt. Ühtlase valmimise tagamiseks asetage paksemad osad nõu äärtesse, kus nad saavad rohkem energiat. Ümara kujuga toidud valmivad mikrolainetega valmistamisel ühtlasemalt, kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab valmistamiseks kuluvat aega. Jahutatud toitade valmistamine võtab rohkem aega, kui toatemperatuuril olevate toitade valmistamine. Toidunõu temperatuur ei pruugi olla toidu või joogi temperatuuriga sama. Kuumuse ja auru välja laskmiseks lõigake täidistega toidud (näiteks moosipallid) lahti.



HOIATUS! Nägu ja käed. Kandke toitu või toidunõusid ahjust välja võttes ahjukindaid. Hoidke end ahju ukse avamisel eemale, et aur ja kuumus saaksid hajuda. Katteid (näiteks katekilet) eemaldades, praekotte või popkornipakke avades suunake aur näost ja kätest eemale.



HOIATUS! Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri ning segage neid enne serveerimist. Eriti tähelepanelik tuleb olla väikelastele, lastele ja vanuritele toitu serveerides. Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

NÕUANDED SULATAMISEKS

Mikrolaineahju kasutamine on kiireim võimalik sulatamisviis. Sulatamine on väga lihtne, kuid põhjaliku sulatamise tagamiseks on vaja pidada kinni järgmistest juhistest.

- Eemaldage enne sulatamist kõik pakendid ja ümbrised.
- Kasutage toidu sulatamiseks keskmist/madalat või sulatamise mikrolainete võimsusseadistust.
- Järgnevalt on jagatud täpsemat teavet.

Paigutage ümber

Nõude äärel asetatud toidud sulavad kiiremini, kui keskel asuvad toidud. Seetõttu on oluline sulatamise ajal toitu kuni 4 korda ümber paigutada.

Liigutage tihedalt kokku surutud tükid väljastpoolt sissepoole ja paigutage kattuvad osad ümber.

See tagab, et kõik toiduosad sulavad ühtlaselt.

Eraldage

Külmikust välja võttes võivad toidutükid olla üksteise külge jäänud. Oluline on toit sulatamise ajal võimalikult peatselt üksteisest eraldada

(näiteks peekoniviilud, kanafileed).

Katke kinni

Mõned sulatatavad osad võivad muutuda soojaks. Selleks, et need ei muutuks veel soojemaks ega hakkaks küpsema, tuleb sellised alad, näiteks kanakoivad ja -tiivad, katta kinni väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolained eemale.

Laske seista

Seismisaeg on vajalik toidu põhjaliku üles sulamise tagamiseks.

Mikrolaineahjust välja võtmisel ei ole sulamine veel lõppenud. Toit peab kinni kaetult veel mõne aja seisma, et tagada ka toidu sisemuse täielik sulamine.

Pöörake ümber

Toitu tuleb sulatamise käigus umbes 4 korda ümber pöörata.

Põhjaliku sulatamise jaoks on see väga oluline.

NÕUANDED SOOJENDAMISEKS

Toitude taaskuumutamisel järgige alljärgnevaid juhiseid ja nõuandeid, et tagada toidu põhjalik üles kuumenemine enne selle serveerimist.

Taldrikul olevad toidud

Eemaldage kõik linnuliha- või lihatükid ning kuumutage need eraldi.

Asetage väiksemad toidutükid taldriku keskele, suuremad ja tihedamad toiduosad aga taldriku servale. Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega; poole kuumutamise järel segage/paigutage toit ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

Viilutatud liha

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega.

Ühtlase kuumenemise tagamiseks paigutage vähemalt üks kord ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et liha on põhjalikult kuumenenud.

Linnulihatükid

Asetage kõige paksemad osad nõu välisäärele, katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise mikrolainete võimsustasemega.

Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et linnuliha on põhjalikult kuumenenud.

Pajaroad

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega.

Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

Taaskuumutamisel parimate tulemuste saavutamiseks valige toidutüübile sobiv asjakohane mikrolainete võimsustase, näiteks köögiviljakaussi või kuumutada kõrge mikrolainete võimsustasemega, samas kui lasanjet, mis sisaldab koostisaineid, mida ei ole võimalik segada, tuleb kuumutada keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega.

MÄRKUSED

- Võtke toit enne taaskuumutamist foolium- või metallnõudest välja.
- Taaskuumutamise aega mõjutavad toidu kuju, sügavus, kogus ja temperatuur nagu ka nõu enda suurus, kuju ja materjal.



HOIATUS! Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

- Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
- Ärge kuumutage õli või fritüürimisrasva, kuna see võib tuua kaasa ülekuumenemise ja süttimise.
- Konserveeritud kartuleid ei tohi mikrolaineahjus kuumutada; tegutsege vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.



HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

TÖRKETUVASTUS

Kui teile tundub, et ahi ei tööta korralikult, saate te enne tehniku väljakutsumist teostada ise mitmeid lihtsaid kontrollimisi. Nii ei ole lihtsamate rikete puhul vaja teha mittevajalikke kõnesid.

Tehke järgmine lihtne kontrollimine:

Asetage pool tassi vett ahju põhjale ja sulgege uks. Programmeerige ahi küpsetame 1 minut kõrge mikrolainete võimsustaseme juures.

1. Kas ahju valgusti süttib ahju töötamise ajal?
2. Kas jahutusventilaator töötab? (Asetage kontrollimiseks käsi ventilatsiooniavade kohale.)
3. Kas 1 minuti möödudes kostub helisignaali?
4. Kas vesi tassis on kuum?

Kui vastus kõigile küsimustele on „Ei“, kontrollige, kas ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud ja kaitse ei ole läbi põlenud. Kui mõlemad on korras, uurige lähemalt järgnevat tõrkekõrvaldustabelit.



HOIATUS! Ärge reguleerige, parandage ega tehke ahjule muudatusi iseseisvalt. Hooldus- või parandustööde teostamine muu isiku kui SHARP-i koolitatud inseneri poolt on ohtlik. See on oluline, kuna tegevuste käigus võib olla vaja eemaldada katted, mis kaitsevad kasutajat mikrolaineenergia eest.

- Töötamise ajal kaitseb uksetihend mikrolainete väljapääsemise eest, kuid see ei ole õhukindel tihend. Ukse ümber veetilkade nägemine või õrna või sooja õhu liikumine on tavaline nähe. Suure niiskussisaldusega toidust tuleb auru, mis kondenseerub ukse sisepinnal ja võib ahjust välja tilkuda.
- Remondid ja muutmised: ärge kasutage ahju, kui see ei tööta korralikult.
- Väliskorpus ja juurdepääs valgustile : ärge eemaldage väliskatet. See on väga ohtlik, kuna seadme sees on kõrgepingega pingestatud detaile. Nende puudutamine võib olla surmav. Teie ahjul puudub kate valgustile juurdepääsemiseks. Lambi töökorrasst minemise korral ärge üritage lampi iseseisvalt parandada vaid pöörduge ametlikku SHARP-i teenindusse.

TÕRGETE KÕRVALDAMISE TABEL

KÜSIMUS	VASTUS
Ukse ümber on tunda õhu liikumist.	Ahju töötamise ajal liigub õhk ahju sisemuses. Ahju ukse tihend ei ole õhutihe ja osa õhku võib ukse vahelt välja pääseda.
Ahjus tekib kondensaad, mis võib uksest välja tilkuda.	Ahju õõnsus on tavaliselt jahedam kui valmistatav toit ja toiduvalmistamisel tekkinud aur kondenseerub jahedamale pinnale. Auru kogus sõltub valmistatava toidu veesisaldusest. Mõnedel toitudel, nagu näiteks kartulitel on kõrge veesisaldus. Ukseklaasi vahele jäänud niiskus peaks mõne tunni möödudes hajuma.
Valmistamise ajal on ahju sisemuses näha sädemeid või kaarleeki.	Kaarleegid ilmuvad siis kui metallist objekt satub toiduvalmistamise ajal ahju sisepinna lähedusse. See võib ahju sisemuse pinna karedaks muuta, ega peaks muul viisil ahju kahjustama.
Kaarduvad kartulid.	Veenduge, et kartulitelt on eemaldatud kõik „silmad“ ja et kartulikoor oleks läbistatud. Asetage kartulid otse pöördalusele, kuumuskindlale vorminõule vms-le.
Ahi ei tööta, kui taimerijuhtnupp on keeratud nullist eemale.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglaselt.	Veenduge, et valmistamiseks on valitud õige võimustase.
Ahjust kostub müra.	Mikrolaineenergia lülitub küpsetamise/sulutamise ajal sisse ja välja.
Väliskorpus on kuum.	Korpus võib puudutamisel kuum olla – hoidke lapsed seadmest eemal.

ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST

Anne teeninduse kutsumist kontrollige palun järgmisi punkte.

- Veenduge, et ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud. Kui ei ole, eemaldage pistik pesast, oodake 10 sekundit ja ühendage pistik tagasi pesasse.
- Veenduge, et vooluringi kaitse pole läbi põlenud või rakendunud. Kui need tunduvad toimivat korralikult, testige mõne teise seadmega pistikupesa.
- Kontrollige, kas võimsuse ja taimeri juhtnupud on õigesti keeratud.
- Veenduge, et uks on korralikult suletud ja ukse turvalukusüsteem rakendunud. Vastasel juhul ei hakka mikrolaineenergia ahju voogama

KUI ÜKSKI EELTOODUTEST OLUKORDA EI PARANDA, VÕTKE ÜHENDUST KVALIFITSEERITUD TEHNIKUGA. ÄRGE ÜRITAGE AHJU ISESEISVALT REGULEERIDA VÕI PARANDADA.



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.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās mājāsaimniecības)

1. Eiropas Savienībā

Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!

Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektrisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.

Pēc 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 noliegtotajai elektroierīcei vai elektroniskajai ierīcei ir baterijas vai akumulatori, atbrīvojieties no šīm detaļām pirms atbrīvošanās no ierīcēm saskaņā ar vietējām valsts prasībām. Atbrīvojoties no šīs ierīces pareizā veidā, jūs palīdzat atkritumiem nonākt pareizā apstrādes, atjaunošanas un pārstrādes procesā, tādējādi novēršot iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas savukārt var rasties, ja atkritumi tiek nepareizi apstrādāti.

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 nepērķ jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzskaitītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem

1. Eiropas Savienībā

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumus) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās.

Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu 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.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PAKĻAUŠANAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAI

1. Nemēģiniet darbināt krāsni ar atvērtām durvīm, jo tas var radīt bīstamu ietekmi uz mikroviļņu enerģiju. Svarīgi nemēģināt atvērt drošības slēdzenes.
2. Neievietojiet neko starp krāsns priekšpusi un durvīm, kā arī neļaujiet uzkrāties netīrumiem un noslaukiet atlikumus, kas uzkrājušies uz blīvējošām virsmām.
3. Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta. Ir ļoti svarīgi, lai cepeškrāsns durvis tiktu pareizi aizvērtas un durvīm, eņģēm, aizbīdņiem, durvju blīvējumiem un blīvējuma virsmām nebūtu bojājumu.
4. Nemēģiniet remontēt un regulēt krāsni.

SATURA RĀDĪTĀJS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	3
UZSTĀDĪŠANA.....	10
TEHNISKE PARAMETRI.....	11
KRĀSNS UN PIEDERUMI.....	12
VADĪBAS PANELIS	13
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI	14
ĒDIENU GATAVOŠANA AR MIKROVIĻŅIEM	14
ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMI	15
GRILĒŠANA/JAUKTA GRILĒŠANA	15
PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI	16
TĪRĪŠANA UN APKOPE	17
PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI	18
PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU	20
PADOMS PAR UZSILDĪŠANU	21
PROBLĒMU NOVĒRŠANA	22
RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM.....	23

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

Lai izvairītos no aizdegšanās, rīkojieties, kā norādīts tālāk. 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 krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapītī. Elektriskajai rozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot.

Mainstrāvas elektrobarošana jābūt 230–240 V, 50 Hz 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 augstu mitrumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Ja ir novēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsni un atstājiet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.

Lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.

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 un krāsns iekšpusi. Tiem jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Izņemiet visus metāla blīvējumus, stieplu auklas u.c. no pārti-

kas 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.

Neatstājiet ierīci nepieskatītu, kad tā darbojas.

Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, jāievēro īpaša piesardzība, kad gatavojat vai uzsildāt pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīragus vai Ziemassvētku pudiņu. 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) pārlicinieties, vai durvis aizveras pareizi, un nodrošiniet, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
- b) Pārlicinieties, vai eņģes un durvju drošības fiksatori nav salūzuši vai atbrīvojušies.
- c) Nodrošiniet, ka durvju blīves un blīvējuma virsmas nav bojātas.
- d) Nodrošiniet, ka krāsns iekšpusē vai durvju virsmā nav iespaidumu.
- e) Nodrošiniet, ka strāvas vads un kontaktdakša 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 pār-

segu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

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 blīvējumiem un blakus esošajām daļām. Tīriet krāsni pēc regulāriem intervāliem un noņemiet jebkādas ēdiena pārpalikumus.

Ievērojiet norādījumus sadaļā “Kopšana un tīrīšana”. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmētu ierīces kalpošanas laiku un iespējams radītu bīstamu situāciju.

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikroviļņu krāsnīm.

Lai izvairītos no elektrošoka, ņemiet vērā tālāk minēto.

- Nekādā gadījumā nenovietojiet ārējo korpusu.
- Nekad nešļakstiet un novietojiet 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 piln-

varotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina pie pilnvarota SHARP apkalpes dienesta pārstāvja.

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

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.

Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zīdaiņu pudelītēs, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no sildāmā trauka un radīt apdegumus.

Lai novērstu verdoša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamo applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Nekarsējiet to pārmērīgi ilgi.
2. Samaisiet šķidrumu pirms sildīšanas/uzsildīšanas.
3. Sildīšanas laikā ieteicams šķidrumā ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu (kas nav no metāla).
4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienvēda vārīšanos.

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. 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.

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 cimdus, lai izvairītos no apdegumiem. Lai izvairītos no apdegumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

- Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārīšanās izvirdumiem. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru, samaisiet ēdienu pirms pasniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai. Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tuvojies.
- Trauka temperatūra nav patiesi rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai. Vienmēr pārbaudiet pārtikas produkta temperatūru.
- Vienmēr stāviet tā, lai, atverot krāsns durvis, jūs atrastos aiz tām, tādējādi izvairīties no apdegumiem no izplūstošā tvaika un karstuma.
- Pēc pildītu ceptu pārtikas produktu sildīšanas sagrieziņus tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.
- Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.

BRĪDINĀJUMS! Ļaujiet bērniem no 8 gadu vecuma lietot krāsni bez uzraudzības tikai tad, kad viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi tā, ka bērns ir spējīgs izmantot krāsni droši un saprot nepareizas lietošanas risku.

Kad ierīce darbojas režīmā GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION un AUTO MENU (režīms pieejams atkarībā no modeļa), bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā radītās temperatūras dēļ.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tai skaitā bērniem) ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien viņiem nav nodrošināta persona, kura atbild par viņu drošību, uzraudzība, vai norādījumi par to, kā izmantot iekārtu. Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci. Bērni jāuzrauga, kad tie veic ierīces tīrīšanu.

Modeļiem ar elektronisko skārienpaneli ir iespējots bērnu bloķēšanas režīms.

Neatbalstieties un nešūpoļieties uz krāsns durvīm. Nespēlējiet 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 (piemēram, 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 mājāsaimniecībā. Šī krāsns ir paredzēta tikai pārtikas produktu gatavošanai mājas apstākļos, un to var izmantot tikai ēdiena gatavošanai. Pārtikas produktu un apģērba žāvēšana un sildošo paliktņu, čību, sūkļu, mitru drēbju un līdzīgu lietu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku. 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 apbrīnināšanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai novērstu krāsns pamatnes bojājumus siltuma spriegumu rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējas

uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsni skārda kārbas.

Lai novērstu rotējošā diska vai pamatnes salūšanu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

a) Pirms tīrīšanas ar ūdeni ļaujiet atdzist.

b) Nenovietojiet karstus vai aukstus ēdienus vai karstus piederumus uz aukstas krāsns pamatnes.

c) Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

Nelietojiet plastmasas traukus sildīšanai ar mikroviļņiem, ja krāsns joprojām ir karsta pēc kombinētā režīma izmantošanas (atkarībā no krāsns modeļa), jo tas 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 uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā pareizo elektrisko savienojumu.

Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikroviļņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.

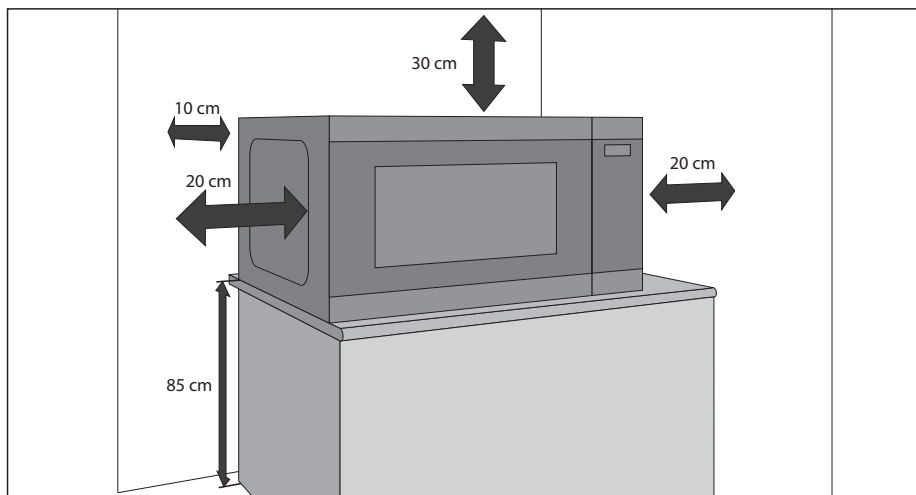
Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībās un līdzīgās vietās, piemēram; veikalos personāla virtuvēs, birojos un citās darba vietās / zemnieku saimniecībās / klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās apdzīvojamās vietās / gultasvietas un brokastu tipa vietās.



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. Nenovietojiet mikroviļņu krāsni plauktā.
 4. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu gaisa ieplūdes un izplūdes atverēm. Skatiet attēlus pirmajā lappusē. Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.
- Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
 - Minimālā atstarpe 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru mikroviļņu krāsns daļu un līdzās esošajām sienām vai objektiem.
 - Virs mikroviļņu krāsns atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
 - Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsns apakšas.
 - Aizsedzot gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsns.
 - Krāsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



5. Droši savienojiet krāsns spraudni ar standarta iezemētu mājssaimniecības 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.

Nepieskarieties mikroviļņu krāsns ārpusēi darbības laikā vai neilgi pēc lietošanas, jo tā var būt karsta.

TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums		YC-MS01	YC-MG01
Mainstrāvas līnijas spriegums		230 V, 50 Hz viena fāze	
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis		10 A	10 A
Patēriņamā mainstrāvas jauda		1270 W	1270 W
Izejas jauda:	Mikroviļņi	800 W	800 W
	Grils		1000 W
	Gaidstāve	< 1,0 W	< 1,0 W
	Elektroenerģijas taupīšanas režīms	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz*	2450 MHz*
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dobuma izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Krāsns ietilpība		20 litri**	20 litri**
Grīla režģa izmērs (Diametrs x augstums mm)			315 x 308
Rotējošais šķivis (diametrs mm)		255	255
Svars (kg)		apmēram 11,0 kg	apmēram 11,6 kg
Cepeškrāsns lampa (gaismas diodes veids)		1,5 W	1,5 W

* - Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta. 2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerē radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas produktu 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 UN PIEDERUMI

1. Durvju drošības slēgšanas sistēma
2. Krāsns lodziņš
3. Stikla paplāte
4. Rotējošā šķīvja gredzens
5. Rotējošā šķīvja savienojums
6. Viļņvada pārsegs (nenovērt)
7. Vadības panelis
8. Durvju atvēršanas poga
9. Ventilācijas atveres
10. Ārējais korpuss
11. Strāvas vads
12. Grilēšanas restītes (tikai modelim YC-MG01)

Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā: rotējošā šķīvja gredzens, rotējošā šķīvja savienojums un stikla paplāte

Tikai grila krāsnīm:

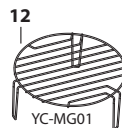
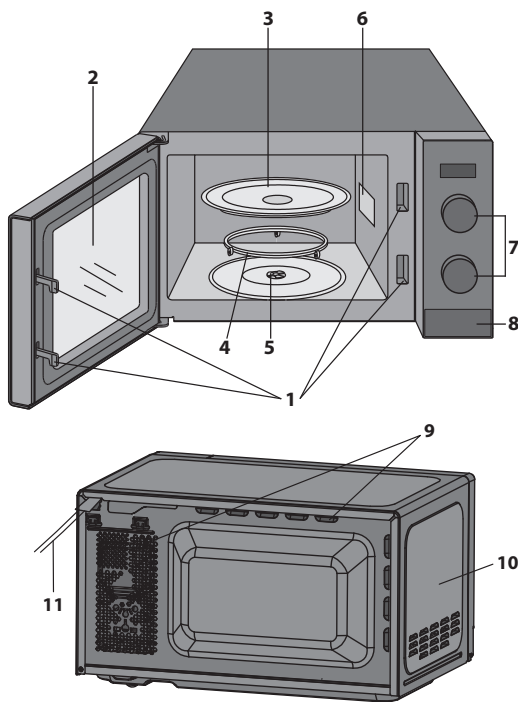
- **Grila plaukts** – izmantošanai, tikai gatavojot ar grila funkciju.
- Grila plaukts ir paredzēts izmantošanai tikai grila krāsnīs. NEIZMANTOJIET plauktu ar mikroviļņu funkciju.
- Informāciju par grila plauktu skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā GRILS.

Nekad neaizietiet grilu, ja tas ir karsts.

PIEZĪME. Kad pasūtāt piederumus, ņemiet vērā divas lietas: detaļas numuru un modeļa nosaukumu.

PIEZĪMES.

- Viļņvada pārsegs ir plistošs. Tīrot krāsns iekšpusi, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārklājuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpusi un it īpaši grila sildelementu. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķivis var grabēt, negriezties pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- Rotējošais šķivis griežas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. Griešanās virziens var mainīties katru reizi, kad krāsns tiek ieslēgta. Tas neietekmē gatavošanas kvalitāti.



⚠️ BRĪDINĀJUMS! ⚠️ Šis simbols nozīmē to, ka lietošanas laikā virsmas sakarst. Lietošanas laikā durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpuse, piederumi un trauki kļūst ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biezas krāsns cimdus.

VADĪBAS PANELIS

1. MIKROVIĻŅU JAUDAS VADĪBAS poga

Jaudas līmenis

800 VATI = AUGSTS

620 VATI = VIDĒJI AUGSTS

440 VATI = VIDĒJS



ATSALDĒŠANA

297 VATI = VIDĒJS

130 W = ZEMS

100% grils = grilēšana

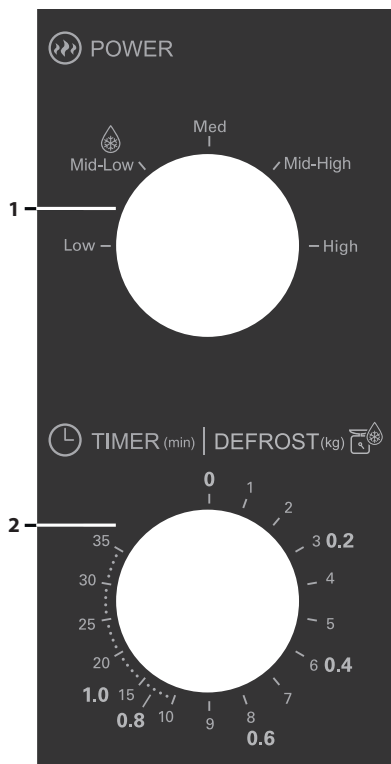
60% grils 40% mikroviļņi = 3. kombinētais

70% grils 30% mikroviļņi = 2. kombinētais

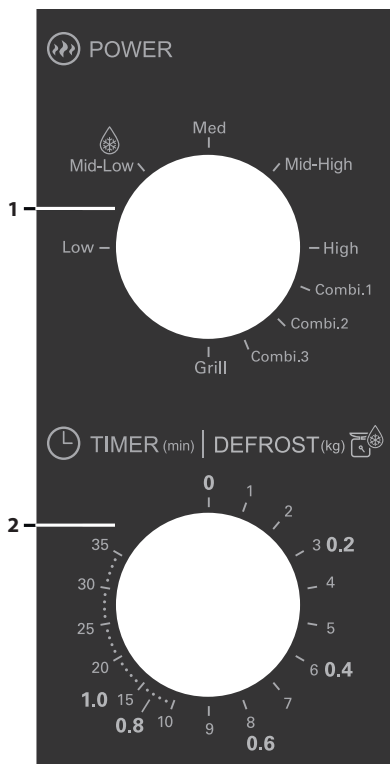
80% grils 20% mikroviļņi = 1. kombinētais

2. TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU poga (0–35 min/0,2–1,0 kg)

Izvēlni TAIMERIS/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMI raksturo divas skalas. Ārējā skala ir paredzēta atkausēšanai atbilstoši svaram kg. Iekšējā skalu izmanto laika iestatišanai.



YC-MS01



YC-MG01

MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Pieejami 5 mikroviļņu jaudas līmeņi, kā norādīts tālāk.

Mikroviļņu jaudas līmenis tiek mainīts, ieslēdzot un izslēdzot mikroviļņu enerģiju. Lietojot no AUGSTS (100%) atšķirīgus jaudas līmeņus, var dzirdēt mikroviļņu enerģijas ieslēgšanas un izslēgšanas impulsus, kad gatavojat vai atsalda pārtikas produktus.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.

800 VATI = AUGSTS — tiek izmantots ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, sautējumiem, dzērieniem, dārzeņiem u.c.

620 VATI = VIDĒJI AUGSTS — lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītukūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās.

440 VATI = VIDĒJS — blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem., gaļas ēdieniem, ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir miksta.

260 VATI = VIDĒJI ZEMS — lai atkausētu, izvēlieties šo jaudas iestatījumu, tādējādi nodrošinot, ka trauks atkūst vienmērīgi. Šis iestatījums ir arī ideāls risu, makaronu, pelmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.

130 VATI = ZEMS — maigai atsaldašanai, piem., krēma kūkas miklai.

ĒDIENU GATAVOŠANA AR MIKROVIĻŅIEM

1. Sagatavojiet un novietojiet pārtiku atbilstošā traukā (skatiet nodaļu "PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI"), novietojiet pārtiku/trauku tieši rotējošā šķīvja centrā. Aizveriet durvis.
2. Grieziet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA VADĪBAS** grozāmo pogu uz vēlamo iestatījumu; jebkuru no sešiem mikroviļņu jaudas līmeņiem.
3. Grieziet **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS** grozāmo pogu uz vēlamo gatavošanas/atkausēšanas laiku, un mikroviļņu krāsns automātiski tiks ieslēgts.
4. Kad gatavošana/atkausēšana ir pabeigta, **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmā poga atgriežas pozīcijā "0" un atskan skaņas signāls. Mikroviļņu krāsns lampa automātiski tiek izslēgta, un rotējošais šķivis apstājas. Atveriet mikroviļņu krāsns durvis un uzmanīgi izņemiet pārtiku/trauku. Atstājiet pārtiku nostāvēties, ja tas ir nepieciešams.

GATAVOŠANAS IETIEKUMI

Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķivis griežies pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

Ja vēlaties apturēt gatavošanu pirms ir pagājis laiks, grieziet **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmo pogu atpakaļ uz "0" (izslēgts) vai atveriet mikroviļņu krāsns durvis. Mikroviļņu krāsns durvis var atvērt jebkurā gatavošanas laikā. Lai turpinātu gatavot, aizveriet durvis. Ja vēlaties mainīt gatavošanas laiku, vienkārši pagrieziet **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmo pogu uz vēlamo jauno iestatījumu.

Kad nepieciešama par 3 minūtēm īsāka gatavošana/atkausēšana, pagrieziet **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmo pogu līdz 10 minūšu atzīmei un pēc tam atpakaļ līdz vēlamajam iestatījumam. Pēc tam taimeris darbosies precīzāk.

Lai gatavošanas laikā mainītu jaudas līmeni, grieziet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA VADĪBAS** grozāmo pogu līdz vēlamajam iestatījumam.

BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, vai gatavošanas beigās **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmā poga ir pagrieztā pozīcijā "0" vai arī pēc durvju aizvēršanas mikroviļņu krāsns automātiski sāks darboties.

ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMI

Šie norādījumi ir paredzēti, lai atvieglotu īpašu ēdienu atkausēšanu.

To iespējams lietot atkausēšanai: cāļu gabali, ribiņas, zivs (vesela vai fileja), maltā gaļa un desas.

Piemērs. Lai atkausētu 0,4 kg cāļu gabalu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Novietojiet cāļa gabalus uz sekla šķīvja un novietojiet uz mikroviļņu krāsns rotējošā šķīvja.

2. Pagrieziet **MIKROVIĻŅU JAUDAS VADĪBAS** grozāmo pogu uz iestatījumu **ATKAUSĒT (VIDĒJI ZEMS)**.

3. Pagrieziet **TAIMERA/ATKAUSĒŠANAS NORĀDĪJUMU** grozāmo pogu līdz iestatījumam 0,4 kg. Mikroviļņu krāsns nekavējoties uzsāks darbu. Atkausēšanas laikā 1–2 reizes apgrieziet cāļa gabalus.

4. Pēc atsaldēšanas pārsedziet ēdienu folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkušanai.

PIEZĪME. Atkausēšanas laiks ir balstīts uz standarta apstākļiem. Pārbaudiet atkausēšanas rezultātu un, ja nepieciešams, atbilstoši pielāgojiet atkausēšanas laiku.

GRILĒŠANA/JAUKTA GRILĒŠANA

1. GATAVOŠANA TIKAI GRILĒŠANAS REŽIMĀ

Krāsns augšpusē esošajam grilam ir tikai viens jaudas iestatījums. Grils darbojas kopā ar rotējošo šķīvi, kas griežas vienlaikus, nodrošinot vienmērīgu apcepšanu. Nelielu produktu, piemēram, bekona, šķiņķa un tējas maiziņu grilēšanai, izmantojiet restītes. Produktus var novietot gan tieši uz restītēm, gan augļu pīrāgu šķīvja/siltumizturīgas paplātes, kas tiek novietota uz restītēm.

2. JAUKTA GRILĒŠANA

JAUKTA GRILĒŠANA apvieno mikroviļņu jaudu ar grilu. **JAUKTA** nozīmē gatavošana alternatīvi ar mikroviļņu jaudu un grila jaudu.

Izmantojot mikroviļņu jaudu kopā ar grilu, tiek samazināts gatavošanas laiks un galaprodukts ir kraukšķīgs un brūns. Iespējams izvēlēties no 3 kombinācijām.

Funkcija/jauda	Izvade	Lietojums
1. kombinētais	80% grils 20% mikroviļņi	Desa, aitas gaļa, kebabi, jūras gaļa, steiks
2. kombinētais	70% grils 30% mikroviļņi	Vistas gaļas gabali, vistas krūtiņa, cūkgaļas karbonāde
3. kombinētais	60% grils 40% mikroviļņi	Vesela vista
Grils	100% grils	Cepta maize, sagriezta pārtika

PIEZĪMES gatavošanai režimos GRILĒŠANA un JAUKTA GRILĒŠANA

- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarstēt.
- Ja cepat produktus dziļā traukā, novietojiet to uz rotējošā šķīvja.
- Lietojot grilu pirmo reizi, iespējams konstatēsiet dūms 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.

PIEZĪME. Kad izmantojat grila funkciju, grils ar pēc noteikta intervāla automātiski ieslēdzas un izslēdzas, lai novērstu pārkaršanu.



BRĪDINĀJUMS! Durvis, ārējais korpuss, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI

Lai gatavotu/atkausētu produktu mikroviļņu krāsnī, tās enerģijai ir jāiziet cauri traukam, tādējādi iekļūstot produktā. Tāpēc ir svarīgi izvēlēties gatavošanai piemērotus traukus.

Apāļi/ovāli trauki ir ieteicami kantainu/iegarenu trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pārgatavoties. Tālāk minēti vairāki gatavošanai izmantojamie trauki.

Gatavošanai piemēroti trauki	Mikroviļņi Drošs	Grils	Komentārs
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 norādījumus. Nepārsniedziet ieteiktos sildīšanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓ / ✗	✗	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemērots, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Stikla trauki, piem., Pyrex®	✓	✓	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārikojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkaršēti.
Metāls	✗	✓	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	✗	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✓	✗	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdurst caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	✗	Ir jāizdurst caurumi, lai tvaikiem būtu kur izkļūt. Pārliecinieties, vai maisiņi ir piemēroti mikroviļņu krāsnij.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✓	✗	Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Salmu un koka trauki	✓	✗	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✓	✗	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsni, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos. Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.



BRĪDINĀJUMS! Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

PIEZĪME. Neatstājiet krāsni lietošanas laikā bez uzraudzības.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! NELIETOJIET TIRDZNIECĪBĀ PIEEJAMOS KRĀSNS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, TVAIKA TĪRĪTĀJUS, ABRĀZĪVUS, RAUPJUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKLUS, JEBKO, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI ABRĀZĪVAS SUKAS JEBKURAI MIKROVIĻŅU KRĀSNS SASTĀVDAĻAI.

Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai krāsns iekšpuse, durvis, krāsns korpuss un piederumi ir pilnībā atdzisusi. TĪRIET KRĀSNI PĒC REGULĀRIEM INTERVĀLIEM UN NOŅEMIET JEBKĀDUS ĒDIENA PĀRPALIKUMUS — uzturiet krāsni tīru, citādi tas novedīs pie krāsns virsmas nolietošanās. Tas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbību un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

PIEZĪME. Gatavošanas laikā krāsns iekšpusē, priekšpusē un uz durvīm var veidoties kondensāts. Kondensāta apjoms ir atkarīgs no krāsns virsmas temperatūras un mitruma satura pārtikā, kas tiek gatavota mikroviļņu krāsnī. Nodrošiniet, ka pēc gatavošanas viss mirums, kas sakrājas uz šīm virsmām, tiek noslaucīts ar mikstu, mitru absorbējošo drānu.

Krāsns ārpusē

Krāsns ārpusi viegli var notīrīt ar maigām ziepēm un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar mitru audumu un noslaukiet ārpusi ar mikstu dvieli.

Vadības panelis

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai deaktivizētu vadības paneli. Jāievēro piesardzība, kad tīrāt vadības paneli.

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 iekšpusē

1. Tīrīšanas nolūkos pēc katras krāsns lietošanas reizes, kamēr tā vēl ir silta, saslaukiet visu izšakstījumus ar mikstu, mitru drānu vai sūkli.

Lielākiem izšakstījumiem izmantojiet maigas ziepes un noslaukiet vairākas reizes ar mitru drānu, līdz visas atliekas ir noņemtas. Pielipušās šļakatas var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties un izraisīt dzirksteļošanu. Nenovietojiet viļņvada pārsegu.

2. Nodrošiniet, lai maigās ziepes vai ūdens neiespiestos mazajās sienu ventilācijas atverēs. Tas var radīt krāsns bojājumu.

3. Neizmantojiet izsmidzināmus tīrīšanas līdzekļus krāsns iekšpusē.

4. Regulāri uzsildiet krāsni, izmantojot grilu, un uzsildiet krāsni 20 minūtes bez pārtikas, izmantojot grilu. Palikusi pārtika vai izšakstītie tauki var izraisīt dūmus vai nepatīkamu smaku.

Uzturiet viļņvada pārsegu tīru visu laiku.

Viļņvada pārsegs ir veidots no plistoša materiāla un jātīra piesardzīgi (ievērojiet iepriekš minētos norādījumus tīrīšanai).

PIEZĪME. Pārmērīga samērcēšana var izraisīt viļņvada pārsega sairšanu.

Viļņvada pārsegs ir nolietojama sastāvdaļa, un bez regulāras tīrīšanas to vajadzēs nomainīt.

Papildpiederumi

Papildpiederumi tādi kā rotējošais šķivis, rotējošā šķīvja atbalsts 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 abrazīvu tīrīšanas līdzekli.

PIEZĪME. Tvaiku tīrītāju nedrīkst lietot.

Padoms par tīrīšanu — vieglākai krāsns tīrīšanai

Traukā ievietojiet pusi no citriona, ielejiet 300 ml (1/2 pintes) ūdens un sildiet ar 100% 10–12 minūtes. Iztīriet krāsni, izmantojot mikstu un sausu drānu.

PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Mikroviļņu krāsnis gatavo ēdienu ātrāk nekā ar ierastajām gatavošanas metodēm. Tāpēc ir svarīgi ievērot noteiktas metodes, lai sasniegtu labu rezultātu. Daudzas no šīm metodēm ir līdzīgas tām, kas tiek izmantotas ierastajā gatavošanā.



BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos vai burkā/traukos ar vāciņiem, jo to iekšpusē var veidoties spiediens, kas radīs trauka/burkas uzsprāgšanu.

PADOMI PAR GATAVOŠANU

- Ja krāsnis tiek izmantota, vienmēr to uzraugiet.
- Pārliecinieties, vai virtuves trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Norādījumus par ieteicamo gatavošanas laiku un jaudas līmeni skatiet pavārgrāmatā esošajās tabulās.
- Mikroviļņu krāsnī gatavojamo popkornu lietojiet tikai ieteicamajos iepakojumos (ņemiet vērā ražotāja instrukcijas). Nekad nelietojiet eļļu, ja ražotājs to nav norādījis, kā arī nekad negatavojiet ilgāk par norādīto laiku.



BRĪDINĀJUMS! Vienmēr ņemiet vērā SHARP lietošanas rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ja pārsniedzat ieteiktos gatavošanas laikus un izmantojat pārāk lielus jaudas līmeņus, produkts var pārkarst, sadegt un ārkārtējos gadījumos var aizdegties un sabojāt krāsnī.

Pārkārtošana

Biezākās produkta daļas, piemēram, vistu stilbiņus, izvietojiet šķīvja ārējā malā.

Produkti, kas tiek novietoti tuvāk šķīvja ārējai malai, saņems vairāk enerģijas, t. i., tie gatavosies ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja centrā.

Pārsegšana

Daži produkti tiek gatavoti labāk, ja tos pārse dz gatavojot ar mikroviļņiem.

Izmantojiet mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm vai piemērotu vāku, lai nosegtu.

Caurumu izduršana

Produktiem ar mizu, ādu vai apvalku ir jāizdur caurumi vairākās vietās pirms gatavošanas vai sildīšanas, jo zem tiem var veidoties tvaiki, kas var radīt produkta uzsprāgšanu.

Šādi produkti, piemēram, ir kartupeļi, zivis, vistas, desas.

PIEZĪME. Olas nedrīkst sildīt, izmantojot mikroviļņu enerģiju, jo tās var eksplodēt, pat pēc vārīšanas beigām, piemēram, vārītas bez čaumalas, ceptas, cieti vārītas.

Apmaisīšana, apgrīšana un pārkārtošana

Lai gatavošana notiktu vienmērīgi, tās laikā produktu ir nepieciešams maisīt, apgrīzt un pārkārtot. Vienmēr maisiet un pārkārtojiet no trauka ārpuses uz iekšpusi.

Nostāvēšanās

Pēc gatavošanas ir nepieciešams ļaut ēdienam nostāvēties, jo tādējādi siltums vienmērīgi izkliedēsies pa visu pārtikas produktu.

Produktu īpašības	
Sastāvs	Produktiem ar lielu tauku un cukura saturu (piem., Ziemassvētku pudiņam, saldiem pirādzīņiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Ir jāuzmanās, lai nerastos pārkaršana, jo tas var radīt aizdegšanos. Produktos esošie kauli vada siltumu, nodrošinot produktu ātrāku pagatavošanu. Ir jāraugās, lai produkts tiktu pagatavots vienmērīgi.
Biezums	Produkta biezums ietekmēs gatavošanai nepieciešamo laiku. Viegli un poraini produkti, piemēram, kūkas un maize, tiek pagatavoti ātrāk nekā smagi un biezi produkti, piemēram, cepeši vai sautējumi.
Daudzums	Neatkarīgi no tā, cik daudz ēdiena tiek gatavots, mikroviļņu daudzums nemainās. Gatavošanas laiks ir jāpalielina atbilstoši produkta daudzumam, kas tiek ievietots krāsnī. Četrus kartupeļus, piemēram, būs jāgatavo ilgāk nekā divus.
Izmēri	Nelieli produkti un nelieli gabaliņi tiek pagatavoti ātrāk nekā lieli, jo mikroviļņi spēj iekļūt produktā no visām pusēm tā vidusdaļās virzienā. Lai gatavošana būtu vienmērīga, sagatavojiet vienāda izmēra gabaliņus.
Forma	Produktiem ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņai vai stilbiņiem, ir nepieciešams vairāk laika, lai pagatavotu to biezākās daļas. Vienmērīgai gatavošanai novietojiet biezākās daļas uz trauka ārējās malas, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikroviļņu krāsnī apaļas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
Produkta temperatūra	Produkta sākotnējā temperatūra ietekmē gatavošanai nepieciešamo laiku. Aukstiem produktiem var būt nepieciešams vairāk laika nekā produktiem ar istabas temperatūru. Trauka temperatūra nav tajā esošā produkta vai dzēriena temperatūras rādītājs. Sagrieziet gabaliņos produktus ar pildījumu, piemēram, ievārījuma miklas virtuļus, lai izlaistu siltumu vai tvaiku.



BRĪDINĀJUMS! Seja un rokas. Lai izņemtu produktu vai trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet cimdus. Atverot durvis, stāviet attālāk, lai karstums vai tvaiks tiktu izkļaidēts. Noņemot pārklājumus (piem., pārtikas plēvi), atverot cepšanas maisiņus vai popkorna iepakojumu, novirziet tvaiku attālāk no sejas un rokām.



BRĪDINĀJUMS! Pārbaudiet ēdiena vai dzēriena temperatūru un samaisiet pirms pasniegšanas. Īpaši uzmanīgi esiet pasniedzot ēdienu zīdaiņiem, bērniem un vecāka gada gājuma cilvēkiem. Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU

Ēdiena atkausēšana, izmantojot mikroviļņu krāsni, ir visātrākais veids. Tas ir vienkāršs process, bet tālāk minētās instrukcijas ir ļoti būtiskas, lai nodrošinātu produkta pilnīgu atkausēšanu.

- Pirms atkausēšanas noņemiet iepakojumu un iesaiņošanas materiālus.
- Lai atsaldētu, izmantojiet vidējus/zemus vai atsalīdzināšanas mikroviļņu jaudas iestatījumus.
- Skatiet informāciju tālāk.

Pārkārtošana

Tie produkti, kas novietoti uz šķīvja malas, tiks atkausēti ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja vidusdaļā. Tāpēc ir svarīgi atkausēšanas laikā vismaz 4 reizes pārkārtot produktus.

Pārvietojiet cieši blakus izvietotos produktus no šķīvja ārējās malas uz vidusdaļu un pārkārtojiet vietas, kur produkti pārklājas.

Tas nodrošinās, ka visas produkta daļas tiek vienmērīgi atkausētas.

Atdališana

Kad produkti tiek izņemti no saldētavas, tie var būt sasaluši kopā. Tiklīdz atkausēšanas procesa laikā ir iespējams, produkti ir jāatdala.

Piemēram, bekona šķēles vai vistas filejas.

Pārklāšana

Dažas no atkausējamajām produkta daļām var kļūt karstas. Lai tās neuzkarstu un nesāktu gatavoties, šīs daļas nepieciešams pārklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājiņas vai spārniņus.

Nostāvēšanās

Nostāvēšanās laiks ir nepieciešams, lai produkts tiktu pilnībā atkausēts.

Atkausēšana ir pabeigta tikai tad, ja produkts ir izņemts no mikroviļņu krāsns. Produktam apsegtā veidā ir jānostāvas noteiktu laika posmu, lai nodrošinātu, ka tā vidusdaļa pilnībā tiek atkausēta.

Apgriešana

Svarīgi visu ēdienu atkausēšanas laikā līdz pat 4 reizes apgriezt.

Tas ir svarīgi, lai nodrošinātu pilnīgu atkausēšanu.

PADOMS PAR UZSILDĪŠANU

Produktu uzsildīšanai ņemiet vērā tālāk minētos padomus un vadlīnijas, lai nodrošinātu produktu pilnīgu uzsildīšanu, pirms tas tiek pasniegts.

Maltīte uz šķīvja

Noņemiet visus putnu gaļas un gaļas gabaliņus, uzsildiet tos atsevišķi. Skatiet tālāk.

Mazākas produktu vienības novietojiet šķīvja centrālajā daļā, bet lielākas un biežākas vienības novietojiet šķīvja malās. Pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu mikroviļņu pārtikas plēvi un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni. Kad ir atlikusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet vai pārkārtojiet produktus.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārļiecinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

Gaļas šķēles

Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni. Vismaz vienu reizi pārkārtojiet produktus, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārļiecinieties, vai gaļa ir pilnībā uzsildīta.

Putnu gaļas gabaliņi

Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķīvja ārējā malā, pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

Apgriežiet, kad pagājusi puse uzsildīšanas laika.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārļiecinieties, vai putnu gaļa ir pilnībā uzsildīta.

Sautējumi

Pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

Bieži maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārļiecinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

Lai uzsildīšanas laikā iegūtu vislabākos rezultātus, izvēlieties mikroviļņu jaudas līmeni, kas ir piemērots pārtikas veidam. Trauku ar dārzeņiem, piemēram, var uzsildīt, izmantojot vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni, bet lazanju, kas satur sastāvdaļas, kuras nevar apmāsit, ir jākarsē ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

PIEZĪMES.

- Pirms uzsildīšanas izņemiet produktu no folijas vai metāla traukiem.
- Uzsildīšanas laiks būs atkarīgs no produkta formas, biezuma, daudzuma un temperatūras kopā ar trauka izmēriem, formu un materiālu.



BRĪDINĀJUMS! Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kakliņu, jo rezultātā tā saturs var izšļākties no trauka un radīt apdegumus.

- Lai izvairītos no pārkaršanas un aizdegšanās, esiet ļoti uzmanīgs, sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus miklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudīņu.
- Nekad nesildiet eļļu vai taukus dziļai cepšanai, jo tas var radīt pārkaršanu un aizdegšanos.
- Mikroviļņu krāsni nedrīkst sildīt konservētus kartupeļus. Par konserviem skatiet ražotāja instrukcijas.



BRĪDINĀJUMS! Zidaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja domājat, ka krāsns nedarbojas pareizi, šeit norādītas dažas vienkāršākās pārbaudes, kuras varat veikt pašu spēkiem, pirms zvanīt apkalpes dienestam. Tas palīdzēs novērst nevajadzīgus zvanus apkalpes dienestam, ja kļūme ir vienkārša. Veiciet tālāk norādītās vienkāršās pārbaudes.

Novietojiet tasi pa pusei pielietu ar ūdeni uz grozāmā šķīvja un aizveriet durvis. Iestatiet taimeru gatavot 1 minūti, izmantojot vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

1. Vai krāsns lampa iedegas gatavošanas laikā?
2. Vai dzesēšanas ventilators darbojas? (Pārbaudiet, novietojot roku virs gaisa ventilācijas atverēm.)
3. Vai pēc 1 minūtes atskan signāls?
4. Vai ūdens krūzītē ir karsts?

Ja jūsu atbilde uz kādu no jautājumiem ir "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai krāsns ir pareizi pievienots pie strāvas padeves un nav izdeguši drošinātāji. Ja problēma joprojām netiek novērsta, skatiet problēmu novēršanas tabulu.



BRĪDINĀJUMS. Nekad neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni paša spēkiem. Apkalpes un remontdarbus veikt ir bīstami ikvienam, izņemot SHARP apmācītus darbiniekus. Tas ir svarīgi, jo var tikt noņemti pārsegi, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģiju.

- durvju blīvējums aiztur mikroviļņu noplūdi krāsns darbības laikā, bet nenodrošina gaisa blīvējumu. Normāla parādība redzēt ūdens lāses, ko rada silta gaisa plūsma ap durvīm. Pārtika ar augstu mitruma saturu rada tvaikus un kondensātu durvju iekšpusē, kas var nopīlēt no krāsns.
- remontdarbi un pārveide. Nemēģiniet lietot krāsni, ja tā nedarbojas pareizi.
- Ārējais korpuss un piekļuve lampai. Nekad nenovietojiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami augstsprieguma daļu dēļ iekšpusē, kurām nekad nedrīkst pieskarties, jo tās var radīt nāvējošas traumas. Krāsns nav aprīkots ar lampas piekļuves vāku. Ja lampa saplīst, nemēģiniet pašrocīgi nomainīt lampu. Zvaniet SHARP apstiprinātām apkalpes centram.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

PROBLĒMA	ATBILDE
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izkļūt caur durvīm.
Kondensāts veidojas krāsns iekšpusē un var pīlēt no durvīm.	Krāsns iekšpuse parasti ir aukstāka par pagatavoto pārtiku un tādēļ gatavošanas laikā radītais tvaiks kondensējas uz aukstākās virsmas. Radītā tvaika daudzums ir atkarīgs no gatavotās pārtikas ūdens satura. Dažiem pārtikas veidiem, piemēram, kartupeļiem ir augsts mitruma saturs. Kondensāts uz durvju stikla nožūst pēc pāris stundām.
Liesmošana un dzirksteļošana krāsns iekšpusē gatavošanas laikā.	Dzirksteļošana var notikt, kad gatavošanas laikā metāla objekts nonāk krāsns iekšējās daļas tuvumā. Tas var saskrāpēt krāsns iekšējo virsmu, bet nevar radīt citus krāsns bojājumus.
Kartupeļu dzirksteļošana.	Pārliecinieties, vai kartupeļiem ir izņemtas visas "acis" un tie ir sagriezti. Novietojiet tos tieši uz paplātes vai ievietojiet tos karstumizturīgā pīrāgu šķīvī vai līdzīgā traukā.
Krāsns nedarbojas, ja taimera vadības ierīce pagriezta prom no 0.	Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas.
Krāsns gatavo pārāk lēni.	Pārliecinieties, vai ir atlasīts pareizs jaudas līmenis.
Krāsns rada skaņu.	Gatavošanas/atkausēšanas laikā mikroviļņu enerģijas impulss IESLĒDZAS un IZSLĒDZAS.
Ārējais korpuss ir karsts.	Korpuss var kļūt karsts — neļaujiet bērniem tuvoties.

RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM

Pirms vērsties pēc palīdzības, pārbaudiet katru tālāk norādīto vienumu.

- Pārbaudiet, vai krāsns ir droši pievienots pie strāvas padeves. Pretējā gadījumā atvienojiet no strāvas padeves, uzgaidiet 10 sekundes un atkal pievienojiet pie strāvas padeves.
- Pārbaudiet, vai atslēgts ķēdes drošinātājs vai atslēdzies galvenais automātiskais slēdzis. Ja tie darbojas pareizi, pārbaudiet kontaktligzdu ar citu ierīci.
- Pārbaudiet, vai barošanas un taimera pogas ir iestatītas pareizi.
- Pārbaudiet, vai durvis ir cieši noslēgtas, aktivizējot durvju drošības bloķēšanas sistēmu. Pretējā gadījumā mikroviļņu enerģijas neieplūdis krāsni.

JA NEVIENA NO IEPRIEKŠ NORĀDĪTAJĀM DARBĪBĀM NENOVĒRŠ PROBLĒMU, SAZINIETIES AR KVALIFICĒTU TEHNIĶI.

NEMĒĢINIET PAŠA SPĒKIEM REGULĒT VAI REMONTĒT KRĀSNI.



Pažnja:

Proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za prikupljanje ovih proizvoda postoji poseban sustav.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji

Pažnja: ako ovu opremu želite odložiti, nemojte rabiti uobičajeni koš za otpatke!

Rabljena električna i elektronička oprema mora se odlagati zasebno i u skladu s propisima koji nalažu pravilno odlaganje, obnavljanje i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.

Nakon implementacije u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU mogu besplatno vratiti rabljenu električnu i elektroničku opremu na predviđena sabirna mjesta*.

U nekim državama* lokalni dobavljač može besplatno preuzeti stari proizvod ako kupite novi.

*) Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima.

Ako vaša električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, odložite ih zasebno u skladu s lokalnim propisima. Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda omogućujete pravilnu obradu, obnavljanje i recikliranje otpada te sprječavate negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji proizlaze iz nepravilnog postupanja s otpadom.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

Za Švicarsku: rabljena električna i elektronička oprema može se besplatno vratiti dobavljaču, čak i ako ne kupujete novi proizvod. Ostala sabirna mjesta navedena su na početnoj stranici www.swico.ch i www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike

1. U Europskoj uniji

Ako se proizvod koristio u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:

Za informacije o preuzimanju proizvoda zatražite od svog dobavljača tvrtke SHARP. Možda će Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i recikliranja. Lokalna sabirna mjesta možda preuzimaju malene proizvode (i malene količine).

Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆNOSTI IZLAGANJA ENERGIJI MIKROVALOVA

1. Pećnicu ne pokušavajte upotrebljavati dok su vrata otvorena jer to može rezultirati štetnim izlaganjem energiji mikrovalova. Važno je da sigurnosne bravice ne pokušavate modificirati ili uklanjati.
2. Između prednje stranice pećnice i vrata nemojte ništa stavljati i nemojte dopustiti da se nakupe naslage nečistoća na brtvenim površinama.
3. Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena. Vrlo je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju te da vrata, bravice, šarke, brtve i brtvene površine budu neoštećene.
4. Pećnicu ne pokušavajte popravljati ni podešavati.

SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	3
POSTAVLJANJE	10
TEHNIČKI PODACI	11
PEĆNICA I PRIBOR	12
UPRAVLJAČKA PLOČA	13
RAZINE SNAGE MIKROVALOVA	14
KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI	14
VODIČ ZA ODMRZAVANJE	15
PEČENJE / KOMBINIRANO PEČENJE	15
PRIKLADNO POSUĐE ZA MIKROVALNU PEĆNICU	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	17
SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI	18
SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE	20
SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE	21
OTKLANJANJE POTEŠKOĆA	22
PRIJE NEGO ŠTO ZATRAŽITE POMOĆ	23

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

Da biste izbjegli požar, mikrovalnu pećnicu tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Previsoko postavljena snaga ili predugo vrijeme kuhanja mogu pregrijati hranu, što može rezultirati požarom.

Ova je pećnica predviđena za postavljanje isključivo na radnu površinu. Nemojte je postavljati u ormarić ili drugi zatvoreni prostor.

Strujna utičnica mora biti lako dostupna kako bi se uređaj mogao lako iskopčati u hitnim slučajevima.

Potrebno je napajanje od 230-240 V i 50 Hz, uz minimalni osigurač ili kratkospojnik od 10 A. Uređaj koristite u zasebnom strujnom krugu.

Pećnicu ne postavljajte na mjestima na kojima se stvara toplina. Na primjer, blizu obične pećnice. Mikrovalnu pećnicu nemojte postavljati na mjestima s visokom vlagom. Nemojte je pohranjivati ni upotrebljavati na otvorenom prostoru.

Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte pećnicu te držite vrata zatvorena kako biste ugasili eventualni plamen.

Koristite samo pribor i spremnike koji su predviđeni za mikrovalnu pećnicu. Potrebno je provjeriti je li pribor prikladan za mikrovalnu pećnicu.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Nakon upotrebe očistite pokrov provodnika valova i unutrašnjost pećnice. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez masnoća. Nakupljena masnoća može se pregrijati te uzrokovati dim ili pojavu plamena.

Ne postavljajte zapaljive materijale blizu pećnice ili otvora za prozračivanje.

Nemojte blokirati ventilacijske otvore.

Skinite sve metalne naljepnice, pokrove, žice i sl. s hrane i ambalaže. Iskrenje na metalnim površinama može uzrokovati požar.

Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za zagrijavanje ulja ili za prženje u dubokom ulju. Temperatura se ne može kontrolirati te bi se ulje moglo zapaliti.

Za pripremu kokica koristite samo posebne kokice za mikrovalnu pećnicu.

U pećnicu nemojte pohranjivati hranu ni druge predmete.

Nakon pokretanja pećnice provjerite jesu li podešene postavke za željeni rad.

Dok pećnica radi, ne ostavljajte je bez nadzora.

Da biste izbjegli pregrijavanje i požar, budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja ili kuhanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. kobasica, pita ili kolača kao što je božićni kuglof. Potražite savjete u priručniku za upotrebu.

Da biste izbjegli mogućnost ozljede (UPOZORENJE):

Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena ili pokvarena. Prije upotrebe provjerite sljedeće:

- a) Provjerite zatvaraju li se vrata pravilno te da nisu iskrivljena ili pomaknuta u ležištu.
- b) Provjerite jesu li šarke i sigurnosne bravice vrata oštećene ili labave.
- c) Provjerite jesu li oštećene brtve i brtvene površine vrata.
- d) Provjerite ima li udubljenja u unutrašnjosti pećnice ili na vratima.
- e) Kabel napajanja i utikač: provjerite moguća oštećenja.

Ako su vrata ili brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

Pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni mijenjati sami. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije

obavljati samo stručna osoba.

Pećnicu nemojte koristiti dok su vrata otvorena i nemojte modificirati sigurnosne bravice vrata ni na koji način. Ne upotrebljavajte pećnicu ako je zaglavljen predmet između brtvi vrata i brtvenih površina.

Ne dopustite da se na brtvama vrata i susjednim dijelovima nakupi masnoća ili prljavština. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane.

Slijedite upute u odjeljku „Čišćenje i održavanje“. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.

Osobe s električnim stimulatorima srca (pacemakerima) trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti mjere opreza glede upotrebe mikrovalnih pećnica.

Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara

- Ni pod kojim uvjetima nemojte uklanjati vanjsko kućište.
- Pazite da Vam se u otvore bravice vrata ili ventilacijske otvore ne prolije tekućina ili u njih ne upadnu predmeti. U slučaju prolijevanja odmah isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja te nazovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke SHARP.
- Kabel napajanja i utikač nemojte uranjati u vodu ni u druge tekućine.
- Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine.
- Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina, uključujući stražnji dio pećnice.
- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovla-

štenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.

- Ako se kabel napajanja ošteti, treba ga zamijeniti ovlašteni servis za SHARP.

UPOZORENJE: tekućine i hrana ne smiju se zagrijavati u zabrtvljenim spremnicima jer mogu eksplodirati. Zagrijavanje pića mikrovalovima može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem. Stoga budite oprezni prilikom upotrebe spremnika. Da biste izbjegli mogućnost eksplozije ili iznenadnog vrenja:

Nemojte upotrebljavati zabrtvljene spremnike. Uklonite zatvarače i poklopce prije upotrebe. Zatvoreni spremnici mogu eksplodirati zbog nakupljenog tlaka čak i nakon isključenja pećnice. Budite oprezni prilikom zagrijavanja tekućina u mikrovalnoj pećnici. Upotrijebite spremnike sa širokim otvorom kako biste omogućili isparavanje.

Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom kao što su bočice za bebe jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika tijekom zagrijavanja i uzrokovati opekotine.

Kako biste spriječili iznenadno izlivanje proključale tekućine i opekline:

1. Nemojte predugo zagrijavati.
2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
3. U tekućinu je tijekom zagrijavanja preporučljivo umetnuti stakleni štapić ili sličan pribor (koji nije od metala).
4. Po isteku vremena pripreme ostavite tekućinu najmanje 20 sekundi u pećnici kako biste spriječili odgođeno eruptivno ključanje.

Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključi. Za kuhanje ili podgrijavanje jaja koja nisu pripremljena "na kajganu" najprije probušite žumanjke i bjelanjke. Oljuštite i razrežite tvrdo kuhana

jaja prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Probušite kožu namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako ne bi eksplodirali.

UPOZORENJE: sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline. Prilikom uklanjanja hrane iz pećnice upotrijebite držače za posuđe ili rukavice. Da biste izbjegli opekline:

- Uvijek otvorite spremnike, ambalažu kokica, vrećice i sl. podalje od lica i šaka kako vas para ne bi opekla te kako ne bi došlo do eruptivnog ključanja. Da biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte prije posluživanja. Osobitu pažnju obratite na temperaturu hrane i pića koje poslužujete bebama, djeci ili starijim osobama. Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Temperatura spremnika nije stvaran pokazatelj temperature hrane ili tekućine. Uvijek provjerite temperaturu hrane.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako vas ne bi opekla para ili vrućina koja izađe iz pećnice.
- Nakon grijanja razrežite punjeni pečeni krumpir kako bi izašla para i kako se ne biste opekli.
- Držite djecu podalje od vrata kako se ne bi opekla.

UPOZORENJE: djeca u dobi od najmanje 8 godina smiju rabiti uređaj bez nadzora samo ako su primila odgovarajuće upute za sigurnu upotrebu uređaja te su upoznata s opasnostima nepravilne upotrebe.

Kada se uređaj upotrebljava u načinima GRILL (Pečenje), MIX GRILL (Kombinirano pečenje), CONVECTION (Konvekcija), MIX CONVECTION (Kombinirana konvekcija i AUTO MENU (Automatski izbornik) (način rada ovisi o modelu), djeca ne smiju upotrebljavati uređaj bez nadzora zbog

temperature koja se stvara.

Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su primila upute za sigurnu uporabu uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala uređajem. Ako djeca čiste uređaj, također trebaju biti pod nadzorom.

Modeli s elektroničkom dodirnom pločom opremljeni su dječjom blokadom.

Nemojte se naslanjati ni vješati na vrata pećnice. Nemojte se igrati pećnicom niti je koristiti kao igračku.

Djecu treba podučiti svim važnim sigurnosnim uputama: upotrebi držača posuda, pažljivom uklanjanju pokrova hrane, obraćanju pažnje na ambalažu koja služi tome da hranu učini hrskavom (samozagrijavajući materijali) jer može biti vrlo vruća.

Ostala upozorenja

Nemojte raditi nikakve izmjene na pećnici.

Nemojte pomicati pećnicu dok radi.

Ova pećnica predviđena je samo za pripremu hrane u kućanstvu te se može koristiti samo za kuhanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje grijaćih podložaka, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sl. može predstavljati rizik od ozljeda i požara. Nije prikladna za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

Za upotrebu pećnice bez problema i izbjegavanje oštećenja:

Nemojte koristiti pećnicu ako je prazna. Ako pripremate jelo koje treba zapeći ili posuđe od samozagrijavajućeg materijala, ispod njih uvijek postavite izolator kao što je porculanska ploča kako biste izbjegli oštećenje okretnog tanjura i podloška zbog vrućine. Ne smije se prekoračiti vrijeme pripreme navedeno u

odjeljku s receptima.

Nemojte koristiti metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električno iskrenje. U pećnicu nemojte stavljati konzerve.

Da biste spriječili pucanje okretnog tanjura ili dna pećnice:

- a) Pričekajte da se ohladi prije čišćenja.
- b) Na hladan okretni tanjur ili dno pećnice nemojte stavljati vruću hranu ili pribor.
- c) Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

Nemojte rabiti plastične spremnike za zagrijavanje mikrovalovima ako je pećnica još uvijek vruća od upotrebe kombiniranog načina rada (ovisno o modelu) jer se mogu rastopiti.

Plastični spremnici možda nisu prikladni za uporabu u navedenim načinima rada, osim ako proizvođač to izričito navodi.

Ako niste sigurni kako priključiti svoju pećnicu, obratite se ovlaštenom i kvalificiranom električaru.

Proizvođač i dobavljač ne prihvaćaju nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili osobne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnih postupaka za izvođenje električnih vodova.

Na stijenkama pećnice i oko brtvi vrata može povremeno nastati vodena para ili kapi. To je normalna pojava i ne znači da je mikrovalna pećnica pokvarena ili da propušta.

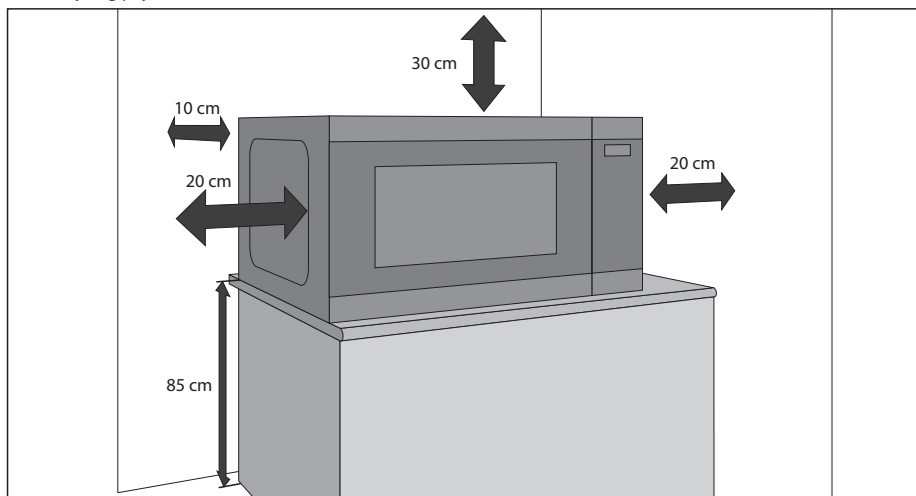
Ova pećnica predviđena je za upotrebu u kućanstvima te čajnim kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima, hotelima, motelima i sličnim okruženjima.



Ovaj simbol znači da površine tijekom uporabe mogu postati vrlo vruće.

POSTAVLJANJE

1. Iz unutrašnjosti pećnice uklonite svu ambalažu i uklonite sav zaštitni film s površine kućišta pećnice.
 2. Pažljivo provjerite ima li znakova oštećenja na pećnici.
 3. Pećnicu stavite na ravnu i stabilnu površinu, dovoljno čvrstu da može podnijeti težinu pećnice i najtežih namirnica koje ćete u njoj pripremati. Pećnicu nemojte stavljati u kuhinjski ormarić i sl.
 4. Odaberite ravnu površinu s dovoljno slobodnog prostora za prozračivanje putem ulaznih i izlaznih otvora za zrak. Stražnju površinu uređaja treba postaviti okrenutu prema zidu.
- Minimalna visina postavljanja je 85 cm.
 - Između pećnice i okolnih zidova ili predmeta treba biti najmanje 20 cm prostora.
 - Ostavite najmanje 30 cm slobodnog prostora iznad pećnice.
 - Nemojte uklanjati nožice s donje strane pećnice.
 - Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora zraka može uzrokovati kvar pećnice.
 - Pećnicu postavite što dalje od radija i televizora. Uporaba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje radijskog ili televizijskog prijema.



5. Pravilno priključite utikač pećnice u standardnu uzemljenu strujnu utičnicu.

UPOZORENJE:

Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina ili visoka koncentracija vlage, primjerice blizu ili iznad uobičajene pećnice u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese.

Nemojte blokirati ventilacijske otvore.

Na pećnicu nemojte stavljati predmete.

Nemojte dodirivati vanjske površine mikrovalne pećnice tijekom upotrebe ili neposredno nakon upotrebe jer su tada vruće.

TEHNIČKI PODACI

Naziv modela		YC-MS01	YC-MG01
Napon izmjenične struje		230 V/50 Hz jednofazno	
Linijski osigurač/kratkospojnik		10 A	10 A
Potrebno AC napajanje		1270 W	1270 W
Izlazna snaga:	Mikrovalovi	800 W	800 W
	Pečenje		1000 W
	Stanje pripravnosti	< 1,0 W	< 1,0 W
	Način rada za uštedu energije	< 0,5 W	< 0,5 W
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz*	2450 MHz*
Vanjske dimenzije (Š) x (V) x (D) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimenzije unutrašnjosti (Š) x (V) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Kapacitet pećnice		20 litara**	20 litara**
Dimenzije rešetke za pečenje (promjer x visina u mm)			315 x 308
Promjer okretnog tanjura u mm		255	255
Težina (kg)		oko 11,0 kg	oko 11,6 kg
Svjetlo pećnice (LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve europskog standarda EN55011. U skladu s tim standardom, ovaj proizvod klasificiran je kao oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 znači da oprema generira radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetskog zračenja u svrhu toplinske obrade hrane. Oprema razreda B znači da je oprema prikladna za korištenje u domaćinstvima.**

**** - Unutarnji kapacitet izračunat je mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet je manji.**

U SKLOPU NASTOJANJA ZA STALNIM POBOLJŠANJEM ZADRŽAVAMO PRAVO PROMJENE DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ PRETHODNE NAJAVE.

PEĆNICA I PRIBOR

1. Sigurnosno zaključavanje vrata
2. Prozorić pećnice
3. Stakleni pladanj
4. Podložak s valjcima
5. Spojnica okretnog tanjura
6. Poklopac provodnika valova (nemojte uklanjati)
7. Upravljačka ploča
8. Gumb za otvaranje vrata
9. Ventilacijski otvori
10. Vanjsko kućište
11. Kabel napajanja
12. Rešetka za pečenje (samo YC-MG01)

Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi: podložak s valjcima, spojnica okretnog tanjura i stakleni pladanj

Samo pećnice s pekačem:

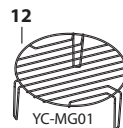
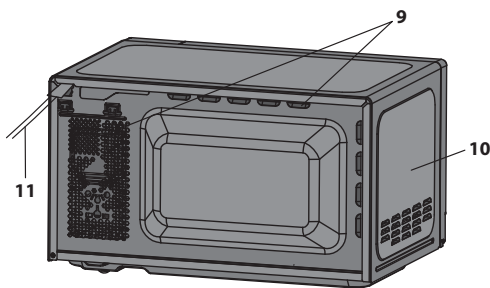
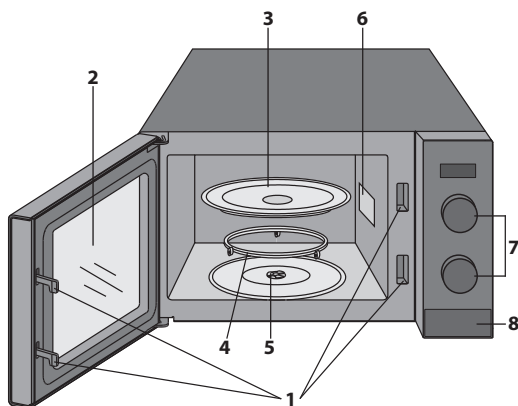
- **Rešetka za pečenje** – za upotrebu samo uz pekač.
- Rešetka je predviđena samo za upotrebu uz običnu pećnicu. Nemojte upotrebljavati rešetku uz funkciju mikrovalova.
- Informacije o upotrebi rešetke za pečenje potražite u odjeljcima o pečenju u ovom Korisničkom priručniku.

Nemojte dodirivati grijač dok je vruć.

NAPOMENA: prilikom naručivanja dodatne opreme navedite naziv dijela i naziv modela.

NAPOMENE:

- Poklopac provodnika valova je osjetljiv. Budite oprezni prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice kako je ne biste oštetili.
- Nakon pripreme masne hrane bez poklopca, uvijek potpuno očistite unutrašnjost, a osobito grijači element koji mora biti suh i odmašćen. Nakupljena masnoća može se pregrijati, zapaliti ili dimiti.
- Pećnicu uvijek koristite s pravilno postavljenim okretnim tanjurom i podloškom. To omogućuje ravnomjerno i potpuno kuhanje. Loše postavljen okretni tanjur može podrhtavati, nepravilno se okretati te uzrokovati oštećenje pećnice.
- Sve namirnice i spremnike s hranom treba uvijek staviti na okretni tanjur.
- Okretni tanjur okreće se u smjeru kazaljke na satu i obratno. Smjer okretanja može se promijeniti prilikom svakog uključivanja pećnice. To ne utječe na rezultat pripreme hrane.



UPOZORENJE: Ovaj simbol znači da se površine tijekom upotrebe mogu zagrijati. Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, pribor i posuđe postaju vrlo topli tijekom uporabe. Kako biste spriječili opekline, uvijek upotrijebite debele rukavice za pećnicu.

UPRAVLJAČKA PLOČA

1. Gumb za PODEŠAVANJE SNAGE MIKROVALOVA

Razina snage

800 WATA = VISOKA

620 WATA = SREDNJE VISOKA

440 WATA = SREDNJA



ODMRZAVANJE

297 WATA = SREDNJA

130 W = NISKA

100 % roštilj = roštilj

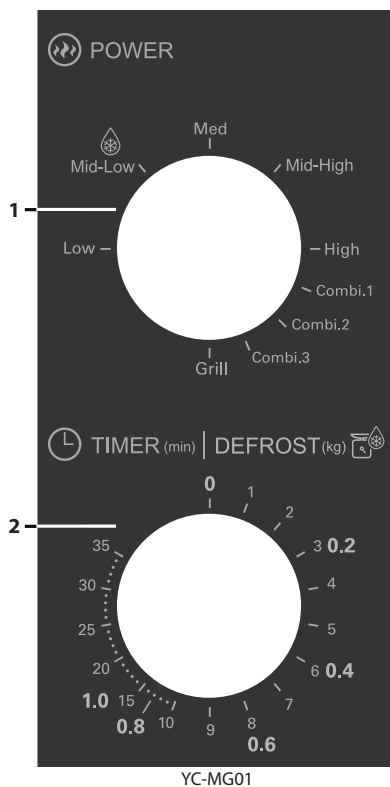
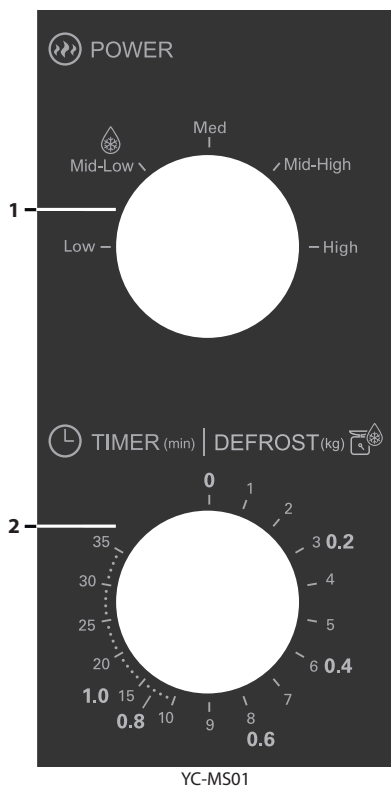
60 % roštilj 40 % mikrovalovi = kombinirano 3

70 % roštilj 30 % mikrovalovi = kombinirano 2

80 % roštilj 20 % mikrovalovi = kombinirano 1

2. Gumb za PODEŠAVANJE MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA (0-35 min / 0,2 – 1,0 kg)

PODEŠAVANJE MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA ima dvije skale. Vanjska je skala za odmrzavanje prema težini u kg. Unutarnja je skala za podešavanje vremena.



RAZINE SNAGE MIKROVALOVA

Dostupno je 5 razina snage mikrovalova, kao što je navedeno u nastavku.

Razina snage mikrovalova regulira se njihovim uključivanjem i isključivanjem. Kad koristite razine snage manje od HIGH (100%), možete čuti kako se generator mikrovalova uključuje i isključuje tijekom kuhanja ili odmrzavanja hrane. Općenito vrijede sljedeće preporuke:

800 VATA = VISOKA snaga - koristi se za brzo kuhanje ili podgrijavanje variva, toplih napitaka, povrća itd.

620 VATA = SREDNJE VISOKA snaga - koristi se za dulje kuhanje guste hrane kao što su mesne štruce, buncek, rezano meso i sl., kao i za osjetljive namirnice poput spužvastih kolača. Na ovoj smanjenoj postavci hrana će se pripremati ravnomjerno bez pregrijavanja na vanjskoj strani.

440 VATA = SREDNJA snaga - za gustu hranu koja zahtijeva dugo vrijeme kuhanja kad se priprema na uobičajen način, npr. složenac od govedine. Ova postavka preporučuje se ako želite da meso bude meko.

260 VATA = SREDNJE NISKA snaga - odaberite ovu postavku za ravnomjerno odmrzavanje namirnica. Ova je postavka idealna i za kuhanje riže, tjestenine, valjušaka te kreme od jaja.

130 VATA = NISKA SNAGA - za lagano odmrzavanje, npr. kremastih kolača i torti.

KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

1. Pripremite i stavite namirnice u odgovarajući spremnik (pogledajte odjeljak "PRIKLADNO POSUĐE ZA PEĆNICU"), postavite namirnice ili spremnik točno u sredinu okretnog tanjura. Zatvorite vrata.
2. Okrenite gumb za **PODEŠAVANJE SNAGE MIKROVALOVA** na jednu od pet razina snage mikrovalova.
3. Okrenite gumb za podešavanje **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** na željenu postavku i pećnica će se automatski uključiti.
4. Po završetku kuhanja/odmrzavanja, **POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** vraća se na nulu ("0") i čuje se zvučni signal. Svjetlo pećnice automatski se isključuje, a okretni tanjur prestaje se okretati. Otvorite vrata pećnice i pažljivo uklonite namirnice ili spremnik. Ostavite hranu da odstoji po potrebi.

SAVJETI ZA KUHANJE:

Kad se pećnica pokrene upalit će se lampa pećnice, a okretni tanjur okretat će se u smjeru kazaljke na satu ili obratno. Ako želite prekinuti kuhanje prije isteka vremena, vratite gumb **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** na "0" (isključeno) ili otvorite vrata pećnice. Vrata pećnice mogu se otvoriti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Za nastavak kuhanja zatvorite vrata. Ako tijekom kuhanja želite promijeniti vrijeme kuhanja, jednostavno okrenite gumb **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** na željenu postavku.

Prilikom kuhanja ili odmrzavanja kraćeg od 3 minute, okrenite gumb **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** dalje od oznake 10 minuta, a zatim ga vratite na željenu postavku. Mjerač vremena će tako raditi preciznije.

Da biste tijekom kuhanja promijenili razinu snage, okrenite gumb za **PODEŠAVANJE SNAGE MIKROVALOVA** na željenu postavku.

UPOZORENJE:

Provjerite je li se gumb **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** nakon završetka kuhanja vratio u nulti položaj "0" kako se pećnica ne bi ponovo uključila nakon što zatvorite vrata.

VODIČ ZA ODMRZAVANJE

Ovaj vodič predviđen je za jednostavnije odmrzavanje određenih namirnica.

Može se koristiti za odmrzavanje: piletine i drugog mesa, ribe (cijele ili fileta), mljevenog mesa i kobasica.

Primjer: odmrzavanje 0,4 kg piletine u komadima:

1. Stavite komade piletine u ravnu posudu i stavite okretni tanjur u pećnicu.
2. Zakrenite gumb za **PODEŠAVANJE SNAGE MIKROVALOVA** na postavku DEFROST (MEDIUM LOW).
3. Postavite gumb **MJERAČA VREMENA / ODMRZAVANJA** na postavku 0,4 kg. Pećnica će se odmah uključiti. Tijekom odmrzavanja okrenite komade piletine 1-2 puta.
4. Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Napomena: vrijeme odmrzavanja temelji se na standardnim uvjetima. Provjerite rezultat odmrzavanja te po potrebi podesite vrijeme odmrzavanja.

PEČENJE / KOMBINIRANO PEČENJE

1. PEČENJE BEZ MIKROVALOVA

Roštilj u gornjem dijelu unutrašnjosti pećnice ima samo jednu postavku snage. Rotacija okretnog tanjura tijekom rada omogućuje ravnomjerno pečenje. Rešetku upotrijebite za pečenje malenih komada hrane, kao što su šunka, slanina i keksi. Namirnice možete staviti izravno na rešetku ili na ravan vatrostalni tanjur koji ćete staviti na rešetku.

2. KOMBINIRANA UPOTREBA ROŠTILJA

MIX GRILL kombinira mikrovalove s roštiljom. To znači da se naizmjence uključuju mikrovalovi i roštilj. Kombiniranje mikrovalova s roštiljem skraćuje vrijeme kuhanja i omogućuje stvaranje hrskave, smeđe korice. Tri su postavke kombinirane upotrebe:

Funkcija/snaga	Izlaz	Primjena
Kombinirano 1	80% roštilj 20% mikrovalovi	Kobasice, janjetina, kebab, morska hrana, odrezak
Combi.2	70% roštilj 30% mikrovalovi	Komadi piletine, pileća prsa, svinjski kotleti
Kombinirano 3	60% roštilj 40% mikrovalovi	Cijelo pile
Pečenje	100 % roštilj	Pečeni kruh, hrana narezana na komade

NAPOMENE ZA PEČENJE I KOMBINIRANO PEČENJE:

- Roštilj ne treba predgrijavati.
- Hranu u dubokim spremnicima stavite na okretni tanjur.
- Prilikom prve upotrebe roštilja možda ćete primijetiti dim ili miris paljevine. To je normalno i ne znači da je pećnica u kvaru. Kako biste to izbjegli, pećnicu prilikom prve upotrebe zagrijavajte 20 minuta pomoću roštilja.

VAŽNO: tijekom rada otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju kako bi dim i mirisi mogli izlaziti.

NAPOMENA: Pekač se tijekom upotrebe uključuje i isključuje u pravilnim intervalima kako se ne bi pregrijavao.



UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe i pribor postaju vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

PRIKLADNO POSUĐE ZA MIKROVALNU PEĆNICU

Za kuhanje/odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici mikrovalovi moraju proći kroz spremnik kako bi došli do hrane. Stoga je važno odabrati odgovarajuće posuđe.

Okruglo i ovalno posuđe bolje je od pravokutnog ili izduženog posuđa jer je hrana u kutovima sklona prekuhavanju.

U nastavku je navedeno različito posuđe koje možete upotrijebiti.

Posuđe	Mikrovalovi Sigurnost	Pečenje	Komentar
Aluminijska folija Folijski spremnici	✓ / ✗	✓	Za sprječavanje pregrijavanja hrane možete upotrijebiti male komadiće aluminijske folije. Folija treba biti najmanje 2 cm od stijenki unutrašnjosti kako ne bi došlo do iskrenja. Folijski spremnici nisu preporučljivi, osim ako tako navodi proizvođač, npr. Microfoil®. Pažljivo slijedite upute.
Posuđe za zapecivanje	✓ / ✗	✗	Uvijek slijedite upute proizvođača. Nemojte prekoračiti navedena vremena zagrijavanja. Budite vrlo pažljivi jer se ovo posuđe vrlo zagrijava.
Porculan i keramika	✓ / ✗	✗	Porculan, grnčarija, glazirano zemljano posuđe i koštani porculan obično su prikladni ako nemaju metalne ukrase.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex®	✓	✓	Budite oprezni ako rabite fino stakleno posuđe jer može napuknuti prilikom naglog zagrijavanja.
Metal	✗	✓	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✓	✗	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Najlonska folija	✓	✗	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✓	✗	Treba ih probušiti kako bi para mogla izlaziti. Provjerite jesu li vrećice prikladne za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	✗	Nemojte rabiti plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili uzrokovati požar zbog iskrenja metala.
Slamnat i drveni spremnici	✓	✗	Rabite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✓	✗	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar. Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.



UPOZORENJE: Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

NAPOMENA: pećnicu ne ostavljajte bez nadzora dok nije u upotrebi.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

PAŽNJA: NI NA KOJEM DIJELU MIKROVALNE PEĆNICE NEMOJTE KORISTITI KOMERCIJALNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE PEĆNICA, PARNE ČISTAČE, ABRAZIVNA I GRUBA SREDSTVA, NIKAKVA SREDSTVA KOJA SADRŽE NATRIJ HIDROKSID ILI MREŽICE ZA ČIŠĆENJE.

Prije čišćenja provjerite jesu li unutrašnjost pećnice, vrata, kućište i dodatna oprema hladni. ČISTITE PEĆNICU U REDOVITIM RAZMACIMA I UKLANJAJTE SVE OSTATKE HRANE - Održavajte pećnicu čistom. Prljava površina pećnice može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i dovesti do opasnih situacija.

NOTE: Tijekom upotrebe može se stvoriti kondenzat u unutrašnjosti pećnice i na vratima. Količina kondenzata ovisi o temperaturi na površinama pećnice i udjelu vlage u hrani koju obrađujete mikrovalovima. Kad završite s upotrebom, svu vlagu na tim površinama obrišite mekom krpom koja upija vlagu.

Vanjski dio pećnice

Vanjski dio pećnice može se jednostavno čistiti blagim sapunom i vodom. Sapunicu svakako obrišite vlažnom krpom, a vanjski dio osušite mekim ručnikom.

Upravljačka ploča

Otvorite vrata prije čišćenja kako biste deaktivirali upravljačku ploču. Budite oprezni prilikom čišćenja upravljačke ploče. Ploču brišite isključivo vlažnom krpom.

Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine vode. Nemojte rabiti nikakva kemijska ni abrazivna sredstva za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice

1. Ostatke prskanja ili prolijevanja obrišite mekom krpom ili spužvom nakon svake upotrebe dok je pećnica još topla.

Za veća onečišćenja upotrijebite blagi sapun i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok ne uklonite sve ostatke. Nakupljeni ostaci prskanja mogu se pregrijati, početi dimiti ili zapaliti te uzrokovati iskrenje. Nemojte uklanjati poklopac provodnika valova.

2. Pazite da sapun ili voda ne uđu u male ventilacijske otvore na stjenkama, što može uzrokovati kvar pećnice.

3. Nemojte raspršivati sredstva za čišćenje u spreju po unutrašnjosti pećnice.

4. Redovito zagrijavajte pećnicu tako da uključite pekač na 20 minuta bez postavljene hrane. Preostala hrana i masnoća mogu uzrokovati dim i loš miris. Pokrov provodnika valova uvijek održavajte čistim. Pokrov provodnika valova izrađen je od osjetljivog materijala i treba ga pažljivo čistiti (pogledajte gore navedene upute za čišćenje).

NAPOMENA: prekomjerna upotreba vode može uzrokovati raspadanje pokrova provodnika valova. Pokrov provodnika valova potrošni je dio i, ako se ne obavlja redovito čišćenje, bit će ga potrebno zamijeniti.

Pribor

Pribor poput okretnog tanjura, podloška okretnog tanjura i rešetke treba oprati u blagoj otopini za pranje posuđa i osušiti. Mogu se prati u perilici posuđa.

Vrata

Da biste uklonili nečistoću redovito čistite vrata s obje strane, brtve vrata i susjedne dijelove mekom i vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: ne smije se koristiti parni čistač.

Savjet za jednostavnije čišćenje pećnice:

U zdjelu stavite pola limuna, dodajte 300 ml vode i zagrijavajte na 100 % snage tijekom 10-12 minuta. Obrišite pećnicu suhom i mekom krpom.

SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Mikrovalovi kuhaju brže od uobičajenih načina kuhanja. Stoga je važno primijeniti neka pravila kako bi se postili dobri rezultati. Mnoge od sljedećih tehnika slične su onima koje već primjenjujete tijekom uobičajenog kuhanja.



UPOZORENJE: tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima/staklenkama jer mogu eksplodirati.

NAPOMENE VEZANE UZ SAVJET ZA KUHANJE:

- Uvijek budite prisutni dok pećnica radi.
- Provjerite je li pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- U tablicama u odjeljku s receptima pronaći ćete preporučena vremena i snage kuhanja.
- Koristite samo kockice za mikrovalnu pećnicu i pridržavajte se preporučenih količina i uputa proizvođača. Nikada nemojte koristiti ulje osim ako je tako preporučio proizvođač i nikada ne kuhajte duže nego što je preporučeno.



UPOZORENJE: uvijek slijedite upute u SHARP priručniku za upotrebu. Ako prekoračite preporučeno vrijeme kuhanja i upotrijebite previsoku snagu, hrana bi se mogla pregrijati, izgorjeti, a u ekstremnim slučajevima čak i zapaliti te oštetiti pećnicu.

Slaganje hrane

Najdeblje dijelove hrane, kao što je pileći batak, postavite uz vanjsku stijenku posude.

Hrana koja se stavlja prema vanjskoj strani posude dobit će više energije, što znači da se iskuhati brže nego hrana u sredini.

Pokriivanje hrane

Neke vrste hrane najbolje je prekriti tijekom kuhanja mikrovalovima.

Prekrijte hranu folijom s otvorima za prozračivanje, predviđenom za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.

Probadaanje hrane

Hranu s ljuskom, kožom ili membranom potrebno je probosti na nekoliko mjesta prije samog kuhanja. U suprotnom se može nakupiti para, a hrana može eksplodirati (krumpir, riba, pilećina, kobasice).

NAPOMENA: poširana, pečena i kuhana jaja ne smiju se zagrijavati mikrovalovima jer mogu eksplodirati, čak i nakon dovršetka pripreme.

Miješanje, okretanje i preslagivanje hrane

Za ujednačeno kuhanje hranu je potrebno promiješati, okretati i preslagivati tijekom kuhanja. Uvijek miješajte i preslagivajte hranu od vanjske strane prema sredini.

Ostavljanje hrane da odstoji

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplota ravnomjerno proširila po svim dijelovima.

Svojstva hrane	
Sastav	Za hranu s visokim udjelom masnoće ili šećera (npr. božićni kuglof, mini pite s mljevenim mesom) nije potrebno dugo vrijeme grijanja. Pazite da ne dođe do pregrijavanja, što bi moglo dovesti do požara. Kosti u hrani provode toplinu, što znači da se hrana brže iskuha. Vodite računa o tome da se hrana kuha ujednačeno.
Gustoća	Gustoća hrane utječe na duljinu vremena potrebnog vremena kuhanja. Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripravlja nego teška, gusta hrana kao što je pečenje i složenici.
Količina	Broj mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju spravljate. Vrijeme kuhanja povećajte kada povećate i količinu hrane koju stavljate u pećnicu, npr. četiri krumpira kuhat će se dulje nego dva.
Veličina	Manja količina hrane i manji komadi hrane iskuhat će se brže nego veći budući da mikrovalovi ulaze u hranu sa svih strana prema sredini. Ako želite jednakomjerno kuhanje, pazite da svi komadi budu jednake veličine.
Oblik	Hrana nepravilnog oblika, npr. pileća prsa ili batak, zahtjeva dulje kuhanje zbog debljih dijelova. Za jednakomjerno kuhanje deblje dijelove postavite prema vanjskoj strani posude gdje će ti dijelovi primiti više energije. Hrana okruglog oblika iskuhat će se jednakomjernije nego hrana četvrtastog oblika.
Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utječe na duljinu potrebnog vremena kuhanja. Ohlađena hrana dulje će se kuhati nego hrana na sobnoj temperaturi, Temperatura spremnika nije pravi pokazatelj temperature hrane ili pića. Izrežite hranu s punjenjima, npr. krafne sa džemom, kako bi se oslobodila toplina ili para.



UPOZORENJE: Lice i ruke: uvijek koristite rukavice kada vadite hranu ili posuđe iz pećnice. Odmaknite se od pećnice kada ju otvarate kako bi iz nje prvo izašla toplina ili para. Kada uklanjate pokrove (npr. foliju), otvarate vrećice za pečenje ili paketiće s koricama, pazite da vam u lice i ruke ne dospije para.



UPOZORENJE: Provjerite temperaturu hrane i pića i promiješajte prije posluživanja. Posebno obratite pažnju kada takvu hranu poslužujete bebama, djeci ili starijima. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.

SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE

Upotreba mikrovalova najbrži je način odmrzavanja. Taj postupak vrlo je jednostavan, no važno je pridržavati se uputa kako bi se hrana potpuno odmrznula.

- Prije odmrzavanja odstranite svu ambalažu i materijal za pakiranje.
- Za odmrzavanje hrane upotrijebite srednju ili nisku postavku snage ili opciju Defrost.
- Pregledajte dodatne informacije u nastavku.

Preslagivanje hrane

Hrana koja se postavi prema vanjskoj strani posude odmrznut će se brže od hrane na sredini. Stoga je vrlo važno da se hrana premješta 4 puta tijekom odmrzavanja.

Premjestite dijelove hrane koji su na vanjskoj strani prema sredini i obratno.

Na taj način jednakomjerno će se odmrznuti svi dijelovi hrane.

Odvajanje hrane

Kada se izvadi iz zamrzivača, hrana se često drži zajedno. Vrlo je važno da odvojite dijelove hrane što je prije moguće tijekom odmrzavanja,

npr. tanko narezana slanina, fileti piletine.

Pokrivanje hrane

Neki dijelovi hrane mogu tijekom zamrzavanja postati topli. Kako ne bi došlo do zagrijavanja ili kuhanja, takve dijelove (npr. pileće batake i krilca) prekrijte malim komadima folije koja reflektira mikrovalove.

Ostavljanje hrane da odstoji

Važno je da hranu neko vrijeme ostavite da stoji kako bi se skroz odmrznula.

Odmrzavanje nije dovršeno kada se hrana izvadi iz mikrovalne pećnice. Hranu ostavite da odstoji, pokrivena, dok se središnji dio hrane potpuno ne odmrzne.

Okretanje na drugu stranu

Svu hranu vrlo je važno preokrenuti do 4 puta tijekom odmrzavanja.

To je važno kako bi se hrana potpuno odmrzla.

SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE

Za podgrijavanje hrane pridržavajte se savjeta i uputa u nastavku kako bi se hrana u potpunosti zagrijala prije posluživanja.

Jela na tanjuru

Izvadite mesne porcije i njih zagrijajte odvojeno. Gledaj upute u nastavku.

Manje komade hrane stavite na sredinu tanjura, a veće i deblje komade hrane stavite na rub tanjura. Prekrijte hranu folijom s otvorima i zagrijavajte na srednjoj/niskoj snazi mikrovalova. Kada prođe pola predviđenog vremena, hranu promiješajte ili presložite.

NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite je li hrana potpuno zagrijana.

Narezano meso

Meso prekrijte folijom s otvorima i zagrijavajte na srednjoj/niskoj snazi mikrovalova. Presložite barem jedanput kako bi se svi komadi mesa ravnomjerno zagrijali.

NAPOMENA: prije posluživanja provjerite je li meso potpuno zagrijano.

Porcije peradi

Deblje komade mesa stavite uza stijenku posude, prekrijte folijom s otvorima i zagrijavajte na srednjoj snazi mikrovalova.

Preokrenite kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje.

NAPOMENA: prije posluživanja provjerite je li meso potpuno zagrijano.

Složenci

Prekrijte folijom s otvorima ili odgovarajućim poklopcem i zagrijavajte na srednjoj/niskoj snazi mikrovalova.

Često promiješajte kako bi se cijeli složenac ravnomjerno zagrijao.

NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite je hrana potpuno zagrijana.

Da biste postigli što bolje rezultate kod zagrijavanja, odaberite razinu snage koja odgovara vrsti hrane, npr. posuda povrća može se zagrijati na visokoj snazi mikrovalova, dok se lazanje, koje sadrže sastojke koji se ne mogu promiješati, moraju zagrijavati na srednjoj/niskoj snazi mikrovalova.

NAPOMENE:

- Prije zagrijavanja hranu izvadite iz metalnih spremnika ili folije.
- Na duljinu zagrijavanja utječe oblik, dubina, količina i temperatura hrane, kao i veličina, oblik i materijal spremnika.



UPOZORENJE: tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika i uzrokovati opekotine.

- Da biste izbjegli pregrijavanje i požar, budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. mini pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
- Nikada ne zagrijavajte ulje ili mast za duboko prženje jer može doći do pregrijavanja i požara.
- Krumpir u limenci ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na limenci.



UPOZORENJE: sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.

OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Ako mislite da pećnica ne radi ispravno, prije kontaktiranja servisne službe napravite nekoliko jednostavnih provjera. Na taj način nećete uzalud zvati servisnu službu ako je kvar sasvim jednostavan.

U nastavku se nalazi popis jednostavnih provjera:

Stavite pola šalice vode na okretni tanjur i zatvorite vrata. Postavite štopericu na 1 minutu uz visoku snagu mikrovalova.

1. Upali li se lampa pećnice tijekom kuhanja?
2. Radi li ventilator za hlađenje? (Provjerite tako da ruku stavite iznad otvora ventilacijskih otvora.)
3. Uključuje li se zvučni signal nakon 1 minute?
4. Je li voda u šalici vruća?

Ako je odgovor na bilo koje pitanje "NE", prvo provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu i nije li iskočio osigurač. Ako je oboje u redu, provjerite ostale stavke prema tablici za otklanjanje poteškoća u nastavku.



UPOZORENJE: pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni modificirati sami. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlašteni i predstavnik tvrtke SHARP. To je vrlo važno jer takvi radovi obuhvaćaju i uklanjanje pokrova koji štite od energije mikrovalova.

- Brtva na vratima sprječava propuštanje mikrovalova tijekom rada pećnice, no nije zračno nepropusna. Oko vrata pećnice se obično vide kapljice vode, svjetlo ili se osjeća topao zrak. Hrana s visokom razinom vlage ispuštat će pare i uzrokovati kondenzaciju unutar pećnice koja može kapati iz vrata.
- Popravci i modifikacije: ne upotrebljavajte pećnicu ako ne radi ispravno.
- Vanjsko kućište i pristup žarulji: nemojte otvarati vanjsko kućište. To je vrlo opasno zbog visokonaponskih dijelova u unutrašnjosti koji se ne smiju dodirivati jer to može biti opasno po život. Pećnica nije opremljena otvorom za pristup žarulji. Ako se žarulja pokvari, ne pokušavajte je mijenjati sami, nego se obratite ovlaštenom SHARP servisu.

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	RJEŠENJE
Okolo vrata osjeća se propuh.	Kada pećnica radi, unutar unutarnjeg prostora cirkulira zrak. Vrata nisu zračno nepropusna tako da iz vrata može izlaziti zrak.
U pećnici se stvara kondenzacija tako da iz vrata može kapati voda.	Unutarnji prostor pećnice obično će biti hladniji od hrane koja se kuha tako da će se para koja se stvara tijekom kuhanja kondenzirati na hladnijim površinama. Količina pare ovisi o količini vode u hrani koja se priprema. Neka jela, kao što je krumpir, sadrže visoku količinu vlage. Kondenzacija na staklenim vratima nestat će nakon nekoliko sati.
Bljeskanje ili iskrenje u unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja.	Do iskrenja dolazi kada se metalni predmet približi unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja. Tako će unutarnja površina pećnica postati hrapava, no neće oštetiti pećnicu.
Iskrenje kod krumpira.	Iz krumpira izvadite sve izdanke i probušite ih, a zatim ih stavite na okretni tanjur u vatrostalnoj posudi ili sl.
Pećnica ne radi kada je gumb mjerača vremena postavljen na više od 0.	Provjerite jeste li dobro zatvorili vrata.
Pećnica kuha presporo.	Provjerite jeste li odabrali odgovarajuću razinu snage.
Iz pećnice se čuje buka.	Energija mikrovalova pulsira tijekom kuhanja/odmrzavanja.
Vanjsko kućište je vruće.	Vanjsko kućište postane prevruće za dodir - držite djecu što dalje od pećnice.

PRIJE NEGO ŠTO ZATRAŽITE POMOĆ

Prije nego što se obratite servisu, provjerite sljedeće:

- Provjerite je li pećnica dobro priključena u utičnicu. Ako nije, iskopčajte utikač, pričekajte 10 sekundi i ponovo ga ukopčajte.
- Provjerite je li pregorio osigurač ili je kratkospojnik isključio strujni krug. Ako nije, isprobajte utičnicu na drugom uređaju.
- Provjerite jesu li gumbi za podešavanje snage i mjerača vremena pravilno postavljeni.
- Provjerite jesu li vrata dobro zatvorena te jesu li zahvatila sustav sigurnosnog zaključavanja. U suprotnom neće biti moguć protok energije mikrovalova u pećnici.

AKO NIŠTA OD NAVEDENOG NE OTKLONI VAŠ PROBLEM, OBRATITE SE STRUČNJAKU. PEĆNICU NE POKUŠAVAJTE PODEŠAVATI ILI POPRAVLJATI SAMI.



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.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

1. Europos Sąjungoje

Dėmesio: norėdami atsikratyti šios įrangos, nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę!

Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti išmetama atskirai pagal teisės aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali 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 įsigyjate naują.

*) Dėl išsamesnės informacijos susisiekite su vietos valdžia.

Jei jūsų panaudotoje elektrinėje arba elektroninėje įrangoje yra baterijų arba akumuliatorių, išmeskite juos atskirai pagal vietos reikalavimus. Tinkamai išmesdami šį gaminį padėsite užtikrinti, kad atliekos bus tinkamai apdorotos, utilizuotos bei perdirbtos ir užkirsite kelią galimam neigiamam poveikiui aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali lemti netinkamas atliekų apdorojimas.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Norėdami išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie tinkamus atliekų šalinimo būdus.

Šveicarijai: panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti grąžinama nemokamai prekybos agentui, net jeigu neketinate įsigyti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

1. Europos Sąjungoje

Jei gaminys yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite jį išmesti:

Susisiekite su SHARP prekybos agentu, kuris informuos Jus apie gaminio priėmimą. Jums gali tekti sumokėti gaminio priėmimo ir perdirbimo išlaidas.

Smulkūs gaminiai (nedideliais kiekiais) gali būti priimami vietiniuose surinkimo punktuose.

Ispanijai: savo panaudotos įrangos priėmimo klausimu susipažinkite su nustatyta surinkimo sistema ar susisiekite su vietos valdžia.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei norite išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie taisyklingus šalinimo būdus.

ATSARGOS PRIEMONĖS, SIEKIANČIOS IŠVENGTI GALIMO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

1. Nenaudokite šios krosnelės atidarytomis durelėmis, kadangi taip gali pasireikšti kenksmingas mikrobangų energijos poveikis. Svarbu ne nesulaužyti ir nesugadinti apsauginių užšovai.
2. Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės priekinio korpuso ir durelių ir neleiskite nešvarumams ar valymo priemonių nuosėdoms kauptis ant sandariklių paviršiaus.
3. Nenaudokite sugedusios krosnelės. Labai svarbu, kad krosnelės durelės tinkamai užsidarytų, kad nebūtų pažeistos durelės, vyriai, spygnelės ar sandarikliai ir jų paviršius.
4. Neremontuokite krosnelės ir nedarykite jokių modifikacijų.

TURINYS

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI	3
MONTAVIMAS	10
TECHNINIAI DUOMENYS	11
KROSNELĖ IR PRIEDAI	12
VALDYMO SKYDELIS	13
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI	14
GAMINIMAS MIKROBANGOMIS	14
NURODYMAI DĖL ATITIRPINIMO	15
GAMINIMAS ANT KEPIMO GROTELIO/KOMBINUOTAS GAMINIMAS	15
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI	16
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	17
PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE	18
PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO	20
PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO	21
TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS	22
PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS	23

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

Nurodymai, siekiant išvengti gaisro pavojaus. Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per ilgas gaminimo laikas gali perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Ši krosnelė yra sukurta naudoti tik pastačius ją ant atviro paviršiaus. Ji nėra sukurta, kad galėtumėte ją integruoti į virtuvinius baldus. Nestatykite krosnelės į spintą. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas, kad pavojaus atveju galėtumėte iš jo ištraukti maitinimo laidą.

Kintamoji elektros srovė turi būti 230 – 240 V, 50 Hz su min. 10 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 10 A automatinio apsauginio išjungiklio.

Nestatykite krosnelės ten, kur pasigamina karštis. Pavyzdžiui, arti tradicinės kepimo krosnies. Taip pat nemontuokite krosnelės dideliu drėgnumu pasižyminčiose vietose arba, kur kaupiasi drėgmė.

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. Indai turėtų būti patikrinti, kad įsitikintumėte, jog jie tikrai tinka gaminti mikrobangų krosnelėje.

Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, krosnelę stebėkite, kad joje nekiltų gaisras.

Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždangą ir krosnelės vidų. Jie turi būti sausi ir netaukuoti. Susikaupę riebalai gali perkaisti, pradėti smilksti ar 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 užsidegti.

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.

Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.

Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, bandeles su mėsa, pyragus ar kalėdinius pudingus, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo. ĮSPĖJIMAS:

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodamąsi patikrinkite:

- a) Įsitikinkite, kad durelės tinkamai užsidaro, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
- b) Patikrinkite, ar vyriai ir apsauginiai durelių užšovai nėra sulūžę ar atlaisvėję.
- c) Pasirūpinkite, kad durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršius nėra pažeisti.
- d) Įsitikinkite, ar krosnelės viduje ar ant durelių nėra įlenkimų.
- e) Įsitikinkite, ar elektros maitinimo laidas ir jungiklis nėra pažeisti.

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė 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.

Neįjunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis, niekaip nemodifikuokite 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 „Priežiūra ir valymas“ skyriuje pateiktomis instrukcijomis. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.

Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIAIS 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 galinę 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 įgaliotąjį elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreipkitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotąjį atstovą.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti „SHARP“ paskirtas techninės priežiūros specialistas.

ĮSPĖJIMAS: Skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti. Gėrimų šildymas mikrobangomis gali būti uždelstas, todėl liesdami indą turite imtis atsargumo priemonių. Kad išvengtumėte galimo sprogimo ir staigaus užvirimo:

Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo uždaras indas gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia. Mikrobangomis šildydami skysčius, elkitės atsargiai. Naudokite indą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.

Niekada nešildykite skysčių inde su siauru kakleliu, pvz., kūdikio buteliuke, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio pernelyg ilgai.
2. Prieš šildydami / pašildydami skystį, jį išmaišykite.
3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų įrankį (ne metalinį).
4. Pašildę skystį, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, tai leidžia išvengti uždelsto staigaus užvirimo.

Mikrobangų krosnelėje nevirkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas naudojant krosnelę yra baigtas. Norėdami krosnelėje gaminti neplaktus ar nemaišytus kiaušinius, pradurkite jų trynius ir baltymus. 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 sprogti.

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. Kad išvengtumėte galimo nudegimo:

- Atidarydami indą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite juos toliau nuo veido ir rankų, kad nenusidegintumėte garais ar išsiveržusiu 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. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.
- 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.

ĮSPĖJIMAS: vaikai gali naudotis krosnele be priežiūros tik po to, kai jiems buvo paašškintos atitinkamos saugumo instrukcijos, kai jie sugeba naudotis krosnele saugiai ir, kai supranta neteisingo naudojimosi pavojų.

Kai prietaisas naudojamas GRILIO, KOMBINUOTO GRILIO, KONVEKČINĖS ORKAITĖS, KOMBINUOTO KONVEKČINĖS ORKAITĖS ir AUTOMATINIŲ režimu (jei tame modelyje yra), vaikai turi būti prižiūrimi suaugusiųjų dėl didelės temperatūros.

Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant

vaikus) su ribotomis fizinėmis, jautrumo ar psichikos galimybėmis, ar neturintys patirties bei žinių, nebent už juos atsakingas žmogus suteikė priežiūrą ir instrukcijas dėl saugaus prietaiso valdymo.

Vaikai turi būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie su prietaisu nežaidžia. Jei vaikai valo prietaisą, juos reikia prižiūrėti.

Modeliuose su elektroniniu liečiamu valdymo skydeliu veikia užrakto nuo vaikų funkcija.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo.

Vaikams turi būti paaiškintos visos svarbios saugumo instrukcijos: visada naudoti puodkėlę, atsargiai nuimti taros dangtį; ypatingai atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz., savaime įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypač karštos.

Kiti įspėjimai

Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.

Nejudinkite krosnelės veikimo metu.

Šis prietaisas yra numatytas naudoti buitinėmis sąlygomis.

Ši krosnelė yra skirta tik ruošti maistą namuose, ja galima tik ruošti maistą ir gėrimus. Dėl maisto ar drabužių džiovinimo, šildymo įklotų, šlepečių, kempinių, drėgnų audeklų ar panašių daiktų šildymo atsiranda rizika susižeisti, užsidegti ar kilti gaisrui. Prietaisas nėra netinkamas naudoti komerciniais tikslais ar laboratorijose.

Kad naudojimasis krosnele nesukeltų problemų ir pavojaus:

Niekada nejudinkite krosnelės, kai joje nieko nėra. Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaistančias medžiagas, visada po apačia naudokite karščiui atsparų izoliatorių, pvz., porceliano lėkštę. Neviršykite instrukcijoje nurodyto maistui šildyti skirto laiko.

Nenaudokite metalinių indų, kurie atspindi mikrobangas ir gali sukelti elektros išlydį. Į krosnelę nedėkite skardinių.

Kad nesuskiltų besisukantis padėklas ar krosnelės pagrindas:

- a) Prieš valydami su vandeniu, palaukite, kol atvės.
- b) Ant šalto besisukančio padėklo ir (arba) krosnelės pagrindo nestatykite karšto ar šalto maisto ar įkaitusių indų.
- c) Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išorinės dangos.

PASTABA:

Nenaudokite plastikinės taros jei krosnelė neatvėsusi po kombinuoto režimo (priklauso nuo modelio), nes ji gali išsilydyti.

Plastikinė tara visai neturi būti naudojama, nebent jos gamintojas užtikrina, kad ji tam tinkama.

Jei jūs nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, konsultuokitės su įgaliotu, kvalifikuotu elektriку.

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.

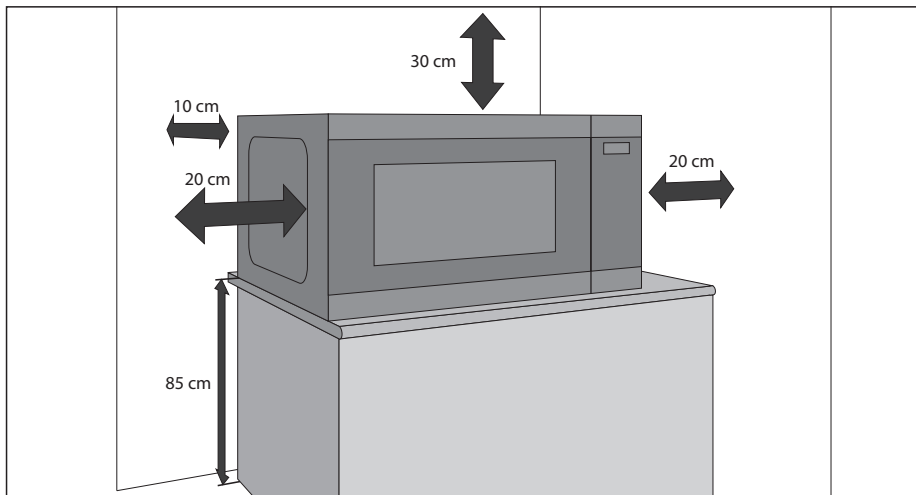
Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui, parduotuvių, biurų ir kitų darbo aplinkų personalo virtuvėlėse, ūkiuose, viešbučių, motelių ir kito tipo nuomojamų apgyvendinimo aplinkų klientams.



Šis ženklas 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. Parinkite lygią vietą, kad būtų užtikrinta pakankamai atviros vietos oro įtraukimo ir (ar) išpūtimo angoms. Žr. paveikslėlį pirmame puslapyje. Prietaiso galinė pusė turėtų būti nukreipta į sieną.
- Mažiausias montavimo aukštis yra 85 cm.
 - Tarp krosnelės šonų ir gretimų daiktų ar sienų reikia palikti bent 20 cm tarpą.
 - Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
 - Nenuimkite kojelių, esančių krosnelės apačioje.
 - Ventiliacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
 - Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvų ir TV. Krosnelės veikimas gali trikdyti radijo ar TV signalų priėmimą.



5. Saugiai įjunkite krosnelės kištuką į standartinį, įžemintą elektros lizdą.

ĮSPĖJIMAS:

nestatykite krosnelės karštį skleidžiančiose ir drėgmę kaupiančiose vietose (pavyzdžiui, šalia tradicinės krosnies) arba šalia greitai užsidegančių medžiagų (pavyzdžiui, užuolaidų).

Neuždenkite ir neužblokuokite ventiliacinių angų.

Nestatykite daiktų ant krosnelės.

Nelieskite mikrobangų krosnelės paviršiaus jos veikimo metu ar iškart po to, kadangi ji įkaista.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas		YC-MS01	YC-MG01
Kintamosios srovės linijinė įtampa		230 V, 50 Hz, vienos fazės	
Paskirstymo linijos saugiklis / srovės pertraukiklis		10 A	10 A
Reikalinga kintamoji elektros srovė		1270 W	1270 W
Išėjimo galia:	Mikrobangos	800 W	800 W
	Kepimas ant grotelių		1000 W
	Parengties režimas	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energijos taupymo režimas	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrobangų dažnis		2450 MHz*	2450 MHz*
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Krosnelės tūris		20 litrai**	20 litrai**
Grilio grotelių dydis (skersmuo x aukštis, mm)			315 x 308
Besisukantis padėklas (skersmuo, mm)		255	255
Svoris (kg)		apie 11,0 kg	apie 11,6 kg
Orkaitės apšvietimo lemputė (LED tipo)		1,5 W	1,5 W

* - Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

Pagal šį standartą gaminys klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.

2 grupė reiškia, kad įranga maistui šildyti gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.

B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų ūkyje.

** - Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

KROSNELĖ IR PRIEDAI

1. Durelių užrakto mechanizmas
2. Krosnelės langelis
3. Stiklinis padėklas
4. Besisukantis atraminis žiedas
5. Besisukančio padėklo jungtis
6. Bangolaidžio uždanga (nenuimti)
7. Valdymo skydelis
8. Durelių atidarymo mygtukas
9. Ventiliacijos angos
10. Išorinė danga
11. Elektros tiekimo laidas
12. Grilio grotelės (tik YC-MG01)

Patikrinkite, ar visi priedai yra įtraukti:
 besisukantis atraminis žiedas, besisukančio padėklo jungtis ir stiklinis padėklas

Tik krosnelių su griliumi:

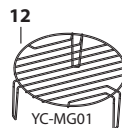
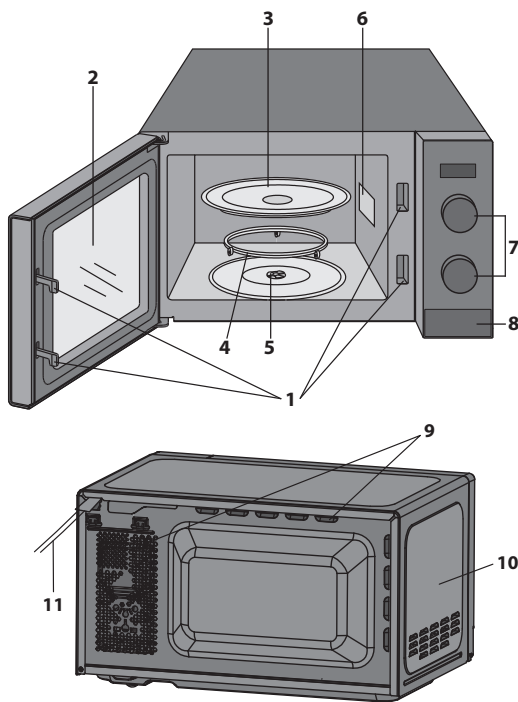
- **Grilio grotelės** – gaminant maistą tik su grilio funkcija.
- Grotelės skirtos naudoti tik su grilio funkcija. Nenaudokite grotelių, kai naudojate mikrobangų funkciją.
- Apie tai, kaip naudoti grilio grotelės, skaitykite šio naudojimo vadovo skyriuose apie GRILĮ.

Niekada rankomis nelieskite įkaitusių grotelių.

PASTABA: kai užsisakote priedus, nurodykite du dalykus: dalies ir modelio pavadinimus.

PASTABOS:

- Kadangi bangolaidžio danga yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Po riebaus maisto gaminimo visada išvalykite krosnelės vidų, ypač kaitinimo elementą, nes jis turi būti sausas ir netaukuotas. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ir sukelti ugnį.
- Naudodamiesi krosnele, visada įsitikinkite, kad besisukantis padėklas ir jo atrama yra pastatyti teisingai. Tai palengvina gaminimo procesą. Blogai pastatytas besisukantis padėklas gali barškėti, tinkamai nesisukti ir sugadinti krosnelę.
- Tiek gaminamas maistas, tiek maistui skirta tara turi būti pastatyti ant besisukančio padėklo.
- Besisukantis padėklas turi sukis pagal arba prieš laikrodžio rodyklę. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą įjungus krosnelę. Tai neturi jokios įtakos maisto ruošimui.



⚠️ ĮSPĖJIMAS: šis simbolis reiškia, kad gaminimo metu paviršiai gali įkaisti. Durelės, išorinis dangtis, krosnelės vidus, priedai ir indai veikimo metu pasidaro itin karšti. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite orkaitės pirštines.

VALDYMO SKYDELIS

1. MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO VALDYMO ratukas

Galios lygis

800 VATŲ = DIDELIS

620 VATŲ = DAUGIAU NEI VIDUTINIS

440 VATŲ = VIDUTINIS



ATITIRPINIMAS

297 VATŲ = VIDUTINIS

130 VATŲ = ŽEMAS

100 % kepimas ant grotelių = kepimas ant grotelių

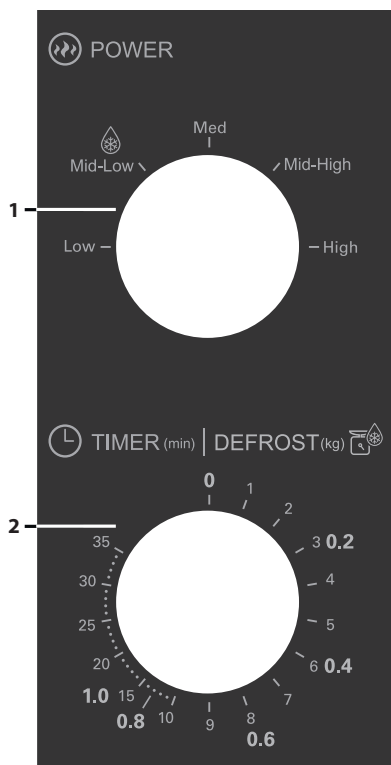
60 % kepimas ant grotelių, 40 % gaminimas mikrobangų krosnelėje = Combi.3

70 % kepimas ant grotelių, 30 % gaminimas mikrobangų krosnelėje = Combi.2

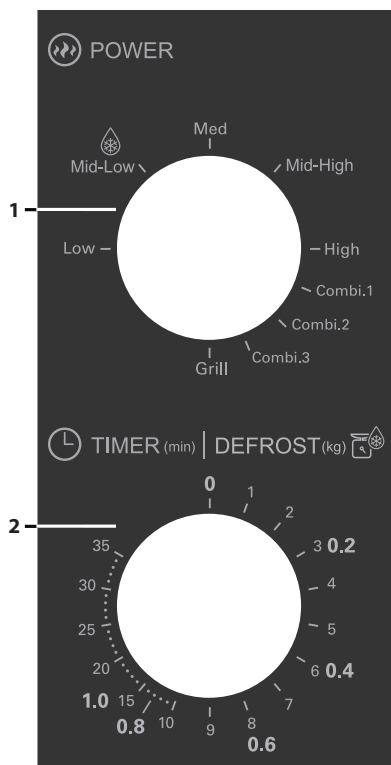
80 % kepimas ant grotelių, 20 % gaminimas mikrobangų krosnelėje = Combi.1

2. LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO valdiklis (0–35 min. / 0,2–1,0 kg)

LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO valdiklis turi dvi skales. Išorinė skalė žymi atitirpinamų produktų svorį. Vidinė skalė žymi nustatomo laiko reikšmę.



YC-MS01.



YC-MG01.

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Toliau aprašomi 5 mikrobangų galios lygiai.

Mikrobangų galios lygis kinta įjungiant ir išjungiant mikrobangų energiją. Kai naudojate kitokį nei 100 % galios lygį, maisto gaminimo ar atitirpinimo metu girdėsite mikrobangų energijos junginėjimąsi.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

800 VATŲ = DIDELIS – naudojama norint greitai gaminti ar atitirpinti maistą, pvz., apkepus, karštus gėrimus, daržoves ir pan.

620 VATŲ = DAUGIAU NEI VIDUTINIS – naudojamas kieto maisto gaminimui, pvz., kepsniams, mėsos vyniotiniams ir antriems patiekalams, taip pat jautriems maisto produktams, tokiems kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirus tolygiai ir neprieps prie indo kraštų.

440 VATŲ = VIDUTINIS – kieto maisto paruošimui, paprastai gaminamam ilgą laiką, pvz., jautiena. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti, kad mėsa būtų minkšta.

260 VATŲ = VIDUTINIS-ŽEMAS – skirtas atitirpinimui. Pasirinkite šį režimą, kad užtikrintumėte, jog patiekalas atitirpsta tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealus ryžių, makaronų, koldūnų pavirinimui ir kiaušinių kremo gaminimui.

130 VATŲ = ŽEMAS – lengvam atitirpinimui, pvz., kreminio pyrago ar pyragaičio.

GAMINIMAS MIKROBANGOMIS

1. Paruoškite ir sudėkite maistą į tinkamą indą (žr. „MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI“), pastatykite maistą / indą pačiame besisukančio padėklo viduryje. Uždarykite dureles.
2. **MIKROBANGŲ GALIOS VALDYMO** ratuką pasukite į pageidaujamą vieną iš penkių galios lygių.
3. Pasukite **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką ties norima maisto gaminimo / atitirpinimo trukme. Krosnelė automatiškai įsijungs.
4. Baigus šildyti / atitirpinti maistą, **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratukas grįžta į „0“ padėtį ir pasigirsta signalas. Krosnelės lemputė automatiškai išsijungs, o padėklas nustos sukstis. Atsidarykite dureles, atsargiai išimkite maistą / indą. Jei reikia, palikite pastovėti.

MAISTO GAMINIMO PATARIMAI:

Kai krosnelė pradeda darbą, užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukstis besisukantis padėklas. Padėklas sukasi tiek laikrodžio rodyklės sukimosi kryptimi, tiek priešingai.

Jei Jūs norite sustabdyti maisto gaminimą anksčiau nei pasibaigs gaminimo laikas, pasukite **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką ties „0“ (išj.) arba atidarykite krosnelės dureles. Gaminimo metu dureles galite atidaryti bet kuriuo momentu. Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles. Jei gaminimo metu norite pakeisti laiką, paprasčiausiai pasukite **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką pageidaujamo nustatymo link.

Norėdami maistą šildyti / atitirpinti trumpiau nei 3 minutes, pasukite **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką už 10 minučių žymos, o tada atgal iki norimos reikšmės. Šitaip laikmatis veiks tiksliau.

Norėdami pakeisti mikrobangų galią maisto gaminimo metu, pasukite **MIKROBANGŲ GALIOS VALDYMO** ratuką į norimą padėtį.

ĮSPĖJIMAS:

Baigę gaminti maistą, pasistenkite atsukti **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką į „0“ padėtį, nes kitaip krosnelė automatiškai vėl įsijungs, uždarius dureles.

NURODYMAI DĖL ATITIRPINIMO

Šie nurodymai skirti padėti lengviau atitirpinti konkrečius maisto produktus.

Krosnelėje galima atitirpinti vištienos porcijas, žlėgtainius, žuvį (visą arba file gabaliukus), faršą ar dešreles.

Pavyzdžiui: norint atitirpinti 0,4 kg vištienos porcijas:

1. Sudėkite vištienos porcijas į plokščią indą ir pastatykite ant besisukančio padėklo krosnelėje.
2. Pasukite **MIKROBANGŲ GALIOS VALDYMO** ratuką į **ATITIRPINIMO** nustatymą (VIDUTINIŠKAI ŽEMAS).
3. Pasukite **LAIKMAČIO / ATITIRPINIMO** ratuką ties 0,4 kg nustatymu. Krosnelė įsijungs iš karto. Per atitirpinimo laiką 1–2 kartus apvartykite vištienos porcijas.
4. Po atitirpinimo uždenkite maistą aliuminio folija ir palikite, kad maistas visiškai atitirptų.

Pastaba: atitirpinimo laikas paskaičiuotas standartinėmis sąlygomis. Prašome patikrinti, ar produktai tinkamai atitirpo, ir, jei reikia, atitinkamai pakoreguokite atitirpinimo laiką.

GAMINIMAS ANT KEPIMO GROTELIŲ/ KOMBINUOTAS GAMINIMAS

1. KEPIMAS ANT GROTELIŲ

Krosnelės viršuje esantis kaitinimo elementas turi tik vieną nustatymą. Gaminant šiuo būdu reikia naudotis besisukančiu padėklu, kuris užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Smulkius maisto produktus, pvz., kumpį ar pyragaičius, būtinai padėkite ant grotelių. Maistą taip pat galite padėti ir ant plačios bei karščiui atsparios lėkštės, pastatytos ant grotelių.

2. KOMBINUOTAS GAMINIMAS

KOMBINUOTO GAMINIMO metu galite gaminti ir mikrobangomis, ir naudojant kaitinimo elementą pakaitomis. Kombinuodami mikrobangas su kaitinimo elemento funkcija sutrumpinsite gaminimo laiką ir dailiai paskrudinsite maistą.

Yra 3 kombinavimo būdai:

Funkcija / galia	Galia	Taikymo sritis
Combi.1.	80 % kepimas ant grotelių, 20 % gaminimas mikrobangų krosnelėje.	Dešra, aviena, kebabai, jūros gėrybės, kepsnys
Combi.2.	70 % kepimas ant grotelių, 30 % gaminimas mikrobangų krosnelėje.	Vištienos gabalėliai, vištienos krūtinėlės, kiaulienos žlėgtainiai
Combi.3.	60 % kepimas ant grotelių, 40 % gaminimas mikrobangų krosnelėje.	Visas viščiukas
Kepimas ant grotelių	100 % kepimas ant grotelių	Kepta duona, pjaustyti maisto produktai

PASTABOS DĖL KEPIMO IR KOMBINUOTO GAMINIMO:

- Kaitinimo elemento įkaitinimas prieš kepimą nėra būtinas.
- Skrudindami maistą gilioje taroje, padėkite ją ant besisukančio padėklo.
- Pirmą kartą įjungę grilį galite pajusti dūmus ar degėsių kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad krosnelė yra sugedusi. Kad išvengtumėte šios problemos, įjunkite grilį ir 20 minučių palikite jį kaisti be maisto.

SVARBI INFORMACIJA. Norėdami išsklaidyti kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių.

PASTABA: kai naudojama grilio funkcija, grilis įsijungia ir išsijungia reguliariais intervalais, kad būtų išvengta perkaitimo.



ĮSPĖJIMAS: durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai veikimo metu labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI

Gaminant ar atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per tarą, kad įsiskverbtų į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus.

Geriau naudokite apskritus arba ovalius indus nei keturkampius ar stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkepti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardyta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Mikroban- gos Saug.	Kepimas ant grotelių	Komentaras
Aliuminio folija Tara iš folijos	✓ / ✗	✓	Kad apsaugotumėte maistą nuo perkaitimo, apvyniokite smulkias jo dalis mažais folijos gabaliukais. Įsitikinkite, kad atstumas tarp folijos ir krosnelės sienelių yra ne mažesnis kaip 2 cm, nes ji gali pradėti kibirkščiuoti. Nerekomenduojama naudoti taros, padarytos iš folijos, nebent gamintojo nurodyta kitaip, pvz., „Microfoil®“. Vadovaukitės nurodymais.
Skrudinimo indai	✓ / ✗	✗	Visada vadovaukitės gamintojo nuorodomis. Neviršykite nurodyto gaminimo laiko. Būkite atidūs, nes šie indai gali labai įkaisti.
Keramika	✓ / ✗	✗	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie nėra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Stikliniai indai, pavyzdžiui, „Pyrex®“	✓	✓	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai 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 tara	✓	✗	Stebėkite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros tara nesideformuotų, netirtų ar nebluktų.
Plėvelė	✓	✗	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✓	✗	Privalo būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnele.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	✗	Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali ištirpti ar dėl metalo kibirkščiavimo sukelti ugnį.
Šiaudinė ir medinė tara	✓	✗	Naudokite tik pašildyti ar drėgmei sugerti. Prižiūrėkite, nes perkaite gali užsiliepsnoti.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✓	✗	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti. Sudėtyje gali būti metalo pėdsakų, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ar užsiliepsnoti.



ĮSPĖJIMAS. Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.

PASTABA: naudojamos krosnelės nepalikite be priežiūros.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS: NENAUDOKITE KOMERCINĖMS ORKAITĖMS SKIRTŲ VALIKLIŲ, GARO VALIKLIŲ, ABRAZYVINIŲ IR AŠTRIŲ VALIKLIŲ, KURIŲ SUDĖTYJE YRA NATRIO ŠARMO AR KITOKIŲ MEDŽIAGŲ, GALINČIŲ PAŽEISTI MIKROBANGŲ KROSNELĖS PAVIRŠIŲ.

Prieš valydami įsitikinkite, kad krosnelės vidus, durelės, išorinė danga ir priedai yra visiškai atvėsę. KROSNELĘ VALYKITE REGULIARIAI IR NEPALIKITE JOJE MAISTO LIKUČIŲ – laikykite krosnelę švaroje, nes kitu atveju suprastės jos išvaizda. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.

PASTABA: gaminant mikrobangų krosnelėje, ant jos paviršių ir durelių gali kauptis kondensatas. Kondensato kiekis priklausys nuo mikrobangų krosnelės paviršių temperatūros ir gaminamo maisto drėgmės. Baigę gaminti būtinai nuvalykite ant šių paviršių susikaupusią drėgmę minkšta, drėgmę sugeriančia šluoste.

Krosnelės išvaizda

Išorinė jūsų krosnelės pusė gali būti lengvai valoma švelniu muilu ir vandeniu. Muilą nušluostykite drėgna audinio šluoste. Nepamirškite nusausinti įrangos paviršiaus švelniu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis

Prieš valydami valdymo skydą išjunkite jį atidarydami krosnelės dureles. Valdymo skydą valykite itin atsargiai ir švelniai. Naudokite vien tik vandeniu drėkintą šluostę. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių cheminių ir 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 nešvarumai nusivalo. Susikaupę nešvarumai gali perkaisti ir pradėti smilkti ar net sukelti ugnį ir elektros išlydį. Nenuimkite bangolaidžio dangčio.

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. Pasistenkite reguliariai pakeitinti savo krosnelę naudojant kaitinimo elementą. Darykite tai bent 20 minučių, kai krosnelėje nėra maisto. Užsilikęs maistas ir riebalų lašai gali pradėti rūkti ir sukelti nemalonius kvapus.

Bangolaidžio uždangą visada laikykite švaroje.

Bangolaidžio uždangą yra pagaminta iš trapios medžiagos, todėl ją valykite labai atidžiai (vadovaukitės viršuje pateiktomis valymo instrukcijomis).

PASTABA: bangolaidžio uždangą gali suardyti perdėtas mirkymas.

Bangolaidžio uždangą yra nepataisoma dalis ir be reguliaraus valymo turi būti pakeista.

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 abrazyvinių valiklių.

PASTABA. Nenaudokite garo valiklių.

Patarimas dėl valymo – kad būtų lengviau valyti:

Į puodą įdėkite pusę citrinos, įpilkite 300 ml (1/2 pintos) vandens ir pašildykite 100 % galia 10–12 minučių. Krosnelę valykite minkštu, sausu audiniu.

PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE

Mikrobangų krosnelėje maistas gaminamas greičiau, negu tradiciniais būdais. Todėl būtina laikytis tam tikrų metodikų, siekiant gerų rezultatų. Daugelis toliau aprašomų metodikų yra panašios į naudojamas gaminant maistą tradiciniu būdu.



ISPĖJIMAS: nešildykite skysčių ar maisto sandarioje taroje ar uždarytuose stiklainiuose, nes viduje susidaręs slėgis gali sukelti sproginimą.

PATARIMAI DĖL GAMINIMO:

- Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.
- Įsitikinkite, kad naudojami indai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Informacijos apie rekomenduojamą gaminimo laiką ir pajėgumo lygį ieškokite lentelėse skyriuje apie gaminimą.
- Naudokite tik mikrobangoms skirtus kukurūzų spragėsius (vadovaukitės gamintojo nurodymais). Niekada nenaudokite aliejaus, nebent gamintojas nurodė priešingai, ir niekada negamininkite ilgiau nei nurodyta.



ISPĖJIMAS: visais atvejais vadovaukitės SHARP valdymo vadovo instrukcijomis. Jei viršijate rekomenduojamą gaminimo laiką ir galios lygis yra per aukštas, maistas gali perkaisti, sudegti ir, blogiausiu atveju, užsidegti bei pažeisti krosnelę.

Paruoškite

Sudėkite stambiausias maisto dalis, pvz. vištų šlauneles, indo pakraščiuose.

Indo pakraščiuose išdėstytas maistas bus veikiamas stipresne energija, todėl bus greičiau apdorojamas, negu esantis viduryje.

Uždengkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo mikrobangomis metu galima uždengti.

Uždengkite orui laidžia folija ar tinkamu dangčiu.

Pradurkite

Maisto produktai su lukštais, odele ar odele prieš gaminimą ar šildymą turi būti pradurti keliose vietose, nes susidaręs garas gali sukelti sproginimą.

Pvz. bulvės, žuvis, viščiukas, dešrelės.

PASTABA: negalima šildyti kiaušinių, naudojant mikrobangų energiją, kadangi jie gali sprogti, netgi pasibaigus gaminimui, pvz. išvirus ar iškepęs.

Pamaišykite, apverskite ir perdėliokite

Gaminimo metu labai svarbu maistą pamaišyti, apversti ar perdėlioti. Maistą maišykite ir perdėliokite iš išorės centro link.

Pastatykite

Nevartokite iškart paruošto maisto ir leiskite jam pastovėti, kad susidariusi šiluma pasiskirstytų tolygiai.

Maisto charakteristikos	
Sudėtis	Maisto patiekalai, kuriuose yra gausu riebalų ar cukraus (pvz. Kalėdų pudingas, mėsos pyragaičiai) reikalauja trumpesnio šildymo laiko. Prižiūrėkite tokius patiekalus, nes perkaite jie gali sukelti ugnį. Maiste esantys kaulai kaupia karštį, o dėl to maistas įšyla daug greičiau. Prižiūrėkite, kad toks maistas pašiltų tolygiai.
Tirštumas	Maisto tirštumas turi įtakos gaminimo laikui. Lengvi, porėti maisto produktai, pvz. biskvitiniai pyragaičiai ar duona, kepa daug greičiau nei sunkus ir tirštas maistas, pvz. kepsniai ar troškiniai.
Kiekis	Krosnelės mikrobangų skaičius yra toks pats nepriklausomai nuo joje esančio maisto. Jei krosnelėje yra padedama daugiau maisto, gaminimo laikas turi pailgėti. Pvz. keturios bulvės virs ilgiau nei dvi.
Dydis	Mažesni maisto produktai ar mažesnės maisto dalys verda/kepa greičiau nei didelės, nes mikrobangos tada lengviau prasiskverbia iš visų pusių į centrą. Maisto dalis prieš gaminimą suvienodinkite.
Forma	Netaisyklingos formos maisto produktų, pvz. vištienos krūtinėlių ar šlaunelių storesnės dalys kepa ilgiau nei plonesnės. Išdėliokite maistą taip, kad storesnės jo dalys būtų nukreiptos indo pakraščių link. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiai nei kampuočių formų.
Maisto temperatūra	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvėsintus produktus gaminti truks ilgiau, negu kambario temperatūros produktus. Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą. Įpjaukite maisto produktus su įdara, pavyzdžiui, spurgas su uogiene, kad išeitų karštis ir garai.



ISPĖJIMAS: veidas ir rankos: išimdami maistą ar indus iš krosnelės visada naudokite orkaitės pirštines. Atidarydami krosnelės dureles stovėkite toliau nuo jos, kad susikaupęs karštis ar garas jūsų nesužeistų. Prieš nuimdami dangčius (tokius kaip plėvelę), nuplėsdami skrudinimo maišelius ar kukurūzų spragėsių pakuotę, įsitikinkite, kad susikaupęs ir išeinantis garas nesužalos jūsų veido ir rankų.



ISPĖJIMAS: prieš patiekiant maistą ar gėrimus į stalą, patikrinkite jų temperatūrą ir pamašykite. Būkite ypatingai atidūs jei maistas skirtas kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms. Maitinimo buteliukų ar vaikiško maistelio indelių turinys turi būti sumaišytas ar suplaktas, jo temperatūra prieš vartojimą turi būti patikrinta.

PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO

Pats greičiausias būdas atitirpinti maisto produktus – mikrobangų krosnelės naudojimas. Tai – paprastas procesas, tačiau būtina laikytis toliau aprašomų nurodymų, kad maisto produktai būtų tinkamai atitirpinami.

- Prieš maisto atitirpinimą išimkite ar išvyniokite jį iš pakuotės.
- Maisto atitirpinimui naudokite vidutinį / žemą mikrobangų galios lygius arba atitirpinimo funkciją.
- Prašome vadovautis toliau pateikiama informacija.

Perdėliokite

Indo pakraščiuose išdėstytas maistas atitirpsta greičiau, negu indo viduryje, todėl labai svarbu perdėlioti maistą iki 4 kartų per atitirpinimo ciklą.

Suspaustus maisto gabaliukus iš indo pakraščių pastumkite link vidurio ir perdėliokite persikeičiančiose srityse. Tada visas maistas atitirps tolygiai.

Atskirkite

Išimtas iš šaldiklio maistas gali būti sušalęs į vieną gabalą. Labai svarbu, kad atitirpinimo metu atskiros maisto dalys būtų kuo greičiau atskirtos.

Pvz. kumpio riekės, vištienos filė gabaliukai.

Uždenkite

Atitirpinimo metu kai kurie maisto plotai gali įšilti. Uždenkite tokius plotus, pvz. vištienos šlaunelės ar sparneliai, smulkiais mikrobangas atspindinčios folijos gabaliukais, kad neperkaistų.

Pastatykite

Svarbu palaikyti, kad maistas gerai atitirptų.

Atitirpinimo procesas nesibaigia tuo, kad maistą išimate iš mikrobangų krosnelės. Kad būtumėte tikri jog maisto vidinė dalis yra visiškai atitirpusi, palaikykite jį šiek tiek laiko uždengtą.

Apversti

Atitirpinimo metu visus maisto produktus būtina 4 kartus apversti.

Tai labai svarbu, norint tinkamai atitirpinti.

PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, vadovaukitės žemiau išvardintais patarimais ir nuorodomis.

Pagrindiniai patiekalai

Pašalinkite vištienos ar mėsos porciją, garnyrą pašildykite atskirai, žr. žemiau.

Smulkias maisto dalis išdėliokite indo centre, didesnes ar storesnes pakraščiuose. Uždenkite viską mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite vidutine / žema galia. Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą pamaišykite/perdėliokite.

PASTABA: prieš patiekiant į stalą, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Pjaustyta mėsa

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite vidutine / žema galia. Tam, kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, bent kartą jį perdėliokite.

PASTABA: prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Vištienos porcijos

Storesnes maisto dalis išdėliokite indo pakraščiuose, uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite vidutine galia.

Praėjus pusei šildymo laiko, apverskite.

PASTABA: prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Troškiniai

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele arba tinkamu dangčiu ir šildykite vidutine / žema galia.

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite jį.

PASTABA: prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Kad maisto pašildymo metu pasiektumėte geriausių rezultatų, pasirinkite tokį mikrobangų galios lygį, kuris atitinka maisto tipą. Pvz. daržovės gali būti pašildytos naudojant aukštą galią, o lazanija, kurios sudėtyje yra nemaišomų dalių, turėtų būti šildoma vidutine / žema galia.

PASTABOS:

- Prieš maisto šildymą išimkite jį iš folijos ar metalinės taros.
- Maisto šildymo laikas priklauso nuo jo formos, gylio, kiekio ir pradinės temperatūros, taip pat įtaką daro taros dydis, forma ir medžiaga iš kurios ji padaryta.



ISPĖJIMAS: niekada nešildykite skysčių buteliuose su siaurais kakliukais, nes dėl to gali išsiveržti turinys ir sukelti nudegimus.

- Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui bandelės su mėsa ar Kalėdų pudingas, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
- Niekada nekaitinkite riebalų, nes jie gali perkaisti ir užsidegti.
- Konservuotos bulvės neturėtų būti šildomos mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.



ISPĖJIMAS: maitinimo buteliukuose ir vaikiško maistelio indeliuose esantis turinys turi būti suplaktas ar pamaišytas. Prieš vartojimą patikrinkite jo temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.

TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Jei manote, kad krosnelė tinkamai neveikia, prieš iškviečiant specialistą galima atlikti kelis paprastus patikrinimus. Tai padės išvengti nereikalingų techninės priežiūros specialistų iškvietimų, jei gedimas yra labai paprastas.

Vadovaukitės paprastu toliau nurodomu patikrinimu:

Pastatykite pusę puodelio vandens ant besisukančio padėklo ir uždarykite dureles. Nustatykite 1 minutę ir aukštą galios lygį.

1. Ar šildymo metu įsijungia lempa?
2. Ar aušinimo ventiliatorius veikia? (Patikrinkite uždėdami ranką virš oro ventiliacijos angų.)
3. Ar po 1 minutės pasigirsta garso signalas?
4. Ar vanduo puodelyje karštas?

Jei atsakymas į bet kurį klausimą yra NE, pirmiausia patikrinkite, ar krosnelė yra tinkamai prijungta ir ar saugiklis nėra nudegęs. Jei nėra nei vienos iš šių problemų, peržiūrėkite toliau pateikiamą gedimų nustatymo lentelę.



ISPĖJIMAS: jokių būdu netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Ne SHARP apmokytam inžinieriui atlikti techninės priežiūros arba remonto darbus pavojinga. Tai yra svarbu, nes dėl to gali tekti nuimti apsauginius gaubtus, kurie saugo nuo mikrobangų energijos.

- Durelių izoliacija apsaugo nuo mikrobangų nuotėkio naudojimo metu, tačiau neužtikrina sandarios izoliacijos. Vandens lašeliai, šviesą arba šilumos pojūtis aplink krosnelės dureles yra normalu. Labai drėgnas maistas išskiria garus ir sukelia kondensato susidarymą durelių viduje, kuris gali lašėti iš krosnelės.
- Remonto ir keitimo darbai: nebandykite krosnelės naudoti, jei ji netinkamai veikia.
- Išorinis korpusas ir lempos prieiga: niekuomet nenuimkite išorinio korpuso. Tai yra labai pavojinga dėl viduje esančių aukštos įtampos dalių, kurių niekuomet negalima liesti, nes tai gali būti mirtinai pavojinga. Jūsų krosnelėje nėra lempos prieigos gaubto. Jei lempa sugenda, nebandykite patys jos keisti. Kreipkitės į SHARP patvirtintą techninės priežiūros centrą.

TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO LENTELĖ

KLAUSIMAS	ATSAKYMAS
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, ertmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per durelės gali eiti oras.
Krosnelėje susidaro ir per dureles gali lašėti kondensatas.	Paprastai krosnelės vidus yra vėsesnis už gaminamą maistą, todėl gaminimo metu susidarę garai kondensuojasi ant vėseninio paviršiaus. Garų kiekis priklauso nuo gaminame maiste esančio vandens turinio. Kai kuriuose maisto produktuose yra didesnis drėgmės kiekis, pavyzdžiui, bulvėse. Durelių stiklė susidaręs kondensatas turėtų pašalinti po kelių valandų.
Mirksėjimas arba kibirkščiavimas gaminimo metu.	Kibirkščiavimas atsiranda, kai gaminimo metu metalinis objektas yra arti krosnelės ertmės. Tai gali padaryti ertmės paviršių šiurkštų, tačiau kitaip krosnelės tai nepažeidžia.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtikrinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjaautos, sudėtos ant pasukamos arba karščiui atsparaus indo ar panašaus daikto.
Krosnelės durelės neveikia, kai laikmačio valdiklis yra nusuktas nuo 0.	Patikrinkite, ar durelės yra tinkamai uždarytos.
Krosnelė gamina maistą per ilgai.	Užtikrinkite, kad būtų pasirinktas tinkamas galios lygis.
Krosnelė skleidžia triukšmą.	Gaminimo / atitirpinimo metu mikrobangų energija ĮSIJUNGIA ir IŠSIJUNGIA.
Išorinė spinta yra karšta.	Spinta gali įkaisti – neleiskite vaikams artintis prie jos.

PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS

Prieš kreipdamiesi dėl techninės pagalbos, patikrinkite pagal šiuos punktus:

- Patikrinkite, ar krosnelės maitinimo laido kištukas patikimai įjungtas į lizdą. Jei ne, ištraukite kištuką, palaukite 10 sekundžių ir iš naujo patikimai įjunkite.
- Patikrinkite, ar nėra perdegusio grandinės saugiklio arba ar nėra išjungtas įvado grandinės pertraukiklis. Jei saugikliai veikia tinkamai, patikrinkite elektros maitinimo lizdą su kitu prietaisu.
- Patikrinkite, ar galios ir laiko rankenėlės pasuktos į teisingą padėtį.
- Patikrinkite, ar tinkamai uždarytos durelės, ar suveikęs durelių užraktas. Kitaip mikrobangų energija nesklys į krosnelę.

JEI IŠVARDINTAIS METODAIS PROBLEMOS NEPAŠALINATE, SUSISIEKITE SU KVALIFIKUOTU TECHNIKU. NEBANDYKITE REGULIUOTI AR TAISYTI KROSNELĖS PATYS.



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.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

А. Информация за извеждане от употреба (частни домакинства)

1. В Европейския съюз

Внимание: Ако желаете да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновена кофа за боклук.

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде поставено отделно съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.

Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат връщат своите излезли от употреба електрически и електронни уреди на определени места за безплатно събиране.

В някои страни* местният търговски представител може да вземе Вашия стар уред безплатно при покупката на нов продукт.

*) За повече информация можете да се обърнете към местните власти. Ако Вашите електрически или електронни уреди имат батерии или акумулатори, е необходимо да ги изхвърлите отделно, съгласно местните изисквания. Чрез правилното извеждане на този продукт от експлоатация, Вие подпомагате преработката на отпадъци, тяхното оползотворяване и рециклиране. По този начин се предотвратяват възможните негативни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, които 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 и преработка от промишлени потребители

1. В Европейския съюз

Ако продуктът е бил използван за стопански цели и искате да го изхвърлите:

За информация относно обратно приемане на продукта се обърнете към най-близкия представител на SHARP. Възможно е да бъдете таксувани за разходите, произтичащи от обратно приемане и рециклиране. Малки продукти (и малки количества) биха могли да бъдат взети обратно от местния пункт за събиране.

За Испания: Моля, свържете се с установената система за събиране, или се обърнете към местните власти за обратно приемане на Вашите употребявани продукти.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОТИВ ИЗЛАГАНЕ НА МИКРОВЪЛНОВО ЛЪЧЕНИЕ

1. Не опитвайте да работите с фурната при отворена врата. Това може да доведе до излагане на микровълново лъчение. Пазете обезопасителните блокиращи устройства от повреди и не ги модифицирайте по никакъв начин.
2. Не поставяйте нищо между лицевата страна и вратата на фурната; не позволявайте върху уплътнителните повърхности да се натрупват остатъци от храна или почистващи препарати.
3. Не използвайте фурната, ако показва признаци на неизправност. От първостепенно значение е вратата на фурната да се затваря плътно и да бъде напълно изправна, заедно с пантите, заключващите механизми и уплътнителни повърхности.
4. Не правете опити да поправяте или модифицирате фурната.

СЪДЪРЖАНИЕ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
МОНТАЖ	11
СПЕЦИФИКАЦИИ	12
ФУРНА И АКСЕСОАРИ	13
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ	14
НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ	15
МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ	15
ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ.....	16
ГРИЛ ГОТВЕНЕ/МИКС ГРИЛ ГОТВЕНЕ.....	16
ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ.....	17
ПОЧИСТВАНЕ И ПРОФИЛАКТИКА	18
ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ.....	19
ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ.....	21
ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ.....	22
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ ПОМОЩ.....	24

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Избягване на опасността от пожар. Микровълновата фурна не трябва да бъде оставяна без надзор по време на работа. Когато нивата на мощност са твърде високи или времената на готвене – прекалено продължителни, е възможно да се стигне до силно претопляне на храната и пожар.

Тази микровълнова фурна е от свободностоящ тип и е предназначена за разполагане върху кухненски плот. Не я поставяйте в шкаф. Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен, за да може в случай на авария уредът да бъде изключен бързо.

Захранването, необходимо за работа на уреда е 230-240 V, 50 Hz, с линеен предпазител / прекъсвач поне 10 A. Следва да бъде предвиден отделен прекъсвач, специално предназначен за уреда.

Не поставяйте фурната в непосредствена близост до други източници на топлина, например конвенционална фурна. Не поставяйте фурната на място с висока влажност или на места, където е възможно да се събира влага. Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.

Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и не отваряйте вратата, за да прекъснете достъпа на кислород до пламъците.

Използвайте само прибори и съдове, предназначени за микровълнова фурна. Проверете дали приборите и съдовете са подходящи за употреба в микровълнова фурна.

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.

След употреба почиствайте капака на вълновода и вътрешността на фурната. Необходимо е да бъдат сухи и без мазнина, тъй като същата може да се нагрее и запали.

Не поставяйте леснозапалими материали в близост до фурната или вентилационните отвори. Не позволявайте вентилационните отвори да бъдат закрити от предмети.

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.

Не оставяйте фурната без наблюдение по време на работа.

За да се избегне опасността от прегряване и пожар, е необходимо да се обръща повишено внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например наденички, сладкиши или коледен пудинг. Разгледайте съответните препоръки в ръководството за експлоатация.

Предотвратяване на възможни наранявания. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:

- a) Уверете се, че вратата се затваря добре, не виси и не е изкривена.
- b) Проверете дали пантите и защитния заключващ механизъм не са повредени или разхлабени.

- с) Проверете дали уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности не са повредени.
- д) Уверете се, че във вътрешността на фурната и по вратата няма вдлъбнатини.
- е) Проверете дали хранващият кабел и щепселът не са повредени.

Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.

Никога не изпълнявайте самостоятелно ремонти или модификации върху фурната. Извършването на всякакви ремонтни дейности, включващи сваляне на капака, предпазващ от микровълновата енергия, от неупълномощени лица е опасно.

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 позволявайте по уплътненията на вратата и съпътстващите части да се натрупват мазнини и мръсотия. Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна.

Следвайте инструкциите в раздел "Грижа и почистване". Липсата на поддръжка може да доведе до влошаване на състоянието на повърхностите, като това може да повлияе неблагоприятно върху живота на уреда и да доведе до опасни ситуации.

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.

Предотвратяване на риска от токов удар

- В никакъв случай не премахвайте външния капак.

-
- Никога не разливайте или не поставяйте предмети в отворите за заключване или в отворите за вентилация. В случай на разливане изключете незабавно фурната и се обадете на оторизиран сервиз на SHARP.
 - Не потапяйте хранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
 - Не позволявайте хранващия кабел да виси над ръб на маса или над работна повърхност.
 - Дръжте хранващия кабел далече 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.
 - В случай че хранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен в сервиз, упълномощен от SHARP.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности или други храни не трябва да бъдат нагривани в запечатани опаковки, тъй като е възможно да експлодират. При нагриване на напитки с микровълни може да възникне забавено кипене. Ето защо съдът трябва да бъде докосван внимателно. Избягване на възможността от избухване или внезапно кипене:

Никога не използвайте запечатани съдове. Преди употреба сваляйте капачите. Запечатаните съдове могат да експлодират вследствие натрупаното налягане, дори и след като фурната бъде изключена. При нагриване на течности използвайте съдове с широк отвор, позволяващ изпускане на мехурчетата.

Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, тъй като при загряване може да се стигне до изригване на съдържанието от съда и причиняване на изгаряне.

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Не използвайте фурната за твърде продължителни периоди от време.
2. Разбъркайте течността преди затопляне.
3. Препоръчително е по време на нагриване в течността да бъде потопена стъклена бъркалка или друг подобен (не метален) прибор.
4. Оставете течността да престои във фурната 20 секунди след затоплянето, за да се предотврати забавеното кипене.

Не гответе яйца с черупка и не затопляйте твърдо сварени яйца, тъй като е възможно да експлодират, дори и след като микровълновата обработка е приключила. При готвене или затопляне на яйца, които не са бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди да ги затоплите в микровълновата фурна.

Пробивайте обвивката на храни като картофи, колбаси и плодове преди готвене, защото в противен случай могат да се взривят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклащано преди употреба. Температурата трябва да бъде проверявана, с цел избягване на изгаряния. При изваждането на храни от фурната използвайте кухненски ръкавици, тъй като е възможно да се изгорите. Предотвратяване на риска от изгаряния:

- Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, тор-

бичките за печене и др. далеч от лицето и ръцете си, 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. Откритите части могат да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.

- Температурата на съда не е надежден индикатор за степента на затопляне на храната или напитката. Не пропускайте да проверите температурата самостоятелно.
- При отваряне на вратата се отдръпвайте, за да не се изгорите от парата.
- След затопляне нарязвайте пълнените печени храни, така че парата да бъде изпусната и да се избегнат изгаряния.
- Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Фурната може да бъде използвана самостоятелно от деца над 8 години само след като са получили съответните указания за безопасна експлоатация и осъзнават рисковете от неправилна употреба. При работа в режими ГРИЛ, МИКС ГРИЛ, КОНВЕКЦИОННО ГОТВЕНЕ, СМЕСЕНО КОНВЕКЦИОННО ГОТВЕНЕ и АВТОМАТИЧНО МЕНЮ (режимите са налични в зависимост от модела) се генерира висока температура, ето защо децата трябва да бъдат наблюдавани.

Уредът не е предназначен да бъде използван от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липсата на опит и знания, освен ако са под надзор или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда. Почистването на уреда

може да бъде изпълнявано от деца единствено ако се наблюдават от възрастен.

Моделите с електронен сензорен панел разполагат с режим за заключване за детска безопасност.

Не се дръжте и не се люлейте на вратата на фурната. Не си играйте с фурната и не я използвайте като играчка.

Всички важни инструкции за безопасност трябва да бъдат разяснени на децата, а именно: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахване на обвивките на храните – да се обръща специално внимание на опаковките (например на самозатоплящите се материали), предназначени да поддържат храната свежа, тъй като същите могат да бъдат много нагорещени.

Други предупреждения

Никога и по никакъв начин не извършвайте модификации върху фурната.

Не премествайте фурната докато работи.

Този продукт е предназначен за употреба в домашни условия. Тази фурна е предназначена единствено за домашно приготвяне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи, както и нагряването на отоплителни подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и т.н. може да доведе до риск от нараняване или пожар. Не се препоръчва употреба в търговски или лабораторни условия.

За насърчаване на безпроблемната работа на Вашата фурна и избягване на повреда.

Никога не включвайте фурната празна. При използване на съдове за запичане или такива от самозатоплящ се материал, винаги поставяйте под тях топлоустойчива преграда (напр. порцеланова чиния), за да предотвратите увреждане на плочата вследствие на прекомерно нагряване. Времето за затопляне на храната, посочено в инструкциите не трябва да бъде превишавано.

Не използвайте метални прибори и консерви, тъй като отразяват микровълните и могат да причинят дъгов разряд. Предпазване на въртящата чиния или плочата от счупване:

- a) Преди да пристъпите към почистване с вода, изчакайте да се охлади.
- b) Не поставяйте нагорещени или студени храни или нагорещени съдове върху студена въртяща чиния/плоча.
- c) Не поставяйте нищо върху външната кутия по време на работа.

ЗАБЕЛЕЖКА:

При микровълново затопляне не използвайте пластмасови опаковки, ако фурната е все още нагорещена след работа в режим на комбинирано готвене (в зависимост от модела), тъй като е възможно да се разтопят.

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 не 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.

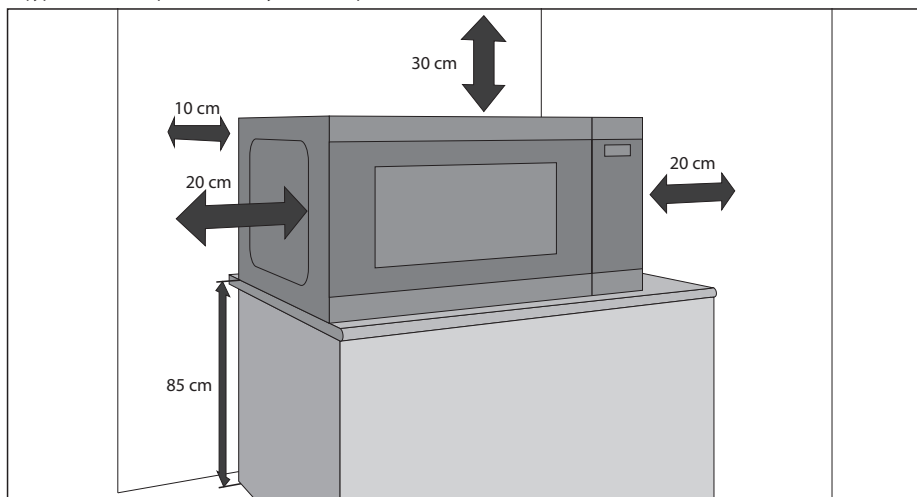
Този уред е предназначен за битова и друга подобна употреба, напр.: в кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и др.; в земеделски стопанства; от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване; в места за настаняване тип нощувка и закуска.



Този символ означава, че повърхностите може да се нагорещят по време на работа.

МОНТАЖ

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 шкафа.
 4. Изберете равна повърхност, осигуряваща достатъчно свободно пространство за вентилационните отвори.
Вж. изображението на първа страница. Задната страна на фурната може да бъде разположена срещу стена.
- Минималната монтажна височина е 85 cm.
 - Минималното отстояние на фурната от съседните стени или обекти е 20 cm.
 - Оставете минимум 30 cm. свободно пространство над фурната.
 - Не отстранявайте крачетата от дъното на фурната.
 - Блокирайки вентилационните отвори можете да повредите фурната.
 - Поставете фурната възможно най-далече 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не излагайте фурната на топлина, вода или висока влажност (напр. в близост или върху конвенционална фурна); не я разполагайте непосредствено до леснозапалими материали (напр. завеси).

Не блокирайте вентилационните отвори.

Не поставяйте предмети върху фурната.

По време на работа или непосредствено след това външните повърхности на микровълновата фурна могат да бъдат нагорещени и при докосване съществува опасност от изгаряне.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Наименование на модела		YC-MS01	YC-MG01
Промениливо мрежово напрежение		230 V/50 Hz монофазно	
Линиен предпазител/прекъсвач		10 A	10 A
Изисквания за променливотокова мощност		1450 W	1450 W
Изходяща мощност:	Безопасни за	1270 W	1270 W
	Грил	800 W	800 W
	В режим на готовност	< 1,0 W	< 1,0 W
	В режим за пестене на енергия	< 0,5 W	< 0,5 W
Микровълнова честота		2450 MHz*	2450 MHz*
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина) мм		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Капацитет на фурната		20 литра**	20 литра**
Размери на поставката за грил (диаметър x височина в мм)			315 x 308
Въртяща чиния (диаметър в мм)		255	255
Тегло (kg)		прибл. 11,0 кг	прибл. 11,6 кг
Вътрешно LED осветление за фурна		1,5 W	1,5 W

* - Този продукт отговаря на изискванията на Европейски стандарт EN55011. Съобразно този стандарт, продуктът се класифицира като оборудване група 2 клас В. Група 2 означава, че този уред целенасочено произвежда радиочестотна енергия под формата на електромагнитна радиация за топлинна обработка на храната. Оборудване от клас В означава, че този уред може да бъде използван в домашни условия.

** - Вътрешният капацитет се изчислява чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Действителният капацитет на камерата за храна е по-малък.

КАТО ЧАСТ ОТ ПОЛИТИКАТА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

ФУРНА И АКСЕСОАРИ

1. Заклучваща система за безопасност
2. Прозорец
3. Стъклена плоча
4. Водеща ролка
5. Съединително звено
6. Капак на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ)
7. Панел за управление
8. Бутон за отваряне на вратичката
9. Отвори за вентилация
10. Външна кутия
11. Захранващ кабел
12. Поставка за грил (единствено за модел YC-MG01)

Уверете се, че следните аксесоари са налични: водеща ролка, съединително звено и стъклена плоча

Само при модели с грил:

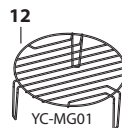
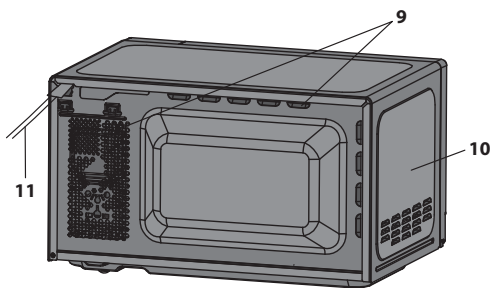
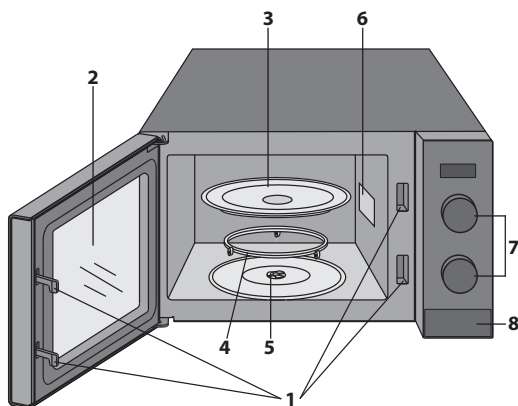
- **Поставка за грил** – използва се единствено при готвене с функция грил.
- Поставката за грил е предназначена за употреба единствено при фурни с грил. НЕ Я ИЗПОЛЗВАЙТЕ при микровълново готвене.
- Повече информация относно употребата на поставката за грил можете да намерите в раздели ГРИЛ на настоящото ръководство.

Никога не докосвайте грила, докато е нагорещен.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поръчвате принадлежности, моля упоменете два елемента: наименование на частта и наименованието на модела.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- 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 нагриващия 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.
- При готвене всички храни и опаковки с храни се поставят винаги върху въртящата се чиния.
- Въртящата се чиния може да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно. Посоката на въртене може да се променя винаги преди стартиране на фурната. Това няма отношение към приготвянето на храната.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ⚠ Този символ показва, че при експлоатация повърхностите (вратата, корпусът, вътрешността на фурната и аксесоарите) могат да се нагорещат. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

1. Прибор за управление на МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ

Ниво на мощност

800 W – ВИСОКА

620 W – СРЕДНО ВИСОКА

440 W – СРЕДНА



РАЗМРАЗЯВАНЕ

297 W – СРЕДНА

130 W – НИСКА

100% грил – Grill

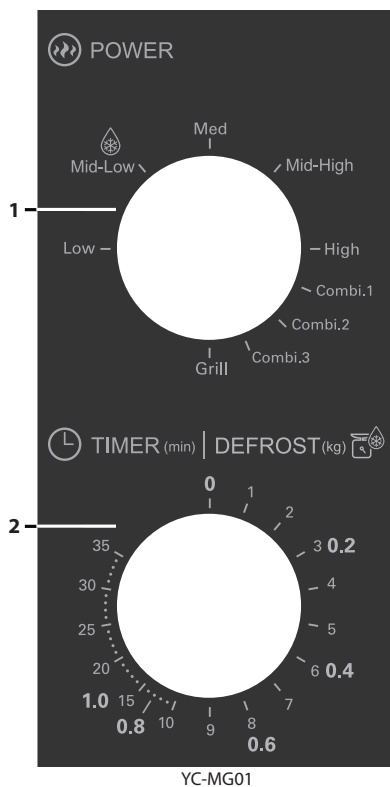
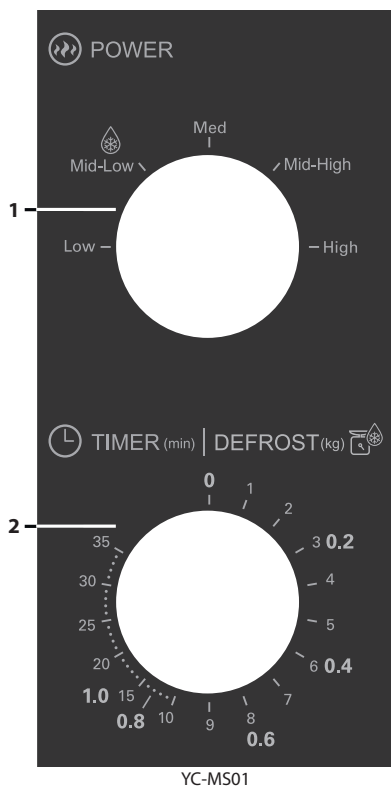
60% грил 40% микровълнова мощност – Combi.3

70% грил 30% микровълнова мощност – Combi.2

80% грил 20% микровълнова мощност – Combi.1

2. Прибор за управление на функциите ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ (0–35 мин/0,2–1,0 кг)

Приборът за управление на функциите ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ включва две скали. Външната се отнася за размразяване в зависимост от теглото в кг, а вътрешната служи за задаване на времетраене.



НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ

Уредът разполага с 5 нива на микровълнова мощност, описани по-долу.

Нивото на мощност на микровълната се променя посредством включване и изключване микровълновата енергия. При работа с нива, различни от ВИСОКО (100%), можете да чуете пулсирането на микровълните, с помощта на което храната се готви или размразява.

В общия случай са валидни следните препоръки:

800 W – ВИСОКО. Използва се за бързо готвене или претопляне, напр. за говеци, топли напитки, зеленчуци и др.

620 W – СРЕДНО ВИСОКО. 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.

440 W – СРЕДНО. За висококалорични храни, които изискват продължително време на приготвяне по традиционен начин, напр. говеждо месо. Тази функция се препоръчва за запазване крехкостта на месото.

260 W – СРЕДНО НИСКО. За равномерно размразяване. Функцията е идеална за варене на ориз, макаронени изделия, кнедли и яйчен крем.

130 W – НИСКО. Служи за леко размразяване, напр. на сметанови торти.

МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

1. Подгответе храната и я поставете в подходящ съд (вж. "ПОДХОДЯЩИ КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ"), след което я поставете (храната/съда) непосредствено върху средата на въртящата се чиния. Затворете вратата.
2. Завъртете прибора за **УПРАВЛЕНИЕ НА МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ** до достигане на желаната настройка (възможен е избор на всяка от петте позиции).
3. Завъртете прибора за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** до достигане на желаното времетраене за готвене/размразяване, след което фурната ще стартира автоматично.
4. След като готвенето/размразяването бъде завършено, приборът за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** се връща до стойност нула "0" и прозвучава аудио сигнал, вътрешното осветление изгасва автоматично, а въртящата се чиния спира. Отворете вратата и внимателно извадете храната/съда. Поставете храната в изправено положение.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

След стартиране вътрешното осветление ще се активира, а въртящата се чиния ще започне да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея.

Ако желаете да преустановите процеса на готвене преди времетраенето да е изтекло, завъртете прибора за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** обратно на позиция "0" (изкл.), или отворете вратата.

Вратата на фурната може да бъде отваряна по всяко време, докато трае процесът на готвене. За да продължите готвенето, затворете вратата. Ако желаете да промените времетраенето по време на самото готвене, завъртете прибора за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** до новата желана позиция.

Ако желаете да изпълните готвене/размразяване с времетраене по-малко от 3 минути, завъртете прибора за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ**, докато подмине маркировката за 10 минути, след което го върнете до желаната позиция. Това ще направи таймера по-прецизен.

За промяна на нивото на мощност по време на готвене, завъртете прибора за управление на **МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ** до желаната позиция.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уверете се, че след прекъсване на готвенето приборът за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** е поставен в положение нула "0". В противен случай, при затваряне на вратата фурната ще стартира автоматично.

ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тези препоръки служат за улеснение при размразяване на определени храни.

Могат да бъдат използвани при размразяване на пилешко месо, котлети, риба (цяла или филе), кайма и наденички.

Пример: Размразяване на 0,4 кг пилешко месо:

1. Сложете пилешкото месо в плосък съд и го поставете върху въртящата се чиния във фурната.
2. Завъртете прибора за управление на **МИКРОВЪЛНОВАТА МОЩНОСТ** на позиция **РАЗМРАЗЯВАНЕ (СРЕДНО НИСКО)**.
3. Завъртете прибора за управление на функциите **ТАЙМЕР/РАЗМРАЗЯВАНЕ** на позиция 0,4 кг. Фурната ще стартира незабавно. По време на размразяването обърнете пилешкото месо 1-2 пъти.
4. След размразяване, покрийте храната с фолио и оставете да престои до пълно размразяване.

Забележка: Посоченото времетраене се отнася за стандартни условия. Проверете степента на размразяване на храната и при нужда регулирайте времетраенето.

ГРИЛ ГОТВЕНЕ/МИКС ГРИЛ ГОТВЕНЕ

1. ГОТВЕНЕ САМО ГРИЛ

Грилът в горната част на фурната има само една настройка за мощност. Грилът се подпомага от въртящата се плоча, която се върти едновременно, за да се гарантира дори запичане. Използвайте поставката за печене на малки парчета храна като бекон, филе или чаени бисквити. Храната трябва да бъде поставена директно върху поставката или в топлоустойчива чиния на поставката.

2. ПЕЧЕНЕ НА МИКС-ГРИЛ

МИКС ГРИЛ е функция за комбинирано готвене с микровълнова енергия и грил на последователен принцип. Комбинацията на микровълнова сила с грил намалява времето и довежда до свежо, кафяво покритие.

Възможни са 3 комбинации:

Функции / мощност	Изх. мощност	Приложение
Combi.1	80% грил 20% микровълнова мощност.	Наденички, агнешко, джонер кебап, морска храна, пържоли
Combi.2	70% грил 30% микровълнова мощност.	Пилешки хапки, пилешки гърди, свински котлети
Combi.3	60% грил 40% микровълнова мощност.	Цяло пиле
Грил	100% грил	Печене на хляб, нарязана храна

БЕЛЕЖКИ за ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ и МИКС ГРИЛ:

- Не е необходимо да затопляте грила.
- Когато запичате ястия в дълбок съд, поставете го върху въртящата се чиния.
- При първоначалното използване на грила е възможно да усетите дим или мирис на изгоряло. Това е нещо обичайно и не е признак, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, когато използвате фурната за пръв път, включете грила за 20 минути без храна.

ВАЖНО: Докато уредът работи, е необходимо да отворите прозорец или да включите кухненската вентилация, за да позволите на дима и миризмите да се разнесат.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако функцията за печене на грил бъде използвана, грилът ще се включва и изключва на равни времеви интервали с цел предотвратяване на прегаряне на храната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вратата, външните повърхности, вътрешността на фурната и аксесоарите се нагряват изключително много по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

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.

Съдове за готвене	Безопасни за микровълново готвене	Грил	Коментар
Алуминиево фолио Съдове от фолио	✓ / ✗	✓	Малки парчета от алуминиево фолио може да бъдат използвани за да предпазят храната от претопляне. Дръжте фолиото на най-малко 2см от стените на фурната, за да няма искри. Използването на съдове от фолио, с изключение на тези, посочени от производителя, напр. Microfoil®, не е препоръчително. Моля, спазвайте указанията.
Гювечета	✓ / ✗	✗	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не надвишавайте дадените времена за затопляне. Бъдете много внимателни, защото храните могат да станат много горещи.
Китайски порцелан и керамика	✓ / ✗	✗	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Стъклени съдове, напр. Pyrex®	✓	✓	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото може да се счупят.
Метал	✗	✓	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото това ще предизвика волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Пластмаса/Полистирен, например съдове за бързо хранене	✓	✗	Трябва да се внимава защото някои съдове могат да се деформират, стопят или да се обезцветят при висока температура.
Фолио	✓	✗	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Опаковки за фризер/печене	✓	✗	Трябва да бъде продупчен, за да може парата да се отстрани. Уверете се, че опаковките са подходящи за използване в микровълнова фурна.
Хартиени чинии, чаши и кухненска хартия	✓	✗	Не използвайте пластмасови или метални връзки, защото могат да се разтопят или заискрят и да предизвикат пожар.
Сламени и дървени съдове	✓	✗	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава защото прекомерното претопляне може да доведе до пожар.
Рециклирана хартия и вестници	✓	✗	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят. Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната, тъй като съществува опасност от запалване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не оставяйте фурната без наблюдение по време на работа.

ПОЧИСТВАНЕ И ПРОФИЛАКТИКА

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 вътрешността на фурната, вратата, външните повърхности и аксесоарите са напълно охладени. **ПОЧИСТВАЙТЕ ФУРНАТА РЕДОВНО И ОТСТРАНЯВАЙТЕ ВСЯКАВИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА.** Поддържайте уреда чист, в противен случай състоянието на повърхностите може да бъде увредено. Възможно е това да окаже неблагоприятен ефект върху живота на продукта и да доведе до опасни ситуации.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на готвене във вътрешността на фурната, върху вътрешните повърхности и вратата може да се появи конденз. Неговото количество ще зависи от температурата на повърхностите на фурната и съдържанието на влага на храната, приготвена чрез микровълнова обработка. След като приключите с готвенето, цялата натрупана влага трябва да бъде избърсана с мека попираща кърпа.

Външна част на фурната

Външната част на Вашата фурна трябва да се почиства внимателно с мек сапун и вода. Уверете се че сапун е отмит с влажна кърпа и след това подсушете.

Панел за управление

Отворете вратата преди чистене за да деактивирате контролния панел, като трябва да внимавате при почистването му. Използвайте само кърпа с вода, внимателно избършете панела докато се почисти. Избягвайте използването на прекомерни количества вода. Не използвайте каквито и да е химически или абразивни препарати.

Вътрешна част на фурната

1. Почистване – избърсвайте всички петна и разливи с мека влажна кърпа или гъба след всяко ползване, докато фурната е все още топла.

При по силни замърсявания използвайте неагресивни почистващи препарати. Избършете неколккратно, докато замърсяването бъде отстранено. Запечени остатъци от храна могат да прегорят, да изпускат дим, или да се запалят. Не сваляйте капака на вълновода.

2. Внимавайте в малките вентилационни отвори да не попадне вода или почистващ препарат. Това може да доведе до повреда.

3. Не използвайте аерозолни препарати за почистване на вътрешната част на фурната.

4. Нагрявайте фурната редовно без храна с помощта на грила за периоди от 20 минути. Остатъците от храна или мазнина могат да започнат да изпускат дим или да предизвикат лоша миризма.

Винаги поддържайте капака на вълновода чист. Капакът на вълновода е изработен от крехък материал и трябва да се почиства внимателно (следвайте инструкциите за почистване по-горе).

ЗАБЕЛЕЖКА: Прекаленото наkisване може да доведе до нарушаване на целостта на капака на вълновода.

Капакът на вълновода е невъзстановима част и без редовно почистване, ще трябва да се смени.

Аксесоари

Аксесоари като въртяща се чиния, поставка и скара трябва да бъдат измивани с меки почистващи препарати и подсушавани. Безопасни са за миялни машини.

Врата

Отстранявайте редовно всички следи от мръсотия, почиствайте двете страни на вратата, уплътненията, пространствата за уплътняване и прилежащите части с мека и влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не почиствайте с помощта на пара.

Съвети за по-лесно почистване на Вашата фурна:

Поставете половин лимон в купа, добавете 300 мл вода и загрейте на 100% мощност за 10 - 12 минути. Избършете фурната с мека и суха кърпа.

ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

При използване на микровълни храната се приготвя по-бързо, в сравнение с конвенционалното готвене. Поради това е много важно да бъдат спазвани определени принципи, така че пригответената храна да се получи добре. Много от тях наподобяват принципи от конвенционалното готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и храни не трябва да бъдат затопляни в затворени съдове или буркани/съдове с капак, тъй като е възможно да експлодират вследствие от възникващото налягане.

БЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

- Винаги наблюдавайте фурната, когато се използва.
- Уверете се, че съдовете са подходящи за употреба в микровълнова фурна.
- Вж. таблиците в раздела с препоръчително времетраене и нива на мощност при приготвяне на храна.
- Използвайте само пуканки за микровълнова с препоръчаната опаковка (следвайте инструкциите на производителя). Никога не използвайте мазнина, освен определената от производителя и никога не гответе по-дълго време от указаното.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Спазвайте всички указания в ръководството за експлоатация на SHARP. Ако надвишите препоръчителното времетраене на готвене или използвате прекалено високи нива на мощност, храната може да се препече, изгори или дори да се запали и да повреди фурната.

Подреждане

Разполагайте най-дебелите части от храната (напр. пилешки кълки) от външната страна на чинията. Храните, разположени от външната страна на чинията получават повече микровълнова енергия, т.е. се приготвят по-бързо от тези в средата.

Покриване

Някои храни се приготвят по-добре при микровълново готвене ако са покрити. Използвайте вентилирано термоустойчиво фолио или подходящ капак.

Пробиване

Храни с черупка, кожа или мембрана (напр. картофи, риба, пиле, наденички) трябва да бъдат пробивани на няколко различни места преди готвене или претопляне, тъй като се образува пара, натрупването на която е възможно да причини експлодиране на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Яйцата (напр. на очи, пържени, твърдо сварени) не са подходящи за приготвяне с помощта на микровълнова обработка, тъй като е възможно да експлодират, дори и след приключване на готвенето.

Разбъркване, обръщане и пренареждане

За добро готвене е добре да разбърквате храната, да я обръщате и пренареждате по време на готвене. Винаги разбърквайте и пренареждайте от вън на вътре.

Престояване

Времето за престояване след приключване на готвенето е необходимо, за да може топлината в храната да се разпредели равномерно.

Характеристики на храната	
Състав	Храните, богати на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пайове с кайма) изискват по-малко време за приготвяне. Внимавайте да не надвишите времето, тъй като при прегряване е възможно да възникне пожар. Костите в храната служат като проводник на топлина и благодарение на тях тя се приготвя по-бързо. Бъдете внимателни за равномерното изпичане на храната.
Плътност	Плътността на храната оказва влияние върху времето, необходимо за нейното приготвяне. Леки и порести храни, като сладкиши и хляб, се изпичат по-бързо в сравнение с тежките, плътни храни, като меса и говеци.
Количество	Броят микровълни във Вашата фурна остава непроменен, независимо от количеството приготвяна храна. Ако във фурната бъде поставена повече храна, времетраенето за готвене трябва да се увеличи. Напр. за четири картофа ще бъде необходимо повече време за приготвяне, отколкото за два.
Размер	Малките храни и малките парчета се приготвят по бързо от големите, защото микровълните могат да пробият от всякъде към центъра. За правилно приготвяне направете парчетата приблизително еднакви.
Форма	Храните, които са различни по форма, като пилешки гърди или кълки, отнемат повече време за приготвяне на по-плътните си части. За равномерно изпичане, поставяйте дебелия част от външната част на съда, където ще приемат повече енергия. При микровълново готвене кръглите форми се приготвят по-равномерно от квадратните.
Температура на храната	Началната температура на храната оказва влияние върху времетраенето, необходимо за нейното приготвяне. Охладените храни биха отнели повече време за приготвяне в сравнение с тези на стайна температура. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката. Нарязвайте храните с пълнеж, напр. понички с конфитюр, за да се освободят топлината и парата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лице и ръце – при изваждане на храната или съдовете от фурната винаги използвайте ръкавици. При отваряне на вратата се отдръпвайте, за да не се изгорите от парата. При сваляне на капаци (или фолио), отваряне на пуканки и т.н., внимавайте парата да не влиза в съприкосновение с лицето и ръцете Ви.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверявайте температурата на храната и напитките и разбърквайте преди сервиране. Обръщайте специално внимание, когато поднасяте храна или напитки на бебета, деца или възрастни хора. Съдържанието на бутилки или бурканчета трябва да бъде разбъркано или разтърсено, а температурата да се провери преди консумация, за да се предотвратят изгаряния.

ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването с помощта на микровълни е най-бързият възможен метод. Въпреки че това е елементарна процедура, е важно посочените по-долу указания да бъдат спазвани за пълно размразяване на храната.

- Отстранете всички опаковки преди размразяване
- При размразяване използвайте Средно/Ниско ниво на микровълнова мощност или Размразяване.
- Вж. информацията по-долу.

Пренареждане

Храните, разположени от външната страна на чинията се размразяват по-бързо, в сравнение с тези в средата. Поради тази причина е от съществено значение по време на размразяване храната да бъде пренареждана по няколко (до 4 пъти).

Премествайте опакованите в близост парчета от външната част към центъра и пренареждайте препокриващите се части.

По този начин всички части на храната ще се размразяват равномерно.

Отделяне

Възможно е при изваждане от фризера храните да са залепнали една за друга. Важно е да ги разделите възможно най-бързо по време на размразяване, например бекон, пилешки филета.

Предпазване

Някои части на храната (напр. бутчета или крилца), които са били размразени, могат да се затоплят. За да се предотврати затопляне и евентуален процес на печене, тези места трябва да бъдат покрити с малки части фолио, което отразява микровълните.

Престояване

За достигане на пълно размразяване е необходимо храната да престои известно време.

Процесът на размразяване не приключва след изваждане на храната от микровълновата фурна. Тя трябва да бъде покрита и оставена да престои известно време, така че да се размрази и в средата.

Обръщане

От съществено значение е по време на размразяване храните да бъдат обръщани по няколко пъти. Това е важно за постигане на пълно размразяване.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ

За претопляне на храната, следвайте препоръките и насоките по-долу, за да сте сигурни, че храната е изцяло затоплена преди сервиране.

Основни ястия

Отстранете всякакви птици или части от месо, затоплете ги отделно, виж по-долу.

Поставете по-малките парчета храна в центъра на чинията, по-големите и дебели в края. Покрийте с микровълново фолио и затоплете при Средна/Ниска микровълнова мощност, като разбърквате/пренареждате около средата на времетраенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.

Нарязано месо

Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете при Средна/Ниска микровълнова мощност. Разбъркайте поне веднъж, за да сте сигурни, че затоплянето е равномерно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че месото е затоплено добре.

Птиче месо

Поставете по-големите парчета от порциите от външната част на съда, покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете при Средна микровълнова мощност.

Обърнете храната около средата на времетраенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че птичето месо е затоплено добре.

Касероли

Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене или подходящ капак и затоплете при Средна/Ниска микровълнова мощност.

Бъркайте често, за да осигурите равномерно затопляне.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.

За постигане на най-добри резултати при затопляне, подбирайте подходящо ниво на мощност в съответствие с вида на храната. Така например купа със зеленчуци може да бъде затоплена при Висока микровълнова мощност, докато лазанята, съдържаща съставки, които не могат да бъдат разбъркани, трябва да бъде затоплена при Средна/Ниска микровълнова мощност.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Извадете храната от опаковки от фолио или метал преди затопляне.
- Времето за затопляне ще зависи от формата, дълбочината, количеството и температурата на храната заедно с размера, формата и материала на съда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, защото това може да доведе до изкипяване и изгаряния.

- За да се избегне прегряване и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например кайма или коледен пудинг.
- Никога не затопляйте олио или мазнина за пържене, защото това може да доведе до прегряване или пожар.
- Консервираните картофи не трябва да се затоплят в микровълнова фурна. Спазвайте инструкциите на производителя, посочени върху опаковката.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да бъдат избегнати изгаряния, е от съществено значение съдържанието на шишета и буркани с детски храни да бъде разклатено преди употреба, а температурата проверена.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако имате съмнения, че фурната не функционира правилно, направете няколко прости проверки, преди да се обърнете към специализирана помощ. Възможно е това да предотврати излишни повиквания на техници.

Изпълнете следната елементарна проверка:

Поставете наполовина пълна чаша с вода върху въртящата чиния и затворете вратата. Посредством прибора за управление на таймера задайте готвене за 1 минута при Висока микровълнова мощност.

1. Вътрешното осветление на фурната активира ли се по време на готвене?
2. Вентилаторът за охлаждане активира ли се? (Проверете, като поставите ръка върху вентилационните отвори).
3. След изтичане на 1 минута прозвучава ли аудио сигнал?
4. Водата в чашата гореща ли е?

В случай че отговорът на някой от въпросите по-горе е "НЕ", проверете дали фурната е включена в електрическата мрежа надлежно, както и дали прекъсвачът не е изгорял. Ако и двете обстоятелства са наред, проверете таблицата за отстраняване на неизправности по-долу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не изпълнявайте корекции, ремонти или модификации върху фурната самостоятелно. Извършването на всякакви ремонтни дейности е опасно, освен ако не бъде извършвано от техник, обучен от SHARP. Това е от особена важност, тъй като засяга отстраняване на панела, осигуряващ защита срещу микровълновите лъчи.

- Уплътненията на вратата възпрепятстват изтичане на микровълни, но не предоставят херметична изолация. Нормално е да виждате капчици вода, светлина, или да чувствате топъл въздух около вратата на фурната. Храните с високо съдържание на вода изпускат пара и създават конденз във вътрешността на вратата. Този конденз може да капе от фурната.
- Ремонти и модификации: Не се опитвайте да работите с фурната, ако забележите, че не функционира правилно.
- Външен капак и достъп до вътрешното осветление: Никога не сваляйте външния капак. Това е много опасно, заради частите през които протича високо напрежение, и които никога не бива да бъдат докосвани, поради вероятност от фатални последствия.
Фурната не разполага с капак за достъп до вътрешното осветление. Ако крушката изгори, не се опитвайте да я смените самостоятелно, а се свържете със сервизен център, одобрен от SHARP.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

СЪМНЕНИЕ	ОТГОВОР
Наличие на въздушно течение около вратата.	Докато фурната работи, въздухът в нейната вътрешност циркулира. Уплътненията на вратата не затварят фурната херметически, така че е възможно изпускане на въздух навън.
Във фурната се образува конденз, който е възможно да прокапе от вратата.	Обикновено вътрешността на фурната е по-студена от пригответаната храна, така че парата, получена при готвенето, се полепва под формата на конденз върху по-студената повърхност. Количеството на парата зависи от съдържанието на вода в пригответаната храна. Някои храни (напр. картофи) съдържат високо количество вода. Кондензът, затворен в стъклото на вратата, трябва да излезе до няколко часа.
Просветване или искрене от вътрешността на фурната по време на готвене.	При приближаване на метален обект до вътрешността на фурната по време на работа възниква искрене. Възможно е това да направи повърхността по-груба, но не би предизвикало повреда в самата фурна.
Искрящи картофи.	Уверете се, че всички кълнове са отстранени, а картофите са продупчени, поставени директно върху въртящата чиния или в термоустойчив съд.
Фурната не работи, когато приборът за управление на времетраенето е поставен на позиция различна от 0.	Проверете дали вратата е добре затворена.
Готвенето се извършва прекалено бавно.	Уверете се, че е избрано правилното ниво на мощност.
Фурната издава шум.	По време на готвене/размразяване микровълновата енергия протича на импулси.
Външният капак е нагорещен.	Капакът може да се нагорещи. Дръжте децата настрана.

ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ ПОМОЩ

Преди да потърсите помощ за ремонт и обслужване, проверете дали:

- Фурната е включена надлежно към електрическата мрежа. Ако това не е така, изключете щепсела, изчакайте 10 секунди и го включете отново.
- Някой от предпазителите не е изгорял и дали няма задействан главен прекъсвач. Ако всичко изглежда наред, включете друг уред в същия контакт, за да проверите дали работи.
- Приборите за управление на микровълнова мощност и времетраене са в правилна позиция.
- Вратата е затворена правилно, с активирана система за заключване. В противен случай уредът не функционира.

АКО НИКОЕ ОТ ОПИСАНИТЕ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ РАЗРЕШИ ПРОБЛЕМА, СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. НЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПОПРАВЯТЕ ИЛИ МОДИФИЦИРАТЕ ФУРНАТА САМОСТОЯТЕЛНО.



Pažnja:

Vaš proizvod je označen ovim simbolom.

To znači da upotrebjene električne i elektronske proizvode ne treba mešati sa opštim otpadom iz domaćinstva. Postoji sistem odvojenog prikupljanja za ove proizvode.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informacije o uklanjanju od strane korisnika (privatna domaćinstva)

1. U Evropskoj Uniji

Pažnja: ukoliko želite da se rešite ove opreme, molimo da ne koristite običnu kantu za otpatke!

Upotrebljena električna i elektronska oprema se mora odlagati posebno u skladu sa propisima koji nalažu pravilnu upotrebu, popravku i preradu upotrebjenih električne i elektronske opreme.

Kao što to važi za države članice, privatna domaćinstva unutar država EU mogu vratiti svoju upotrebjenu električnu i elektronsku opremu ovlašćenim objektima za prikupljanje ove opreme i to besplatno*.

U nekim državama* vaš lokalni prodavac takođe može da primi nazad vaš stari uređaj besplatno ukoliko vi kupite neki sličan uređaj.

*) Molimo da kontaktirate lokalne vlasti za više detalja.

Ako vaša korišćena električna ili elektronska oprema ima baterije ili akumulatore, molimo vas da ih uklonite odvojeno unapred u skladu sa lokalnim zahtevima. Uklanjanje ovog proizvoda na pravi način pomoći će vam da se postarate da otpad dođe pod odgovarajući tretman, obnovu ili reciklažu i tako će sprečiti potencijalne negativne efekte na okolinu i ljudsko zdravlje do čega može da dođe usled nepravilnog upravljanja otpadom.

2. U drugim državama izvan EU

Ako želite da odložite ovaj proizvod, molimo kontaktirajte lokalne vlasti i raspitajte se o pravilnom načinu odlaganja.

Za Švajcarsku: Upotrebljena električna ili elektronska oprema se može besplatno vratiti prodavcu, čak i ako ne kupite novi uređaj.

Sledeći objekti za prikupljanje ovakve opreme su izlistani na početnoj stranici sajta www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za Poslovne korisnike

1. U Evropskoj Uniji

Ukoliko je proizvod korišćen u poslovne svrhe i vi želite da ga odložite:

Molimo kontaktirajte svog SHARP prodavca koji će Vas informisati o vraćanju proizvoda. Mogu Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i prerade proizvoda. Mali proizvodi (i male količine) se mogu uzeti nazad od strane Vaših lokalnih objekata za prikupljanje ove opreme.

Za Španiju: Molimo kontaktirajte uspostavljeni sistem prikupljanja ili lokalnu vlast radi preuzimanja Vaših upotrebjenih proizvoda.

2. U drugim državama izvan EU

Ako želite da odložite ovaj proizvod, molimo kontaktirajte lokalne vlasti i raspitajte se o pravilnom načinu odlaganja.

MERE PREDOSTROŽNOSTI DA BI SE IZBEGLO MOGUĆE IZLAGANJE ENERGIJI MIKROTALASNE PEĆNICE

1. Ne pokušavajte da rukujete ovom rernom sa otvorenim vratima jer to može da dovede do štetnog izlaganja energiji mikrotalasne pećnice. Važno je ne polomiti ili izmeniti bezbednosna zaključavanja.
2. Ne ubacujte ništa između prednjeg dela rerne i vrata niti dozvolite da se smeće ili ostaci čistača nagomilaju na površinama pečata.
3. Ne rukujte rernom ako je oštećena. Važno je da se vrata rerne pravilno zatvore i da nema štete na vratima, zaptivkama, bravicama ili pečatima vrata ili površinama za zatvaranje.
4. Ne pokušavajte da opravite ili prilagodite rernu.

SADRŽAJ

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	3
MONTIRANJE	10
SPECIFIKACIJE	11
RERNA I DODACI	12
KONTROLNA TABLA	13
NIVOI MIKROTALASNOG NAPAJANJA	14
MIKROTALASNO KUVANJE	14
ODMRZAVANJE	15
PEČENJE ROŠTILJA/PEČENJE MEŠANOG ROŠTILJA	15
ODGOVARAJUĆE POSUĐE	16
ČIŠĆENJE I BRIGA	17
SAVET ZA MIKROTALASNO KUVANJE	18
SAVET ZA ODMRZAVANJE	20
SAVET ZA PODGREVANJE	21
REŠAVANJE PROBLEMA	22
PRE POZIVANJA POMOĆI	23

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

Izbegavati opasnost od požara. Mikrotalasnu rernu ne treba ostaviti bez nadzora tokom rada. Nivoi napajanja koji su previsoki, ili vremena kuvanja koja su prevelika mogu pregrejati hranu i dovesti do požara.

Ova rerna je dizajnirana za korišćenje samo na radnoj površini. Nije dizajnirana da se ugradi na kuhinjsku jedinicu. Ne stavljajte rernu u ormarić. Električni izlaz mora biti pristupačan kako bi jedinica mogla da se isključi lako u hitnim slučajevima.

Napajanje naizmeničnom strujom mora biti 230-240 V, 50 Hz, sa osiguračem jačine 10 A za distributivnu liniju, ili prekidačem distribucije najmanje jačine od 10 A. Odvojeno kolo koje služi samo za ovaj uređaj mora da se dostavi.

Ne stavljajte rernu u područja gde se toplota nagomilava. Na primer, blizu konvencionalne rerne. Ne instalirajte rernu u područjima visoke vlažnosti ili gde vlaga može da se prikupi. Ne čuvajte niti koristite rernu napolju.

Ako dođe do pojave dima, isključite ili iskopčajte rernu i držite vrata zatvorenim da bi se ugušio bilo kakav plamen. Koristite samo posude i pribor bezbedne za mikrotalasnu rernu. Pribor treba da se proveri da li je pogodan za upotrebu u mikrotalasnim rernama.

Prilikom grejanja hrane u plastičnim ili papirnim posudama, obratite pažnju na rernu radi mogućnosti paljenja.

Očistite poklopac za prenos talasa i unutrašnjost rerne. Oni moraju biti suvi i očišćeni od masnoće. Nataložena masnoća može da se pregreje i počne da dimi ili da se zapali.

Ne stavljajte zapaljive materijale blizu rerne ili otvora ventilacije. Ne blokirajte otvore ventilacije.

Uklonite sve metalne poklopce, žice itd. iz hrane i pakovanja hrane. Varničenje na metalnim površinama može dovesti do požara.

Ne koristite mikrotalasnu rernu da biste ugrejali ulje za duboko prženje. Temperatura se ne može kontrolisati a ulje može izazvati požar.

Za pravljenje kokica koristite specijalne mikrotalasne uređaje za pravljenje kokica.

Nemojte čuvati hranu niti bilo šta drugo u rerni.

Proverite podešavanja nakon uključivanja rerne kako biste se uverili da li rerna pravilno radi.

Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok radi.

Da biste izbegli pregrevanje i požar, mora se voditi specijalna briga kada se kuva ili podgreva hrana sa dosta šećera ili masnog sadržaja, na primer, rol kobasice, pite ili božićni puding. Pogledajte odgovarajuće savete u uputstvu za upotrebu.

Da biste izbegli mogućnost povrede. UPOZORENJE:

Nemojte raditi sa rernom ukoliko je oštećena ili pokvarena.

Proverite sledeće pre upotrebe:

- a) Proverite da li su vrata pravilno zatvorena i da nije došlo do nepoklapanja ili vitoperenja.
- b) Proverite da li su šarke ili bravice bezbednosnih vrata polomljene ili olabavljene.
- c) Postarajte se da zaptivci na vratima i zaptivne površine nisu oštećene.
- d) Proverite da unutrašnjost rerne ili vrata nemaju nekih udubljenja.
- e) Postarajte se da kabl i utikač za napajanje nisu oštećeni.

Ukoliko su vrata ili zaptivci na vratima oštećeni, rerna ne sme radi dok se to ne popravi od strane kompetentnog lica.

Nemojte nikad sami prepravljati, popravljati ili menjati rernu. To je opasno za svakog osim za kompetentno lice koje može da obavi bilo kakav servis ili popravku, što

uključuje uklanjanje poklopca koji predstavlja zaštitu od mikrotalasne energije.

Ne rukujte rernom sa otvorenim vratima niti menjajte bezbednosne bravice na vratima na bilo koji način. Ne rukujte rernom ako postoji objekat između pečata vrata i površina za zatvaranje.

Ne dopustite da se mast ili prljavština nagomilaju na vratima pečata i susednih delova. Očistite rernu pri redovnim intervalima i uklonite naslage hrane.

Pratite uputstva za „Brigu i čišćenje“. Nemogućnost da održavate rernu u čistim uslovima može da dovede do deterioracija površine koja može negativno da utiče na vek trajanja uređaja i da izazove opasne situacije.

Osobe sa PEJSMEJKERIMA treba da provere sa svojim lekarom ili proizvođačem pejsmejкера o merama opreza vezanim za korišćenje mikrotalasne rerne.

Da bi se izbegla mogućnost strujnog udara.

- Ni pod kakvim okolnostima ne uklanjajte spoljašnje kućište.
- Nikad nemojte sipati ili ubacivati predmete u otvore brave na vratima ili u ventilacione otvore. Ukoliko dođe do sipanja, odmah isključite i iskopčajte rernu iz struje i pozovite ovlašćenog servisnog agenta SHARP-a.
- Nemojte potapati kabl za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Nemojte dopustiti da kabl za napajanje visi preko ivice ploče ili radne površine.
- Držite kabl za napajanje što dalje od zagrejanih površina, uključujući zadnji deo rerne.
- Neka uređaj i kabl budu van domašaja dece mlađih od 8 godina.
- Nemojte sami pokušavati da zamenite lampu rerne i nemojte to dozvoljavati nikome ko nije ovlašćen električar od strane SHARP-a. Ukoliko se lampa rerne pokvari,

posavetujte se sa svojim prodavcem ili ovlašćenim servisnim agentom SHARP-a.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da se zameni ovlašćenim SHARP servisnim agentom.

UPOZORENJE: tečnosti i druga hrana ne sme da se zagreje u zatvorenim kontejnerima jer može da eksplodira. Zagrevanje pića u mikrotalasnoj rerni može da dovede do odgođenog ključanja; prema tome, mora se voditi računa o rukovanju kontejnerom. Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja:

Nikada ne koristite zatvorene kontejnere. Uklonite pečate i poklopce pre upotrebe. Zapečaćeni kontejneri mogu da eksplodiraju usled podizanja pritiska nakon što se rerna isključi. Pazi kada su tečnosti u mikrotalasnoj pećnici. Koristite kontejner sa širokim otvorom da dopustite da mehuri izađu.

Nemojte nikad grejati tečnosti u posudama sa uskim grlom kao što su bočice za bebe jer to može dovesti do izlivanja sadržaja iz posude pri zagrevanju i stvaranja opekotina.

Da biste izbegli naglo ključanje tečnosti i moguće opekotine:

1. Nemojte podešavati preveliko vreme za grejanje hrane.
2. Promešajte tečnost pre grejanja/podgrevanja.
3. Savetuje se da potopite stakleni štapić ili sličan predmet (nemetalni) u tečnost dok se ona podgreva.
4. Ostavite tečnost najmanje 20 sekundi u rerni nakon isteka kuvanja kako biste sprečili naknadno eruptivno ključanje.

Nemojte kuvati jaja u ljuskama a tvrdo kuvana jaja ne bi trebalo grejati u mikrotalasnim rernama jer mogu da eksplodiraju nakon završetka kuvanja u njima. Da biste kuvali ili podgrejali jaja koja nisu lupana ili kajgana, odvojte belanca od žumanaca ili jaja mogu eksplodirati. Ogulite i isecite tvrdo kuvana jaja pre podgrevanja u mikrotalasnoj rerni.

Ogulite ljusku sa namirnica kao što su krompir, kobasice i voće pre kuvanja jer bi mogle da eksplodiraju.

UPOZORENJE: sadržaj flašica za hranjenje i pakovanja hrane za bebe mora da se promeša ili promućka a temperatura da se proverí pre hranjenja, kako bi se izbegle opekotine. Koristite držače za činije ili rukavice za rernu kada uklanjate hranu iz rerne da biste sprečili opekotine. Da biste sprečili mogućnost opekotina:

- Uvek otvarajte kontejnere, kesice za pravljenje kokica, kesice za kuvanje u rerni, itd. podalje od lica i ruku da biste izbegli opekotine od pare ili ključanja. Da biste izbegli opekotine, uvek testirajte temperaturu hrane i promešajte pre serviranja i obratite posebnu pažnju na temperaturu hrane i pića koje se daju bebama, deci ili starijima. Dostupni delovi mogu da se zagreju u toku korišćenja. Mala deca treba da se drže podalje.
- Temperatura posude nije tačni pokazatelj temperature hrane ili pića; uvek proveravajte temperaturu hrane.
- Uvek se udaljite od vrata rerne prilikom otvaranja kako biste izbegli opekotine od pare i toplote.
- Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja kako biste oslobodili paru i izbegli opekotine.
- Držite decu dalje od vrata kako biste sprečili da se opeku.

UPOZORENJE: samo dopustite deci od 8 godina i naviše da koriste rernu bez nadgledanja kada su odgovarajuća uputstva data tako da dete može da koristi rernu na bezbedan način i da račume opasnosti nepravilnog korišćenja.

Kada se uređajem rukuje u režimu GRIL, MIKS GRIL, KONVEKCIJA, MIKS KONVEKCIJA i AUTOMATSKI MENI (više primenljivo za model), deca treba da koriste samo rernu uz nadgledanje odraslih osoba zbog temperature koja se generiše.

Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu od strane lica (uključujući decu) sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim kapacitetima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nemaju adekvatan nadzor ili uputstva u vezi upotrebe uređaja od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se sprečilo da se igraju sa uređajem. Čišćenje od strane dece treba da se nadgleda.

Modeli sa panelom za elektronski dodir nisu omogućeni uz režim zaključavanja za decu.

Nemojte se kačiti i ljuljati na vratima rerne. Nemojte se igrati sa rernom niti je koristiti kao igračku.

Decu treba učiti svim bezbednosnim uputstvima: kako da koriste držače za posuđe, pažljivo uklone poklopce - da obrate pažnju na pakovanje (npr. da li se radi o materijalima koji se sami zagrevaju) koje čini hranu hrskavom, jer ono može biti izuzetno vruće.

Ostala upozorenja

Nemojte ni na koji način menjati rernu.

Nemojte pomerati rernu dok je u radu.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu. Ova rerna je za pripremu hrane i može da se koristi samo za kuvanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće ili zagrevanje zagrevača, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može da dovede do rizička od povrede, zapaljenja ili požara. Ne odgovara za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

Da biste obezbedili nesmetanu upotrebu rerne i izbegli oštećenja.

Nemojte raditi sa rernom kada je prazna. Kada koristite posudu za pečenje ili materijal koji se sam zagreva, uvek stavljajte vatrostalni izolator poput porcelanske ploče ispod toga, kako bi se sprečilo oštećenje njene podloge usled prevelike toplote. Ne

sme se prevazići vreme pregrevanja navedeno u uputstvima za posuđe.

Nemojte koristiti metalni pribor koji reflektuje mikrotalase jer može dovesti do električnog varničenja. Nemojte stavljati konzerve u rernu.

Za sprečavanje napuknuća osnove rerne ili rotacionog dela:

- a) Pre čišćenja sa vodom, ostavite da se ohladi.
- b) Nemojte stavljati vruću hranu ili vruć pribor na osnovu ploče/rotacioni deo.
- c) Nemojte stavljati ništa na spoljašnje kućište tokom rada rerne.

NAPOMENA:

Nemojte koristiti plastične posude za mikrotalasnu rernu ako je rerna još uvek vruća od korišćenja kombinovanog režima (u zavisnosti od modela rerne) jer može da se istopi.

Plastične posude se ne smeju koristiti tokom gore navedenih režima rada osim ako njihov proizvođač ne potvrdi da su one pogodne za upotrebu.

Ako niste sigurni kako da prikopčate rernu, posavetujte se sa ovlašćenim, kvalifikovanim električarem.

Proizvođač i prodavac ne snose nikakvu odgovornost za oštećenje rerne ili ličnu povredu ukoliko je obavljena nekorektna procedura električnog prikopčavanja.

Vodena para ili kapljice mogu povremeno formirati slojeve na rerni ili oko zaptivaka na vratima i zaptivnih površina. Ovo je normalna pojava i ne ukazuje na mikrotalasno curenje ili kvar.

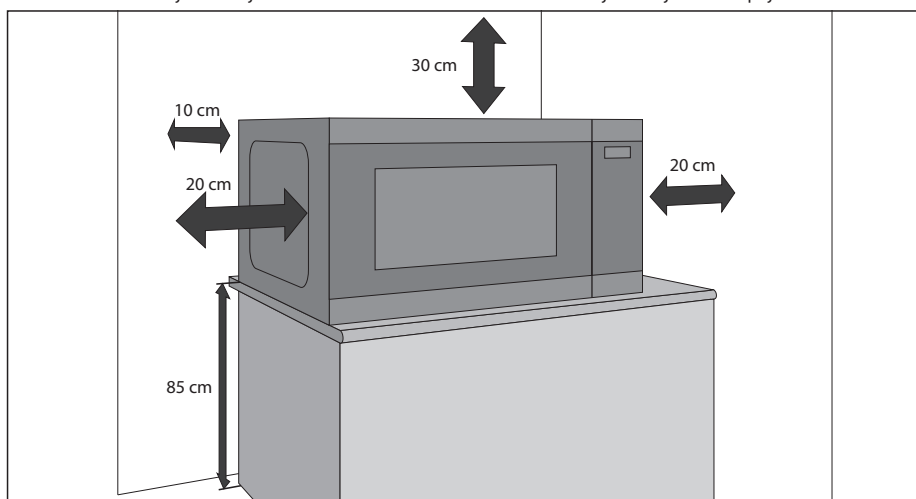
Ovaj uređaj je za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su; područja za kuhinju za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima / farmama / korišćenje od strane klijenata hotela, motela i drugih rezidencijalnih tipova okoline / tip hotela sa spavanjem i doručkom.



Ovaj simbol znači da se ove površine mogu zagrijati tokom upotrebe.

MONTIRANJE

1. Uklonite sve materijale za pakovanje iz unutrašnjosti otvora rerne i uklonite zaštitni film koji ste pronašli na površini ormarića mikrotalasne rerne.
 2. Pažljivo proverite da li u rerni ima znakova oštećenja.
 3. Stavite rernu na bezbednu, ravnu površinu, dovoljno jaku da izdrži težinu rerne i najteže hrane koja bi se u njoj kuvala. Ne stavljajte rernu u kuhinjski element.
 4. Izaberite ravnu površinu koja nudi dovoljno otvorenog prostora za ulaznu i/ili izlaznu ventilaciju. Pogledajte sliku na prvoj strani. Zadnja površinu uređaja će se nasloniti na zid.
- Minimalna visina instalacije je 85 cm.
 - Minimalni prostor od 20 cm neophodan je između strane mikrotalasne pećnice i bilo kojih susednih zidova ili objekata.
 - Ostavite prostor od najmanje 30 cm iznad rerne.
 - Nemojte uklanjati stope sa dna rerne.
 - Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora može oštetiti rernu.
 - Stavite rernu što dalje od radija i TV-a. Rad mikrotalasa može izazvati smetnje u radijskom i TV prijemu.



5. Pažljivo prikopčajte utikač rerne na standardnu uzemljenu utičnicu u domaćinstvu.

UPOZORENJE:

Nemojte stavljati rernu na mesta gde se stvaraju toplota, vlaga ili velika vlažnost, (na primer, u blizini konvencionalne rerne) ili blizu zapaljivih materijala (na primer, zavesa).

Nemojte blokirati ili zaklanjati ventilacione otvore.

Nemojte stavljati predmete na vrh rerne.

Ne dodirujte spoljašnjost mikrotalasne rerne u toku ili odmah nakon rukovanja jer će biti vrela.

SPECIFIKACIJE

Naziv modela		YC-MS01	YC-MG01
Napon naizmenične struje		230 V/50 Hz monofazno	
Osigurač distribucione linije/prekidač		10 A	10 A
Zahtevano naizmenično napajanje		1270 W	1270 W
Izlazna snaga:	Mikrotalasna	800 W	800 W
	Roštilj		1000 W
	Pripravnost	< 1,0 W	< 1,0 W
	Režim čuvanja napajanja	< 0,5 W	< 0,5 W
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz*	2450 MHz*
Spoljšnje dimenzije (Š) x (V) x (D)** mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimenzije otvora (Š) x (V) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Kapacitet rerne		20 litara**	20 litara**
Veličina rafa grila (prečnik x visina u mm)			315 x 308
Rotacioni sto (prečnik u mm)		255	255
Težina (kg)		otprilike 11,0 kg	otprilike 11,6 kg
Sijalica rerne (tip LED)		1,5 W	1,5 W

* - Ovaj proizvod ispunjava zahteve Evropskog standarda EN55011.

U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao grupa 2 klase B opreme.

Grupa 2 znači da oprema namerno generiše energiju radio frekvencije u formi elektromagnetske radijacije za grejno tretiranje hrane.

Klasa B opreme znači da oprema može da se koristi u domaćinskim objektima.

** - Unutrašnji kapaciteti su izračunati merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet za čuvanje hrane je manji.

U OKVIRU POLITIKE KONTINUIRANOG POBOLJŠANJA, MI ZADRŽAVAMO PRAVO POBOLJŠANJA DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ OBAVEŠTENJA.

RERNA I DODACI

1. Sistem bezbednosnog zaključavanja vrata
2. Prozor rerne
3. Staklena tacna
4. Prsten valjka
5. Spojnica rotacionog stola
6. Poklopac za prenos talasa (ne sklanjati)
7. Kontrolna tabla
8. Dugme za otvaranje vrata
9. Ventilacioni otvori
10. Spoljašnje kućište
11. Kabl za napajanje
12. Raf za gril (YC-MG01 only)

Proverite da se postarate da su sledeći dodaci dostavljeni: okrugli prsten, spojnica rotacionog stola i staklena tacna

Samo za gril rerne:

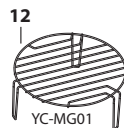
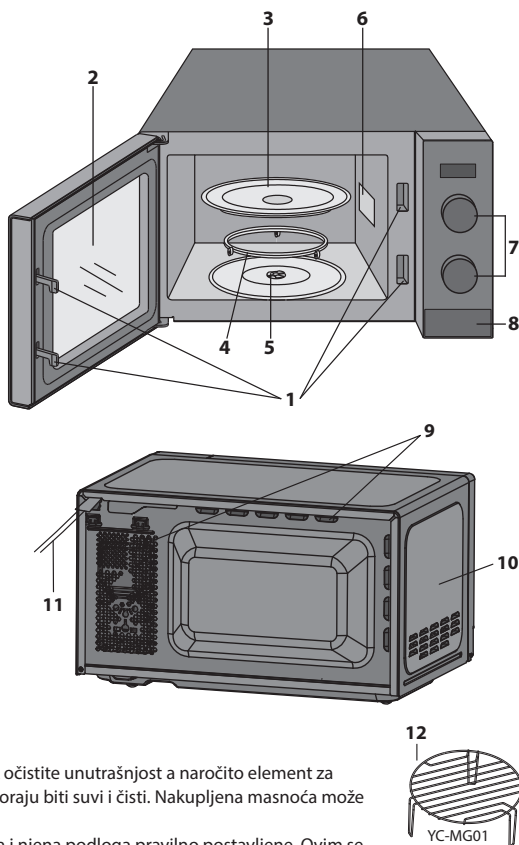
- **Gril raf** – za korišćenje kada kuvate koristeći samo funkciju grila.
- Gril raf je dizajniran za korišćenje samo sa gril rernama. NE koristite raf kada koristite funkciju mikrotalasne rerne.
- Za korišćenje gril rafa pogledajte GRIL odeljke ovog korisničkog uputstva.

Nikad ne dirajte roštilj kada je vruć.

NAPOMENA: Kada poručite dodatke, molimo da navedete dve stavke: naziv dela i naziv modela.

NAPOMENE:

- Poklopac za prenos talasa je lomljiv. Treba obratiti pažnju prilikom čišćenja unutrašnjosti rerne kako se poklopac ne bi oštetio.
- Nakon kuvanja masne hrane bez poklopca, uvek očistite unutrašnjost a naročito element za zagrevanje roštilja, i to temeljno, jer ovi delovi moraju biti suvi i čisti. Nakupljena masnoća može da se pregreje, početi da dimi i izazove požar.
- Uvek treba koristiti rernu kada su rotaciona ploča i njena podloga pravilno postavljene. Ovim se postiže temeljno i izjednačeno kuvanje. Loše postavljena ploča može zvekutati, nepravilno se okretati i oštetiti rernu.
- Sva hrana i posude za hranu se nalaze na rotacionoj ploči radi kuvanja hrane.
- Rotaciona ploča se okreće u smeru i suprotno od smeru kazaljke na satu. Smer okretanja možete promeniti svaki put kada uključite pećnicu. Ovo ne utiče na učinak kuvanja.



⚠ UPOZORENJE: ⚠ Ovaj simbol označava da površine mogu da se zagreju tokom upotrebe. Vrata, spoljašnje kućište, unutrašnjost rerne, dodaci i posuđe će se veoma ugrejati tokom rada. Da biste izbegli opekotine, uvek koristite debele rukavice.

KONTROLNA TABLA

1. Dugme za KONTROLU NAPAJANJA MIKROTALASNE RERNE

Nivo napajanja

800 WATA = VISOKO

620 WATA = SREDNJE VISOKO

440 WATA = SREDNJE



ODLEĐIVANJE

297 WATA = SREDNJE

130 W = NISKO

100% gril = Gril

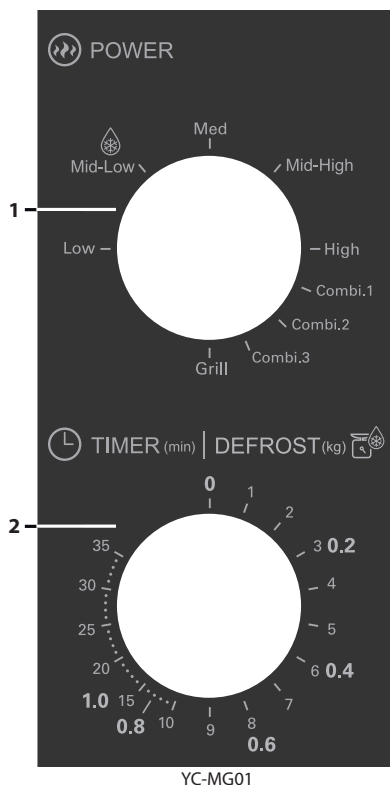
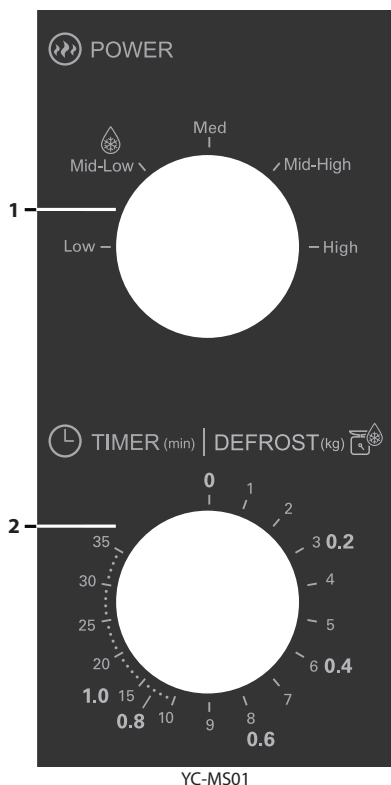
60% gril 40% mikro = Combi.3

70% gril 30% mikro = Combi.2

80% gril 20% mikro = Combi.1

2. Dugme za TAJMER/ VODIČ ZA ODMRZAVANJE (0-35 min/ 0,2 – 1,0 kg)

TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE predstavlja dve skale. Spoljašnja skala je za odmrzavanje u skladu sa težinom u kg. Unutrašnja skala je za podešavanje vremena.



NIVOI MIKROTALASNOG NAPAJANJA

Ispod je navedeno 5 nivoa mikrotalasnog napajanja.

Nivo mikrotalasnog napajanja zavisi od uključivanja i isključivanja mikrotalasne energije. Kada se koriste nivoi napajanja drugačiji od VISOKOG (100%) možete čuti mikrotalasnu energiju kako pulsira više i manje, zavisno da li se hrana kuva ili odmrzava.

Generalno, važe sledeće preporuke:

800 VATA = VISOKO - Koristi se za brzo kuvanje ili podgrevanje npr. dinstane hrane, toplih napitaka, povrća, itd.

620 VATA = SREDNJE VISOKO - Koristi se za duže kuvanje guste hrane poput pečenice, mesnog rolata i mesa za ovalne, kao i za osetljiva jela kao što su sunderasti kolači. Pri ovom režimu, hrana će se kuvati ujednačeno bez prekućavanja sa strane.

440 VATA = SREDNJE - za gustu hranu koja zahteva duže kuvanje kada se kuva konvencionalno, npr. govedina u tepsiji, pri čemu se savetuje da se ovaj režim napajanja koristi da bi meso bilo mekano.

260 VATA = SREDNJE NISKO - za odmrzavanje odaberite ovaj režim napajanja, kako bi se hrana ravnomerno odmrzla. Ovaj režim je takođe idealan za kuvanje pirinča, testenine, njoka i jaja za fil.

130 VATA = NISKO - za lagano odmrzavanje, npr. krem kolača ili peciva.

MIKROTALASNO KUVANJE

1. Pripremite i stavite hranu u odgovarajuću posudu (pročitajte „ODGOVARAJUĆE POSUĐE“), postavite hranu/posudu direktno na sredinu rotacione ploče. Zatvorite vrata.
2. Okrenite dugme **KONTROLA MIKROTALASNOG NAPAJANJA** na željeno podešavanje; bilo koji od pet nivoa napajanja mikrotalasne pećnice.
3. Okrenite dugme **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** na željeno vreme za kuvanje/odležavanje i rena će se automatski pokrenuti.
4. Kada je kuvanje/odležavanje završeno, **TAJMER/ VODIČ ZA ODMRZAVANJE** se vraća na „0“ nulu i čuje se signal. Lampa rerne će se automatski isključiti a rotaciona ploča će prestati da se okreće. Otvorite vrata, pažljivo sklonite hranu/posudu. Ostavite hranu da stoji kako je zahtevano.

SAVETI U VEZI KUVANJA:

Kada rerne počne sa radom, lampa rerne će se upaliti a ploča će početi da se okreće u smeru ili suprotno od smeru kazaljke na satu.

Ukoliko želite da prekinete sa kuvanjem pre isteka vremena za kuvanje, vratite dugme **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** na „0“ (isključeno), ili otvorite vrata rerne. Vrata rerne mogu da se otvore bilo kada tokom kuvanja. Da biste nastavili sa kuvanje, zatvorite vrata. Ako želite da promenite trajanje kuvanja tokom samog kuvanja, samo okrenite dugme **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** na novo željeno podešavanje.

Kada kuvanje/odmrzavanje traje manje od 3 minute, okrenite dugme **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** pored oznake za 10 minuta a zatim nazad na željeno podešavanje. Tajmer će tada raditi mnogo tačnije.

Da biste promenili nivo napajanja tokom kuvanja, okrenite dugme **KONTROLA MIKROTALASNOG NAPAJANJA** na željeno podešavanje.

UPOZORENJE:

Proverite da li je **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** vraćen na nula „0“ položaj na kraju kuvanja ili će rerne automatski da se pokrene kada se vrata rerne zatvore.

ODMRZAVANJE

Ovo uputstvo služi da olakša odmrzavanje određenih vrsta hrane.

Može da se koristi za odmrzavanje: piletine, kotleta, ribe (cele ili fileta), mlevenog mesa i kobasica.

Primer: za odmrzavanje 0,4 kg piletine:

1. Stavite pileće meso u ravnu posudu i postavite rotacionu ploču u rernu.
2. Okrenite dugme **KONTROLA MIKROTALASNE PEĆNICE** na podešavanje ODMRZAVANJA (SREDNJE NISKO).
3. Okrenite **TAJMER/VODIČ ZA ODMRZAVANJE** na podešavanje od 0,4 kg. Rerna će se automatski pokrenuti. Okrenite delove pileta 1-2 puta u toku odmrzavanja.
4. Nakon odmrzavanja, pokrijte hranu folijom i ostavite je da stoji dok se potpuno ne odmrzne.

Napomena: Trajanje odmrzavanja se zasniva na standardnim uslovima. Molimo da proverite rezultat odmrzavanja i ako je potrebno, dodatno podesite trajanje odmrzavanja.

PEČENJE ROŠTILJA/PEČENJE MEŠANOG ROŠTILJA

1. PEČENJE SAMO ROŠTILJA

Roštilj na vrhu otvora rerne ima samo jedno podešavanje za napajanje. Roštilj radi pomoću rotacione ploče koja se okreće istovremeno da bi se dobilo ravnomerno pečenje. Koristite mrežu za pečenje malih komada hrane, kao što su slanina, dimljena šunka i čajni kolači. Hrana se može stavljati direktno na mrežu ili na ravnu vatrostalnu posudu na mreži.

2. Pečenje mešovitog roštilja

MEŠOVITI ROŠTILJ kombinuje mikrotalasno napajanje sa roštiljem. MEŠOVITO znači kuvanje uz naizmenično Mikrotalasno napajanje i napajanje za Roštilj.

Kombinacija mikrotalasnog napajanja sa roštiljem umanjuje trajanje kuvanja i stvara hrskavo i tamno pečenje.

Postoje 3 opcije za kombinaciju:

Funkcija/Napajanje	Izlaz	Aplikacija
Combi.1	80% gril 20% mikro.	Kobasica, jagnjetina, kebab, morska hrana, šnicla
Combi.2	70% gril 30% mikro.	Porcije piletine, pileće grudi, svinjski medaljoni
Combi.3	60% gril 40% mikro.	Celo pile
Roštilj	100% gril	Pečeni hleb, isečena hrana

NAPOMENE ZA SPREMANJE ROŠTILJA I MEŠOVITOG ROŠTILJA:

- Nije potrebno pregrevati roštilj.
- Kada stavite hranu u duboku posudu, posudu sa hranom stavite na rotacionu ploču.
- Možete primetiti dim ili miris pečenja kada prvi put koristite roštilj. Ovo je normalno i ne znači da je rerna pokvarena. Da biste izbegli ovaj problem, kada prvi put koristite rernu, zagrejte je bez hrane na roštilju tokom 20 minuta.

VAŽNO: Tokom rada, da bi se dim ili mirisi otklonili, otvorite prozor ili uključite ventilaciju u kuhinji.

NAPOMENA: Kada koristite funkciju grila, gril će se uključiti i isključiti pri redovnim intervalima da bi se sprečilo pregrevavanje.



UPOZORENJE: Vrata, spoljni viseći deo, otvor rerne i dodaci će se ugrijati u toku rukovanja. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

ODGOVARAJUĆE POSUĐE

Za kuvanje/odmrzavanje hrane u mikrotalasnoj redni, mikrotalasna energija mora prolaziti kroz posudu i prodirati u hranu. Stoga je važno odabrati odgovarajuće posuđe.

Okrugle/ovalne posude su pogodnije od četvrtastih/duguljastih posuda, jer se hrana u čoškovima obično prekuva. Ispod je prikazano razno posuđe koje se može koristiti.

Posuđe	Mikrotala- sna Bezbedno	Roštilj	Komentar
Aluminijumska folija Posude od folije	✓ / ✗	✓	Mali komadi aluminijumske folije se mogu koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm udaljenu od zidova rerne jer može doći do pojave varničenja. Posude od folije se ne preporučuju osim ako to nije preporučeno od proizvođača, npr. Microfoil®, pri čemu trebate pažljivo da sledite uputstva.
Posude za pečenje	✓ / ✗	✗	Uvek sledite uputstva proizvođača. Nemojte premašivati navedena vremena grejanja. Budite veoma pažljivi jer ovo posuđe može jako da se zagreje.
Kinesko posuđe i keramika	✓ / ✗	✗	Porcelan, glina, glazirana grnčarija i kineski porcelan su obično pogodni osim onih sa metalnom dekoracijom.
Stakleno e.g. Pyrex®	✓	✓	Treba obratiti pažnju ako se koristi fino stakleno posuđe jer ono može da pukne ako se naglo zagreje.
Metal	✗	✓	Ne preporučuje se upotreba metalnog posuđa jer može doći do varničenja koje može izazvati požar.
Plastika/Stiropor npr. posude za brzu hranu	✓	✗	Treba obratiti pažnju jer se neke posude deformišu, tope ili menjaju boju na visokim temperaturama.
Folija	✓	✗	Hranu ne bi trebalo dirati, a folija treba da se probuši kako bi izašla para.
Kese za zamrzivač/pečenje	✓	✗	Moraju biti probušene kako bi izašla para. Proverite da li su kese pogodne za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.
Karton - tanjiri, čaše i kuhinjski papir	✓	✗	Nemojte koristiti plastične ili metalne trake jer one mogu da se tope ili zapale usled 'varničenja' metala.
Slamnaste i drvene posude	✓	✗	Koristite ih samo za podgrevanje ili upijanje vlage. Treba obratiti pažnju jer pregrevanje može dovesti do požara.
Reciklirani papir i novinski papir	✓	✗	Uvek pazite na rernu kada koristite ove materijale jer pregrevanje može dovesti do požara. Oni mogu sadržati čestice metala koje mogu izazvati 'varničenje' i dovesti do požara.



UPOZORENJE: prilikom grejanja hrane u plastičnim ili papirnim posudama, obratite pažnju na rernu radi mogućnosti paljenja.

NAPOMENA: Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok se koristi.

ČIŠĆENJE I BRIGA

OPREZ: NEMOJTE KORISTITI KUPOVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE RERNI, PAROČISTAČE, ABRAZIVNA, JAKA SREDSTVA, BILO ŠTA ŠTO SADRŽI NATRIJUM-HIDROKSID ILI ŽICE ZA RIBANJE NA BILO KOJEM DELU VAŠE MIKROTALASNE RERNE.

Pre čišćenja, postarajte se da otvor rerne, vrata, viseći deo rerne i dodaci budu kompletno ohlađeni. REDOVNO ČISTITE RERNU I SKLANJAJTE SVE OSTATKE HRANE - Održavajte rernu čistom jer bi u protivnom moglo doći do oštećenja površine. Ovo može imati štetan uticaj na trajanje uređaja i dovesti do mogućih opasnih situacija.

NAPOMENA: Kada se kuva, kondenzacija može da se nagomila unutar otvora rerne, prednjeg otvora i vrata. Količina kondenzacije će zavisiti od temperature površina rerne i sadržaja vlage hrane koja se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Postarajte se da kada završite kuvanje sva vlaga koja se prikupi na ovim površinama bude obrisana mekanom, vlažnom, pijajućom krpom.

Spoljašnjost rerne

Spoljni deo rerne se može lako očistiti blagim sapunom i vodom. Proverite da li je sapun uklonjen vlažnom krpom i osušite površinu mekanim ubrusom.

Kontrolna tabla

Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Obratite pažnju prilikom čišćenja kontrolne table. Koristite krpu natopljenu samo vodom, nežno prebrišite tablu dok ne postane čista. Izbegavajte prevelike količine vode. Nemojte koristiti bilo kakvu vrstu hemijskih ili abrazivnih sredstava za čišćenje.

Unutrašnjost rerne

1. Za čišćenje, obršiti mrlje ili prosutu tečnost mekanom, vlažnom krpom ili sunderom nakon svakog korišćenja dok je rerna još vruća.

Za veće prosipanje, koristite nežan sapun i obrišite nekoliko puta mokrom krpom dok svi ostaci ne budu uklonjeni. Nagomilane mrlje mogu da se pregreju i počnu da se dime ili da se upale i da izazovu požar. Ne uklanjajte poklopac.

2. Pripazite da blagi sapun ili voda ne dođu do malih ventila u zidovima, što može dovesti do oštećenja rerne.

3. Nemojte koristiti sredstva u vidu spreja za čišćenje unutrašnjosti rerne.

4. Pravilno zagrevajte svoju rernu pomoću roštilja i bez hrane tokom 20 minuta na roštilju (stranica SR-10). Preostala hrana ili iscurela masnoća mogu da izazovu dim ili neprijatan miris.

Neka poklopac za prenos talasa bude stalno čist. Poklopac za prenos talasa je napravljen od lomljivog materijala i treba pažljivo da se čisti (sledite gore navedena uputstva za čišćenje).

NAPOMENA: Prekomerno kvašenje može dovesti do raspadanja poklopca za prenos talasa.

Poklopac za prenos talasa je potrošni deo i bez redovnog čišćenja se mora menjati.

DODACI:

Dodaci poput rotacione ploče, njene podloge i mreže treba da se peru mlakom vodom i sapunom i osuše. Oni su bezbedni za pranje u mašini za pranje posuđa.

Vrata

Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke i dodatne delove pomoću mekane krpe. Nemojte koristiti abrazivno sredstvo za čišćenje.

NAPOMENA: Paročistač ne treba da se koristi.

Savet pri čišćenju - Za lakše čišćenje rerne:

Stavite polovinu limuna u činiju, dodajte 300 ml (1/2 pinte) vode i ostavite da se greje 100% na 10 - 12 minuta.

Obršite rernu pomoću suve mekane krpe.

SAVET ZA MIKROTALASNO KUVANJE

Mikrotalasna rerna se kuva brže od konvencionalnog kuvanja. Zato je važno da određene tehnike budu poštovane da bi se dobili dobri rezultati. Mnoge od sledećih tehnika slične su onima koje se koriste u konvencionalnom kuvanju.



UPOZORENJE: Tečnosti i hrana ne smeju da se greju u zatvorenim kontejnerima ili teglama/kontejnerima sa poklopcima, jer pritisak može da se nagomila unutra i može da izazove da kontejner/tegla eksplodira.

NAPOMENE ZA SAVETE ZA KUVANJE:

- Uvek nadgledajte rernu kada se koristi.
 - Postarajte se da uređaji budu odgovarajući za korišćenje u mikrotalasnoj rerni.
 - Pogledajte grafikone u odeljku za kuvanje za preporučena vremena kuvanja i nivoe napajanja.
 - Koristite samo kokice za mikrotalasnu pećnicu u okviru preporučenog pakovanja (sledite uputstva proizvođača).
- Nikada ne koristite ulje navedeno od proizvođača i nikada ne kuvajte duže od navedenog.



UPOZORENJE: Sledite uputstva za SHARP uputstvo za rukovanje u svakom trenutku. Ako prekoračite preporučena vremena kuvanja i koristite nivoe napajanja koji su previsoki, hrana može da se pregreje, zagori i, u izuzetnim slučajevima, da se zapali i ošteti rernu.

Aranžirajte

Stavite najdeblje delove hrane ka spoljašnjosti jela npr. pileće batake.

Hrana koja je stavljena ka spoljašnjosti jela primaće više energije, pa će se brže kuvati, nego ona u centru.

Poklopite

Određena hrana je bolja ako se pokrije u toku kuvanja u mikrotalasnoj rerni.

Koristite ventilacioni mikrotalasni film ili odgovarajući poklopac.

Probušite

Hrana sa ljuskom, kožom ili membranom mora da se probuši na nekoliko mesta pre kuvanja ili podgrevanja jer će se para nagomilati i to može da izazove eksploziju. Npr. krompiri, riba, piletina, kobasice.

NAPOMENA: Jaja ne treba zagrevati koristeći mikrotalasno napajanje jer mogu da eksplodiraju, čak i ako je kraj kuvanja. npr. jaja na oko, pržena, tvrdo kuvana jaja.

Promešajte, okrenite i ponovo aranžirajte

Za jednako kuvanje bitno je da se meša, okrene i ponovo aranžira hrana u toku kuvanja. Uvek mešajte i ponovo aranžirajte izvan ka centru.

Ostavite

Vreme pauze je neophodno nakon kuvanja, jer omogućava toploti da se raširi podjednako kroz hranu.

Karakteristike hrane	
Kompozicija	Hrana koje je bogata masnoćom ili šećerom (npr. Božićni puding, pite) zahtevaju manje vremena za grejanje. Treba voditi računa jer pregrevanje može da dovede do požara. Kost i u hrani proizvode toplotu, stvarajući da se hrana brže kuva. Mora da se vodi računa da se hrana ravnomerno kuva.
Gustina	Gustina hrane će uticati na količinu vremena koje je potrebno. Svetlo, porozna hrana, kao što su kolači ili hleb, brže se kuvaju od teške, guste hrane, kao što su pečenja.
Kvantitet	Broj mikrotalasa u vašoj rerni ostaje isti bez obzira na to koliko hrane se kuva. Vreme kuvanja mora da se poveća jer se količina hrane koja se stavi u rernu povećava. npr. četiri krompira će se duže kuvati od dva.
Veličina	Mala hrana i mali delovi hrane kuvaju se brže nego veliki, jer mikrotalasi mogu da uđu sa svih strana centra. Za podjednako kuvanje načinite delove iste veličine.
Oblik	Hrana koja je nepravilna u obliku, kao što su pileće grudi ili bataci, treba duže da se kuvaju u delovima koji su deblji. Za podjednako kuvanje, stavite debele delove spolja gde će primiti više energije. Okrugli oblici se kuvaju podjednako više nego kockasti oblici kada se kuva mikrotalasnom.
Temperatura hrane	Inicijalna temperatura hrane utiče na količinu potrebnog vremena kuvanja. Ohlađena hrana će se duže kuvati od hrane pri sobnoj temperaturi. Temperatura kontejnera nije prava indikacija temperature hrane ili pića. Isecite hranu koja je napunjena, na primer krofne sa džemom, da otpustite toplotu ili paru.



UPOZORENJE: Lice i ruke: uvek koristite rukavicu da uklonite hranu ili posuđe iz rerne. Stanite postrane kada otvarate vrata rerne da dopustite da se toplota ili para razidi. Kada uklanjate poklopce (kao što su film), otvarate kese za pečenje ili pakovanja kokica, usmerite paru podalje od lica i ruku.



UPOZORENJE: Proverite temperaturu hrane i pića i promešajte pre postavljanja. Naročito vodite računa kada uslužujete bebe, decu i starije. Sadržaji bočica za hranjenje i hrane za bebe treba da se promešaju ili promućkaju a temperatura treba da se prover i pre upotrebe da bi se izbegle opekotine.

SAVET ZA ODMRZAVANJE

Korišćenje mikrotalasne rerne je najbrži metod odleđivanja. To je jednostavan proces ali sledeća uputstva su bitna da bi se postaralo da hrana bude skroz odleđena.

- Uklonite sve pakovanje i zamotavanje pre odleđivanja.
- Da se odleđi hrana, koristite srednje/nisko ili podešavanje napajanja za odleđivanje.
- Molimo vas da pogledate dalje informacije ispod.

Ponovo aranžirajte

Hrana koja je postavljena sa spoljašnje strane posuđa će se odleđiti brže od hrane u centru. Zato je važno da hrana bude ponovo aranžirana do 4 puta u toku odleđivanja.

Pomerite nagomilane delove sa spoljašnje strane do centra i ponovo aranžirajte područja koja se preklapaju.

Ovako ćete se postarati da svi delovi hrane budu odleđene podjednako.

Odvojite

Hrana može da se zalepi kada se ukloni iz zamrzivača. Važno je odvojiti hranu čim je to moguće u toku odleđivanja. npr. slanina, pileći filei.

Štitnik

Neka područja odleđene hrane mogu da postanu topla. Da biste sprečili da postanu toplija i da započne kuvanje, ova područja mogu da se zaštite malim delovima folije, koji reflektuju mikrotalasne. npr. bataci i krila pileta.

Ostavite

Vreme za ostavljanje je neophodno da bi se postaralo da hrana bude u potpunosti odleđena.

Odleđivanje nije potpuno kada se hrana ukloni iz mikrotalasne pećnice. Hrana mora da odstoji, da se pokrije, određeno vreme da bi se postaralo da centar bude skroz odleđen.

Okrenite

Bitno je da se sva hrana okrene do 4 puta u toku odleđivanja.

Ovo je važno da bi se postaralo potpuno odleđivanje.

SAVET ZA PODGREVANJE

Za podgrevanje hrane, sledite savete i smernice ispod da se postarate da hrana bude u potpunosti podgrejana pre serviranja.

Jela na tanjiru

Uklonite porcije od živine ili mesa, ove podgrejte odvojeno, pogledajte ispod.

Stavite manje stavke hrane na centar tanjira, veću i deblju hranu na ivicu. Pokrijte sa ventiliranim mikrotalasnim filmom i podgrejte na srednje/niskom nivou napajanja mikrotalasne, mešajte/ponovo aranžirajte na pola do potpunog podgrevanja.

NAPOMENA: Postarajte se da je hrana u potpunosti podgrejana pre serviranja.

Odsečeno meso

Pokrijte se ventiliranim mikrotalasnim filmom i podgrejte na srednje/nizak nivo napajanja mikrotalasne. Ponovo aranžirajte najmanje jednom da biste se postarali da postoji podjednako podgrejavanje.

NAPOMENA: Postarajte se da meso bude u potpunosti podgrejano pre serviranja.

Porcije živine

Postavite najdeblje delove porcije na spoljašnjost posuđa, pokrijte ventiliranim mikrotalasnim filmom i podgrejte na nivo napajanja mikrotalasne pećnice na srednje.

Okrenite na pola u toku podgrevanja.

NAPOMENA: Postarajte se da živina bude skroz podgrejana pre serviranja.

Kaserola

Pokrijte sa ventiliranim mikrotalasnim filmom ili odgovarajućim poklopcem i podgrejte na nivou napajanja srednje/niske mikrotalasne pećnice.

Često mešajte da biste se postarali da postoji podjednako podgrejavanje.

NAPOMENA: Postarajte se da je hrana u potpunosti podgrejana pre serviranja.

Da biste dobili najbolje rezultate podgrevanja, izaberite odgovarajući nivo mikrotalasnog napajanja koji odgovara tipu hrane. Npr. činija sa povrćem može da se podgreje na nivou napajanja visoko, dok lazanje koje sadrže sastojke koji ne mogu da se promešaju treba da se podgreje na nivou napajanja srednje/nisko

NAPOMENE:

- Uklonite hranu sa folije ili metalnih kontejnera pre podgrevanja.
- Na vreme podgrevanja će uticati oblik, dubina, kvantitet i temperatura hrane zajedno sa veličinom, oblikom i materijalom kontejnera.



UPOZORENJE: Nemojte nikad grejati tečnosti u posudama sa uskim grlom jer to može dovesti do izlivanja sadržaja iz posude i stvaranja opekotina.

- Da biste izbegli pregrevanje i požar, obratite posebnu pažnju prilikom ponovnog zagrevanja hrane sa velikom količinom šećera ili masti, na primer pita ili pudinga.
- Nikada ne zagrevajte ulje ili mast za duboko prženje jer ovo može da dovede do pregrevanja i požara.
- Krompir u limenci ne treba da se podgreje u mikrotalasnoj pećnici, sledite uputstva proizvođača na limenci.



UPOZORENJE: Sadržaj bočica za hranjenje i činija za dečju hranu mora da se promeša ili promućka a temperatura proveriti pre jela da bi se izbegle opekotine.

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako mislite da rerna ne radi pravilno postoji nekoliko jednostavnih provera koje možete sami da izvršite pre nego što pozovete inženjera. To će sprečiti nepotrebne servisne pozive ako je greška nešto jednostavno.

Sledite ovu jednostavnu proveru ispod:

Stavite pola čaše vode na rotacioni sto i zatvorite vrata. Podesite tajmer da kuva 1 minut koristeći nivo napajanja mikrotalasne pećnice na visoko.

1. Da li se lampa rerne pali kada kuva?
2. Da li ventilator za hlađenje radi? (Proverite stavlajući ruku iznad otvora ventilatora za vazduh.)
3. Nakon 1 minuta da li se čuje zvučni signal?
4. Ako odgovorite na „NE“ na bilo koje pitanje prvo proverite da li je rerna uključena pravilno i da nije iskočio osigurač. Ako nema greške ni sa jednim, proverite grafikon sa rešavanjima problema koji se nalazi ispod.



UPOZORENJE: Nikada ne prilagođavajte, upravljajte niti menjajte rernu sami. Opasno je za svakog ko nije SHARP stručan inženjer da izvršava servisiranje ili opravku. Ovo je važno jer može da uključuje uklanjanje poklopaca koji nude zaštitu od mikrotalasne energije.

- Pečat vrata zaustavlja curenje mikrotalasa u toku rukovanja rernom, ali ne formira pečat otporan na vazduh. Normalno je što ćete videti kapi vode, svetlo ili osetiti topao vazduh oko vrata rerne. Hrana sa visokim sadržajem vlažnosti će otpustiti paru i izazvati kondenzaciju unutar vrata koja može da curi iz rerne.
- Popravke i modifikacije: ne pokušavajte da rukujete rernom ako ne radi pravilno.
- Spoljni ormarić i pristup lampi: nikada ne uklanjajte spoljni ormarić. Ovo je jako opasno usled delova visokog napona koji nikada ne smeju da se dodirnu, jer bi ovo moglo da bude fatalno. Vaša rerna je opremljena sa poklopcem pristupne lampe. Ako se lampa ne upali, ne pokušavajte da zamenite lampu sami, pozovite SHARP ovlašteni servisni objekat.

GRAFIKON ZA REŠAVANJE PROBLEMA

UPIT	ODGOVOR
Promaja cirkuliše oko vrata.	Kada rerna radi, vazduh cirkuliše u otvoru. Vrata ne formiraju pečat u koji ne može da uđe vazduh pa vazduh može da izađe iz vrata.
Kondenzacija se formira u rerni i može da curi sa vrata.	Otvor rerne će obično biti hladniji od hrane koja se kuva, tako da će para koja se proizvodi kada se kuva biti kondenzovana na hladnijim površinama. Količina pare koja se proizvodi zavisi od sadržaja vode hrane koja se kuva. Neka hrana, kao što su krompiri imaju visok sadržaj vlažnosti. Kondenzacija zaglavljena u staklenim vratima treba da nestane nakon nekoliko sati.
Blještanje ili varničenje iz otvora kada se kuva.	Varničenje će se pojaviti kada metalni objekat dođe u blisku blizinu otvora rerne u toku kuvanja. Ovo može da pogrubi površinu otvora, ali ne može drugačije da ošteti rernu.
Varničenje krompira.	Postarajte se da sve „oči“ budu uklonjene sa krompira i da su probušeni, stavite direktno na okrugao sto ili u činiju otpornu na toplotu ili slično.
Rerna ne radi kada je kontrola tajmera okrenuta sa 0.	Proverite da li su vrata pravilno zatvorena.
Rerna presporo kuva.	Postarajte se da je pravilan nivo napajanja izabran.
Rerna pravi buku.	Energija mikrotalasne pećnice pulsira UKLJUČENO i ISKLJUČENO u toku kuvanja/odmrzavanja.
Spoljni ormarić je vreo.	Ormarić može da postane topao na dodir - čuvajte decu podalje.

PRE POZIVANJA POMOĆI

Pre nego zatražite uslugu, molimo da proverite svaku stavku ispod:

- Proverite da se postarate da je rerna čvrsto uključena. Ako nije, uklonite utičnicu iz utikača, sačekajte 10 sekundi i uključite je ponovo.
- Proverite da li neko kolo nije iskočilo ili je glavni osigurač iskočio. Ako ovo radi pravilno, testirajte izlaz na drugi uređaj.
- Proverite da li su napajanje i dugmad tajmera podešeni pravilno.
- Proverite da li su vrata dobro zatvorena uključujući sistem bezbednosnog zaključavanja vrata. U suprotnom, energija mikrotalasne penice neće teći u rernu.

AKO NIŠTA IZNAD NE REŠAVA SITUACIJU, KONTAKTIRAJTE KVALIFIKOVANOG TEHNIČARA. NE POKUŠAVAJTE DA PRILAGODITE ILI OPRAVITE RERNU SAMI.



Upozornenie:

Váš produkt je označený týmto symbolom.

Znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vyhazovať do domového odpadu. Musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

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.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU MIKROVLNNEJ ENERGII

1. Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože by to mohlo spôsobiť škodlivé vystavenie mikrovlnnej energii. Je dôležité neporušovať alebo nemanipulovať s bezpečnostnými blokovaniami.
2. Nevkladajte nič medzi prednú časť rúry a dvierka, ani nedovoľte, aby sa na tesniacich povrchoch hromadili nečistoty alebo zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Rúru nepoužívajte, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby sa dvierka rúry správne zatvárali a aby nedošlo k poškodeniu dvierok, pántov, západiek alebo tesnení dvierok a tesniacich plôch.
4. Nepokúšajte sa rúru opravovať alebo nastavovať.

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	3
INŠTALÁCIA.....	11
TECHNICKÉ ÚDAJE	12
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO	13
OVLÁDACÍ PANEL	14
STUPNE MIKROVLNNEHO VÝKONU	15
VARENIE S MIKROVLNAMI	15
SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM	16
VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM.....	16
VHODNÝ RIAD	17
ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ	18
RADY OHĽADOM VARENIA V MIKROVLNNEJ RÚRE	19
RADY OHĽADOM ROZMRAZOVANIA	21
RADY OHĽADOM OPÄTOVNÉHO OHREVVU	22
RIEŠENIE PROBLÉMOV	23
PRED ZAVOLANÍM NA LINKU POMOCI	24

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 – 240 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, napr. v blízkosti klasického sporáka. Rúru neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzácia. Rúru neskladujte ani neinštalujte vonku.

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. 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.

Vyčistite ochranu proti postriekaniu vlnovodu a vnútorný priestor. 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 neuchovávajte žiadne horľavé materiály.

Vetracie otvory nikdy neprekrývajte.

Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtky 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 neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.

Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie pracuje tak, ako si želáte.

Nenechávajte rúru bez dozoru, kým je v prevádzke.

Nenechávajte rúru bez dozoru, kým je v prevádzke.

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:

- a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
- b) Skontrolujte, či závesy a bezpečnostné západky dverí nie sú zlomené alebo uvoľnené.
- c) Skontrolujte, či tesnenie dvierok a tesniace plochy nie sú poškodené.
- d) Uistite sa, že vo vnútornom priestore a na dvierkach nie sú žiadne deformácie (napr. jamky).

e) Uistite sa, že sieťový kábel a sieťová zástrčka nie sú poškodené.

Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.

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“. 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.

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. 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 napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servisný technik spoločnosti SHARP.

VÝSTRAHA: Pokrmu v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli vybuchnúť. Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie; preto si zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť Aby sa predišlo možnosti výbuchu a náhlemu vzkypeniu:

nepoužívajte uzatvorené nádoby. Pred ich použitím odstráňte z nich tesnenia a veká. Uzatvorené nádoby môžu vybuchnúť v dôsledku nahromadeného tlaku aj po vypnutí rúry. Pri ohrievaní nápojov mikrovlnami dávajte pozor. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli bubliny unikať.

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 vykypenia (tzv. utajeného varu):

1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy.
2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
3. Počas ohrievania sa do nádoby odporúča vložiť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (nekovový).

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 vybuchnúť, dokonca aj keď sú už uvarené. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby nevybuchli. 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.

VÝSTRAHA: Obsah fliaš pre kojencov a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky alebo rukavice odolné voči teplu. Aby sa zabránilo popáleniu:

- nádoby, vrecúška s pukancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy ďalej 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.

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, KOMBINOVANÉ KONVEKČNÉ VARANIE A v AUTOMATICKOM REŽIME, deti môžu 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. Deti môžu rúru čistiť iba pod dohľadom.

Modely s elektronickou dotykovou obrazovkou sú vybavené režimom detského zámku.

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 zaistujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu), pretože sa veľmi zahrievajú.

Iné upozornenia

Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.

Nepohybujte zariadením počas prevádzky.

Táto rúra je určená na použitie len v domácnostiach a smie sa používať len na úpravu potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia a ohrev otepľovacích vankúšov, papúč, špongií, vlhkej handričky a podobne môže viesť k riziku zranenia,

vznietenia alebo požiaru. Nie je vhodná 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 základne rúry. Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.

Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu. Do rúry nedávajte žiadne konzervy.

Aby ste zabránili rozbitiu otočného taniera alebo základne rúry:

- a)** rúru pred čistením vodou nechajte vychladnúť.
- b)** na studený otočný tanier/základňu rúry nedávajte horúce pokrmy ani horúci riad.
- c)** Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

POZNÁMKA:

Nepoužívajte umelohmotné nádoby na mikrovlnné varenie, ak je rúra ešte stále horúca z používania kombinovaného varenia s grilom (závisí od modelu rúry), 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 chybné funkcie.

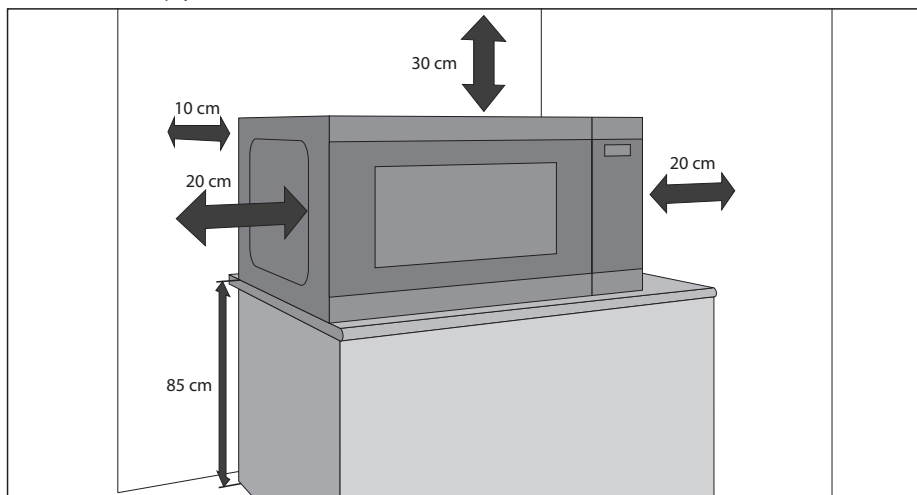
Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako napríklad kuchynské priestory vyhradené pre pracovníkov v obchodoch, kanceláriách a iných profesionálnych prostrediach/na farmách/používanie klientmi v hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovacích prostredí/prostredí lôžkového a raňajkového typu.



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. Pozrite si obrázok na prvej strane. Zadný povrch zariadenia musí byť umiestnený proti stene.
- Minimálna inštalačná výška je 85 cm.
 - Medzi bokmi mikrovlnnej rúry a ľubovoľnou susednou stenou alebo predmetom 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 rádii 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 alebo nad klasickou rúrou) alebo do blízkosti horľavých materiálov (napríklad záclon).

Neblokujte vzduchové ventilačné otvory.

Na rúru nič neumiestňujte.

Počas prevádzky alebo krátko po nej sa nedotýkajte vonkajšej strany mikrovlnnej rúry, pretože bude horúca.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Názov modelu		YC-MS01	YC-MG01
Sieťové napätie		230 V/50 Hz, jednofázový prúd	
Poistka/istič		10 A	10 A
Príkon		1270 W	1270 W
Výkon:	Vhodné do	800 W	800 W
	Poznámky		1000 W
	Pohotovostný režim	< 1,0 W	< 1,0 W
	Režim šetrenia energie	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrovlnná frekvencia		2450 MHz*	2450 MHz*
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Rozmery vnútorného priestoru (Š) x (V) x (H)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Objem vnútorného priestoru		20 litrov**	20 litrov**
Veľkosť grilovacieho roštu (priemer x výška v mm)			315 x 308
Otočný tanier (priemer v mm)		255	255
Hmotnosť (kg)		pribl. 11,0 kg	pribl. 11,6 kg
Žiarovka v rúre (typ LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011. Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.**

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

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

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

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

RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO

1. Systém bezpečnostného blokovania dverí
2. Okienko rúry
3. Sklenený podnos
4. Nosič otočného taniera
5. Hnací hriadeľ otočného taniera
6. Ochrana proti postriekaniu vlnovodu (neodstraňujte)
7. Ovládací panel
8. Tlačidlo otvárania dvierok
9. Vetracie otvory
10. Vonkajší kabinet
11. Sieťový kábel
12. Grilovací rošt (iba YC-MG01)

Skontrolujte, či sú k dispozícii tieto diely príslušenstva: nosič otočného taniera, hnací hriadeľ otočného taniera a sklenený podnos

Len rúry s grilom:

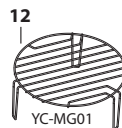
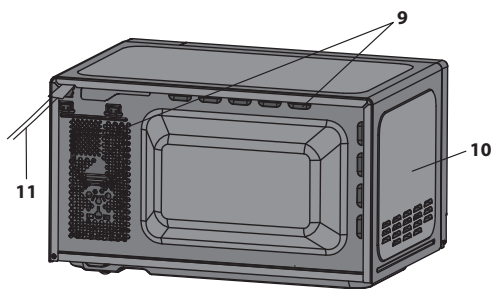
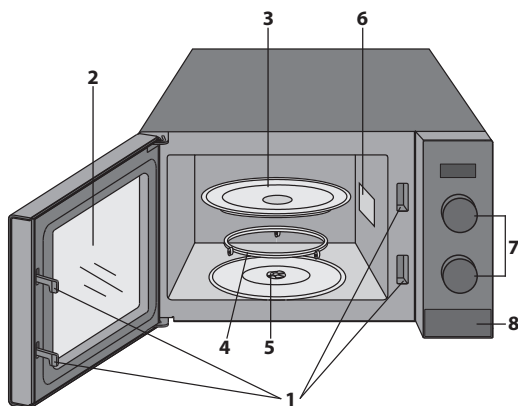
- **Grilovací rošt** – len na použitie pri grilovaní.
- Grilovací rošt je určený len na použitie s rúrami s grilom. Rošt NEPOUŽÍVAJTE pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry.
- Informácie o používaní grilovacieho roštu nájdete v častiach GRIL v tomto návode na používanie.

Nikdy sa nedotýkajte grilu, keď je horúci.

POZNÁMKA: Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

POZNÁMKY:

- Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je krehká. Pri čistení vnútra rúry by ste mali byť opatrní, aby ste nepoškodili rúru.
- Po príprave mastných jedál bez pokrývky vždy dôkladne vyčistite vnútro rúry, najmä ohrevné teleso grilu, a to tak, aby boli suché a bez mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.
- Rúru vždy obsluhujte so správne osadeným otočným tanierom a nosičom otočného taniera. To platí vždy, dokonca aj pri varení. Zle osadený otočný tanier môže hrkotať, nemusí sa otáčať správne a môže spôsobiť poškodenie rúry.
- Všetko jedlo a nádoby s jedlom sa pri varení vždy pokladajú na otočný tanier.
- Otočný tanier sa otáča v smere hodinových ručičiek a proti smeru hodinových ručičiek. Smer otáčania sa môže po každom spustení rúry zmeniť. Výkon pri varení sa tým neovplyvní.



VÝSTRAHA: Tento symbol znamená, že sa povrchy môžu počas používania zahrievať. Počas prevádzky sa dvierka, vonkajšok a vnútro rúry, ako aj príslušenstvo a riad veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

OVLÁDACÍ PANEL

1. Regulátor MIKROVLNNĚHO VÝKONU

Stupeň výkonu

800 W = VYSOKÝ

620 W = STREDNE VYSOKÝ

440 W = STREDNÝ



ROZMRAZOVANIE

297 W = STREDNÝ

130 W = NÍZKY

100 % gril = gril

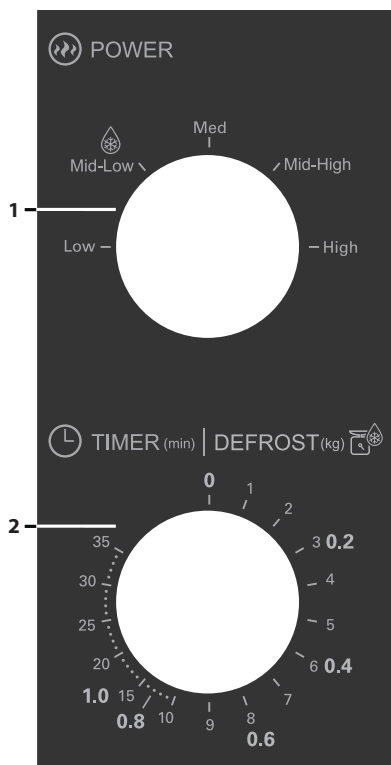
60 % gril 40 % mikrovlny = kombinované varenie 3

70 % gril 30 % mikrovlny = kombinované varenie 2

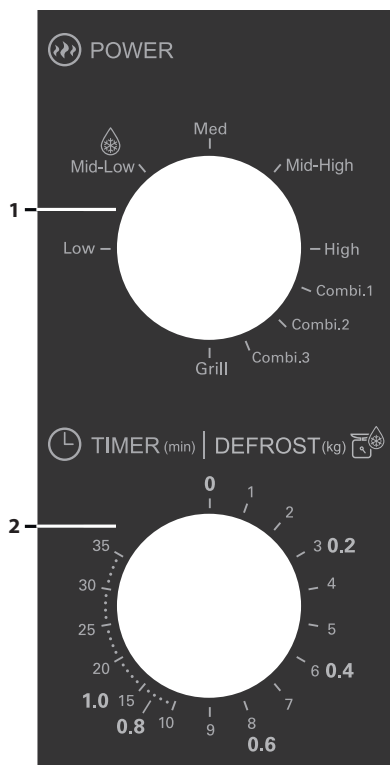
80 % gril 20 % mikrovlny = kombinované varenie 1

2. Regulátor ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM (0 – 35 min./0,2 – 1,0 kg)

ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM má dve stupnice. Vonkajšia stupnica je na rozmrazovanie podľa hmotnosti v kg. Vnútna stupnica sa používa na nastavenie času.



YC-MS01



YC-MG01

STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU

Je 5 stupňov mikrovlnného výkonu. Sú uvedené nižšie.

Stupeň mikrovlnného výkonu sa mení zapínaním a vypínaním mikrovlnnej energie. Keď používate stupne výkonu iné ako VYSOKÝ (100 %), budete môcť počuť zapnutie a vypnutie pulzovania mikrovlnnej energie s tým, ako sa varí alebo rozmrazuje jedlo.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:

800 W = VYSOKÝ – pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.

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

440 W = STREDNÝ – pre kompaktnější pokrmy, ktoré pri obvyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.

260 W = STREDNE NÍZKY – zvolte tento stupeň pre rozmrazovanie, aby sa pokrmy rozmrazovali rovnomerne. Tento stupeň je tiež veľmi vhodný na varenie ryže, cestovín, knedlí a opekaného vaječného pudingu.

130 W = NÍZKY – na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.

VARENIE S MIKROVLNAMI

1. Pripravte pokrm a dajte ho vo vhodnej nádoby (pozrite si časť „VHODNÝ RIAD“), umiestnite pokrm/nádobu priamo do stredu otočného taniera. Zatvorte dvierka.
2. Otočte regulátorom **MIKROVLNNÉHO VÝKONU** do požadovaného nastavenia; ľubovoľného z piatich stupňov mikrovlnného výkonu.
3. Otočte regulátorom **ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM** na požadovaný čas varenia/rozmrazovania a rúra sa automaticky zapne.
4. Po dokončení varenia/rozmrazovania sa regulátor **ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM** vráti do polohy „0“ (nula) a zaznie signál. Lampa v rúre sa automaticky vypne a otočný tanier sa prestane otáčať. Otvorte dvierka rúry a opatrne vyberte pokrm/nádobu. Podľa potreby nechajte pokrm odstáť.

RADY PRI VARENÍ:

Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek.

Ak chcete zastaviť varenie pred uplynutím doby prípravy, otočte regulátorom **ČASOVAČ/SPRIEVODCA**

ROZMRAZOVANÍM späť do polohy „0“ (vyp.) alebo otvorte dvierka. Dvierka môžete počas varenia kedykoľvek otvoriť.

Na pokračovanie vo varení zatvorte dvierka. Ak chcete počas varenia zmeniť dobu varenia, otočte regulátorom

ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM na nové požadované nastavenie.

Keď varíte/rozmrazujete po dobu menej ako 3 minúty, otočte regulátorom **ČASOVAČ/SPRIEVODCA**

ROZMRAZOVANÍM za značku 10 minút a potom ho vráťte späť na požadované nastavenie. Časovač potom bude bežať presnejšie.

Na zmenu stupňa výkonu počas varenia otočte regulátorom **MIKROVLNNÉHO VÝKONU** do požadovaného nastavenia.

VÝSTRAHA:

Uistite sa, že sa na konci varenia regulátor **ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM** vrátil do polohy „0“. Inak sa po zatvorení dvierok rúra automaticky spustí.

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

Tento sprievodca je navrhnutý na uľahčenie rozmrazovania špecifických jedál.

Dá sa použiť na rozmrazovanie: porcií kuraťa, rezňov, rýb (celých alebo filé), mletého mäsa a párkov.

Príklad: Rozmrazenie 0,4 kg porcií kuraťa:

1. Dajte porcie kuraťa na plochý riad a dajte ho na otočný tanier do rúry.
 2. Otočte regulátorom **MIKROVLNNÉHO VÝKONU** na nastavenie DEFROST (ROZMRAZENIE) (STREDNE NÍZKY).
 3. Otočte regulátorom **ČASOVAČ/SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM** na nastavenie 0,4 kg. Rúra sa okamžite spustí. Počas rozmrazovania pretočte porcie kuraťa 1 – 2 razy.
 4. Po rozmrazovaní prikryte jedlo fóliou a nechajte až do úplného rozmrazovania odstáť.
- Poznámka:** Doba rozmrazovania je založená na štandardných podmienkach. Skontrolujte výsledok rozmrazovania a v prípade potreby upravte príslušné doby rozmrazovania.

VARENIE S GRILOM/KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM

1. VARENIE LEN S GRILOM

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

2. KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM

KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM kombinuje mikrovlnný výkon s grilom. To znamená, že sa jedlo striedavo pripravuje pomocou mikrovln a grilu.

Kombináciou mikrovlnného výkonu s grilom môžete znížiť dobu prípravy a získať chrumkavý a hnedý povrch jedla. Môžete si vybrať z 3 kombinácií:

Funkcia/výkon	Výstup	Aplikácia
Combi.1	80 % gril 20 % mikrovlny	párok, jahňacie mäso, kebab, morské plody, steak
Combi.2	70 % gril 30 % mikrovlny	kúsky kuraťa, kuracie prsia, bravčové kotlety
Combi.3	60 % gril 40 % mikrovlny	Celé kurča
Poznámky	100 % gril	pečený chlieb, plátky jedla

POZNÁMKY k voľbe GRILOVANIE a KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM:

- Pred varením nie je potrebné predhriať gril.
- Pri zapekaní jedál v hlbokých nádobách ich dajte na otočný tanier.
- Pri prvom používaní grilu môžete spozorovať dym alebo pach spáleniny. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút.

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

POZNÁMKA: Pri použití funkcie grilu sa gril v pravidelných intervaloch zapne a vypne, aby sa zabránilo prehrievaniu.



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

VHODNÝ RIAD

Na uvarenie/rozmrázanie 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 do mikrovlnnej rúry	Poznámky	Komentár
Alobal Nádoby z fólie	✓ / ✗	✓	Malé kúsky alobalu môžete použiť na ochranu jedla pred prehriatím. Alobal dajte aspoň 2 cm od stien rúry, inak môže dôjsť k iskreniu. Pokiaľ to výrobca neodporúča, nepoužívajte fóliové nádoby (napr. fóliu Microfoil®). Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Riad vhodný na zhnednutie pokrmu	✓ / ✗	✗	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené doby ohrevu. Dajte si pozor, pretože sa tieto nádoby môžu veľmi zahrievať.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	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 unikať para.
Vrecúška do mrazničky/na pečenie	✓	✗	Musíte ich prepichnúť, aby mohla unikať para. Uistite sa, či sú vrecká vhodné do mikrovlnnej rúry.
Papierové taniere/šálky a kuchynský papier	✓	✗	Nepoužívajte plastové ani kovové spony, mohli by sa roztaviť alebo vznietiť vplyvom iskrenia kovu.
Slamené a drevené nádoby	✓	✗	Používajte ich len pri zohrievaní alebo na absorpciu vlhkosti. Treba dávať pozor, prehriatie môže spôsobiť požiar.
Recyklovaný papier a noviny	✓	✗	Pri použití týchto materiálov vždy dozerajte na rúru, prehriatie totiž môže spôsobiť požiar. Môže obsahovať výťažky z kovov, čo spôsobí iskrenie a môže viesť k požiaru.



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

POZNÁMKA: Počas používania nenechávajte rúru bez dozoru.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

UPOZORNENIE: NA ČISTENIE SA NESMÚ V ŽIADNOM PRÍPADE POUŽÍVAŤ BEŽNÉ ČISTIČE NA RÚRY, PARNÉ ČISTIČE, ABRÁZÍVNE PROSTRIEDKY, OSTRÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY S OBSAHOV HYDROXIDU SODNÉHO ALEBO ABRÁZÍVNE 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 ODSTRÁŇUJTE VŠETKY ZVÝŠKY JEDÁL – Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.

POZNÁMKA: Pri príprave jedla sa môže v priestore rúry, na jej čelnej strane a na dvierkach tvoriť kondenzát. Množstvo kondenzátu závisí od teploty povrchov rúry a od obsahu vlhkosti v jedle, ktoré sa v mikrovlnnej rúre ohrieva. Po skončení prípravy jedla zabezpečte, aby ste všetku vlhkosť, ktorá sa na týchto povrchoch nahromadí, utreli mäkkou, vlhkosť absorbujúcou handričkou.

Vonkajšok zariadenia

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

Ovládací panel

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

Vnútorný priestor zariadenia

1. Očistite po každom použití ešte teplé zariadenie mäkkou, navlhčenou handričkou alebo špongiou, aby sa odstránili všetky zvyšky.

Pri silnom znečistení použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát zariadenie poriadne otrite navlhčenou handričkou, kým sa všetky zvyšky úplne neodstránia. Nahromadené zvyšky by sa mohli prehriať, začať dymiť, spôsobiť požiar, alebo začať iskriť. Neodstraňujte ochranu proti postriekaniu vlnovodu.

2. Uistite sa, že do malých otvorov v stene zariadenia nevniká ani mydlový roztok ani voda, pretože to by mohlo zariadenie poškodiť.

3. Nepoužívajte vo vnútornom priestore žiadne rozstreškovacie čističe.

4. Ohrejte rúru pravidelne pomocou grilu a ohrejte rúru bez jedla po dobu 20 minút na grile. Zvyšky jedla a tuku môžu spôsobiť dym a môžu smrdieť.

Udržujte kryt vlnovodu vždy čistý.

Ochrana proti postriekaniu vlnovodu je vyrobená z krehkého materiálu a musí sa čistiť opatrne (postupujte podľa vyššie uvedených pokynov k čisteniu).

POZNÁMKA: Nadmerné namáčanie môže spôsobiť rozklad krytu vlnovodu.

Kryt vlnovodu je spotrebný tovar a bez pravidelného čistenia ho bude treba vymeniť.

Príslušenstvo

Príslušenstvo ako otočný tanier, nosič pre 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 tesniace plochy často otierajte jemnou navlhčenou handričkou, aby sa odstránili nečistoty. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

POZNÁMKA: Nepoužívajte naparovačku.

Tip ohľadom čistenia – na jednoduchšie čistenie vašej rúry:

Vložte do misy polovicu citróna, pridajte 300 ml (1/2 pinty) vody a ohrejte pri výkone 100 % po dobu 10 – 12 minút. Vytrite rúru pomocou jemnej suchej handričky.

RADY OHĽADOM VARENIA V MIKROVLNNEJ RÚRE

Pokrm sa v mikrovlnných rúrach pripraví rýchlejšie ako pri tradičnom varení. Preto treba na zaistenie dobrých výsledkov dodržiavať určité techniky. Mnoho z uvedených techník sa podobá tým, ktoré sa používajú pri tradičnom varení.



VÝSTRAHA: Pokrm v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, ani v nádobách s vekom. Vnútri sa nahromadí tlak, čo môže spôsobiť výbuch nádoby.

RADY OHĽADOM VARENIA:

- Počas používania rúry na ňu vždy dávajte pozor.
- Uistite sa, či je riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- V tabulkách v časti Kuchárska kniha nájdete odporúčané doby varenia a stupne výkonu.
- Na výrobu pukancov v mikrovlnnej rúre použite len špeciálne balené pukance (postupujte podľa pokynov výrobcu). Nikdy nepoužívajte olej, pokiaľ to nie je uvedené v pokynoch výrobcu a nikdy nevarte dlhšie ako je uvedené v pokynoch.



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

Usporiadanie

Umiestnite najhrubšie časti pokrmu (napr. kuracie stehná) smerom von z taniera.

Na pokrm umiestnené smerom von z taniera bude pôsobiť viac energie, takže sa uvaria rýchlejšie ako časti umiestnené v strede.

Prikrytie

Niektoré pokrmy je lepšie počas varenia v mikrovlnnej rúre prikryť.

Používajte vetraný prilnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko.

Prepichnutie

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

POZNÁMKA: Vajcia by sa nemali ohrievať pomocou mikrovlnnej energie, pretože by mohli explodovať, a to ani po ukončení varenia. napr. pošírované, vyprážané, uvarené natvrdo.

Premiešanie, otočenie a preusporiadanie

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

Odstátie

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

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



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



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

RADY OHĽADOM ROZMRAZOVANIA

Rozmrazovanie jedla pomocou mikrovlnnej rúry je najrýchlejším spôsobom rozmrazovania. Je to jednoduché, ale na zaistenie dôkladného rozmrazenia jedla musíte dodržiavať nasledujúce pokyny.

- Pred rozmrazovaním odstráňte všetky baliace materiály.
- Na rozmrazenie jedla použite stupne mikrovlnného výkonu Stredný/Nízky alebo Rozmrazovanie.
- Prečítajte si ďalšie informácie uvedené nižšie.

Preusporiadanie

Pokrmu umiestnené smerom von z taniera sa rozmrazia rýchlejšie ako pokrmy v strede. Preto je dôležité, aby ste počas rozmrazovania jedlo premiestnili (niekedy aj 4-krát).

Presuňte zovreté časti z vonkajšej strany do stredu a preusporiadajte prekryvajúce sa časti.

Tak zaručíte, že sa všetky časti jedla rozmrazia rovnomerne.

Rozdelenie

Pri vybratí pokrmov z mrazničky môžu byť k sebe prilepené. Pri rozmrazovaní je dôležité, aby ste pokrmy oddelili hneď ako to bude možné.

Týka sa to napr. plátkov slaniny alebo kuracích rezňov.

Tienenie

Niektoré oblasti rozmrazovaných pokrmov sa môžu zahriať. Aby ste zabránili ich zohriatiu a začatiu varenia, môžete tieto časti prekryť malými kúskami alobalu, ktorý odráža mikrovlny. Týka sa to napríklad kuracích nôh a krídel.

Odstátie

Je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa dôkladne rozmrazilo.

Rozmrazovanie jedla po jeho vybratí z mikrovlnnej rúry ešte nie je dokončené. Jedlo musíte nechať odstáť. Prikryte ho a nechajte ho odstáť po dobu potrebnú na úplné rozmrazenie stredu.

Pretočenie

Je dôležité, aby ste počas rozmrazovania všetky pokrmy pretočili až 4 razy.

Tým zaručíte dôkladné rozmrazenie.

RADY OHĽADOM OPÄTOVNÉHO OHREVU

Pri opätovnom ohreve jedál postupujte podľa nižšie uvedených rád a pokynov, aby ste pred servírovaním zaistili dôkladné zohriatie jedla.

Hotové jedlá

Odstráňte hydinu a mäso, zohrejte ich samostatne. Pozrite si nižšie uvedený text.

Menšie časti jedál umiestnite do stredu taniera a väčšie a hrubšie časti umiestnite na okraj. Prekryte vetranou príľnavou fóliou do mikrovlnnej rúry a zohrejte so stupňom mikrovlnného výkonu Stredný/Nízky, v polovici ohrevu premiešajte/premiestnite.

POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je jedlo dôkladne zohriate.

Mäso nakrájané na plátky

Prekryte vetranou príľnavou fóliou do mikrovlnnej rúry a zohrejte so stupňom mikrovlnného výkonu Stredný/Nízky. Aspoň raz premiešajte, aby ste zaistili rovnomerné ohriatie.

POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je mäso dôkladne zohriate.

Časti hydiny

Umiestnite najhrubšie časti smerom von z taniera, prekryte vetranou príľnavou fóliou do mikrovlnnej rúry a zohrejte so stupňom mikrovlnného výkonu Stredný.

V polovici ohrevu pretočte.

POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je hydina dôkladne zohriata.

Jedlo v rajnici

Prekryte vetranou príľnavou fóliou do mikrovlnnej rúry alebo vhodným vekom a zohrejte so stupňom mikrovlnného výkonu Stredný/Nízky.

Často premiešajte, aby ste zaistili rovnomerné ohriatie.

POZNÁMKA: Pred servírovaním sa uistite, či je jedlo dôkladne zohriate.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri opätovnom ohreve zvolte stupeň mikrovlnného výkonu vhodný pre daný typ jedla. Napríklad misku zeleniny môžete zohriať so stupňom mikrovlnného výkonu Vysoký, zatiaľ čo lazane, ktoré obsahujú prísady, ktoré sa nedajú miešať, treba zohrievať so stupňom mikrovlnného výkonu Stredný/Nízky.

POZNÁMKY:

- Pred zohriatím odstráňte pokrm z fólie alebo kovových nádob.
- Doba ohrevu závisí od tvaru, hĺbky, množstva a teploty jedla. Záleží aj na veľkosti, tvare a materiáli nádoby.



VÝSTRAHA: Nikdy nezohrievajte tekutiny v nádobách s úzkym hrdlom, mohlo by dôjsť k erupcii obsahu z nádoby, čo by mohlo spôsobiť popáleniny.

- Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi opozorne najmä vtedy, keď sa ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. koláče.
- Nikdy nezohrievajte olej ani tuk na fritovanie, mohlo by dôjsť k prehriatiu a požiaru.
- Konzervované zemiaky by ste nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na konzerve.



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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak si myslíte, že rúra nefunguje správne, môžete skôr, ako zavoláte technika, vykonať niekoľko jednoduchých kontrol. Tým zabránite nepotrebnému privolaniu servisu v prípade, že je porucha niečo jednoduché.

Postupujte podľa tohto jednoduchého postupu kontroly:

Na otočný tanier umiestnite pol šálky vody a zatvorte dvierka. Nastavte časovač na 1 minútu varenia s použitím stupňa mikrovlnného výkonu Vysoký.

1. Svieti žiarovka v rúre počas varenia?
2. Funguje chladiaci ventilátor? (Skontrolujte položením svojej ruky nad otvory výfuku ventilátora.)
3. Zaznel po jednej minúte zvukový signál?
4. Je voda v šálke horúca?

Ak ste na niektorú otázku odpovedali „NIE“, najprv skontrolujte, či je rúra správne zapojená, a či nie je vyhorená poistka. Ak je rúra zapojená a poistka nie je vyhorená, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku riešenia problémov.



VÝSTRAHA: Za žiadnych okolností nevykonávajte úpravy, opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Pre iné osoby ako sú školení technici spoločnosti SHARP je nebezpečné vykonávať servis alebo opravy. Toto je dôležité, keďže môže byť potrebné odstránenie krytov, ktoré poskytujú ochranu pred mikrovlnnou energiou.

- Tesnenie dvierok bráni úniku mikrovln počas prevádzky, ale nie je to vzduchotesné tesnenie. V okolí dvierok rúry sa môžu vyskytovať kvapky vody, svetlo a teplý vzduch. Toto je normálne. Jedlo s veľkým obsahom vlhkosti uvoľní paru a spôsobí kondenzáciu kvapiek vo vnútri dvierok, ktoré môžu z rúry kvapkať.
- Opravy a úpravy: Nepokúšajte sa prevádzkovať rúru, ak nefunguje správne.
- Vonkajší kryt a prístup k žiarovke: Nikdy neodstraňujte vonkajší kryt. Je to veľmi nebezpečné, pretože nikdy nesmie dôjsť ku kontaktu s dielmi pod vysokým napätím vo vnútri. Mohlo by to byť fatálne
Vaša rúra nemá kryt prístupu k žiarovke. Ak sa žiarovka poškodí, nepokúšajte sa sami vymeniť žiarovku, zavolajte servis spoločnosti SHARP.

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

PROBLÉM	ODPOVEĎ
V okolí dvierok cirkuluje prievan.	Keď rúra pracuje, v interiéri cirkuluje vzduch. Dvierka nie sú vzduchotesne utesnené, takže z dvierok môže unikať vzduch.
V rúre kondenzujú kvapky a môžu z dvierok kvapkať.	Interiér rúry je štandardne studenší ako varené jedlo, takže para, ktorá sa tvorí, bude na studenom povrchu kondenzovať. Množstvo vyprodukovanej pary závisí od množstva vody vo varenom jedle. Niektoré potraviny, ako sú zemiaky, majú vysoký obsah vlhkosti. Kondenzácia na skle dvierok by po niekoľkých hodinách mala zmiznúť.
V interiéri počas varenia dochádza k blýskaniu alebo iskreniu.	K iskreniu dochádza, keď sa kovový predmet počas varenia dostane do blízkosti interiéru rúry. Vplyvom toho môže dôjsť k zdrsneniu povrchu interiéru, ale inak sa rúra nepoškodí.
Iskrenie zemiakov.	Zaistíte, aby boli zo zemiakov odstránené všetky „očká“ a že sú zemiaky poprepichované, dajte ich priamo na otočný tanier alebo do teplovzdušného riadu alebo podobne.
Rúra nefunguje, keď je ovládač časovača otočený od 0.	Skontrolujte, či sú dobre zatvorené dvierka.
Rúra varí príliš pomaly.	Skontrolujte, či ste vybrali správny stupeň výkonu.
Rúra hučí.	Počas varenia/rozmrazovania dochádza k impulzom mikrovlnnej energie.
Vonkajší kabinet je horúci.	Kabinet môže byť horúci na dotyk – udrzte mimo dosahu detí.

PRED ZAVOLANÍM NA LINKU POMOCI

Pred požiadaním o servis skontrolujte všetky položky uvedené nižšie:

- Skontrolujte, či je rúra bezpečne zapojená. Ak nie, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znova ju bezpečne zapojte.
- Skontrolujte, či nie je prepálená poistka obvodu alebo či nie je vypnutý hlavný istič. Ak sa zdá, že fungujú správne, otestujte zásuvku pomocou iného spotrebiča.
- Skontrolujte, či sú regulátory napájania a časovača správne nastavené.
- Skontrolujte, či sú dvere bezpečne zatvorené a či je zapnutý systém bezpečnostného zámku dverí. V opačnom prípade nebude mikrovlnná energia prúdiť do rúry.

AK ŽIADNE VYŠŠIE NAVRHNUTÉ RIEŠENIA NENAPRAVIA SITUÁCIU, POTOM KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA. NEPOKOUŠAJTE SA SAMI RÚRU UPRAVOVAŤ ANI OPRAVOVAŤ.



Pozor:

Váš produkt je označen tímto symbolem.

To znamená, že použité elektrické a elektronické produkty by se neměli míchat s běžným odpadem domácnosti. Pro tyto produkty existuje zvláštní sběrný systém.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informace pro uživatele ohledně likvidace (domácnosti)

1. V Evropské unii

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

S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními se musí nakládat zvlášť a v souladu s legislativou, která vyžaduje správné ošetření, opětné zužitkování a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení. Po implementaci členskými státy mohou soukromé domácnosti v státech EU bezplatně* odevzdat svá použitá elektrická a elektronická zařízení na příslušná sběrná místa.

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

*) Další podrobnosti vám sdělí orgány vaší místní samosprávy.

Pokud má vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení baterie nebo akumulátory, zlikvidujte je předem v souladu s místními požadavky. Správnou likvidací vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad projde potřebným ošetřením, opětovným zužitkováním a recyklací, a tím se předejde potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a zdraví člověka, které by mohla způsobit nesprávná manipulace s odpadem.

2. V zemích mimo EU

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

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

B. Informace o likvidaci - pro obchodní uživatele

1. V Evropské unii

Pokud se produkt používá na obchodní účely a chcete ho zlikvidovat: Kontaktujte prosím svého prodejce SHARP, který vám podá informace o navrácení produktu. Může dojít k tomu, že vám budou účtovány poplatky vycházející z navrácení a recyklace produktu. Malé produkty (a malá množství) mohou být přijaty vašimi místními sběrnými místy.

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

2. V zemích mimo EU

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

Informace o servisních službách naleznete na www.sharpconsumer.com/contact/, informace o vašich záručních právech naleznete na www.sharpconsumer.com/support/ nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste svůj produkt zakoupili.

Prohlášení o shodě je dostupné na www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

1. Nepokoušejte se troubu provozovat s otevřenými dvířky, protože byste se mohli vystavit mikrovlnné energii. Je důležité nepokoušet se porušit nebo pozměnit bezpečnostní zámky.
2. Nevkládejte nic mezi přední část trouby a její dvířka. Dbejte, aby se na těsnících površích neusazovaly nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků.
3. Neprovazujte troubu, pokud je poškozená. Je velmi důležité, aby se dvířka správně zavírala a nebyla poškozená. Poškozené nesmí být ani panty, západky, těsnění nebo těsnicí povrchy.
4. Nepokoušejte se troubu opravovat nebo upravovat.

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
INSTALACE.....	10
TECHNICKÉ ÚDAJE	11
TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
OVLÁDACÍ PANEL	13
STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU	14
MIKROVLNNÉ VAŘENÍ.....	14
NÁVOD K ROZMRAZOVÁNÍ.....	15
GRIOVÁNÍ/SMÍŠENÉ GRIOVÁNÍ	15
VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY.....	16
ČIŠTĚNÍ A PÉČE	17
RADY PRO MIKROVLNNÝ OHŘEV	18
RADY PRO ROZMRAZOVÁNÍ	20
RADY PRO OHŘEV.....	21
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ.....	22
NEŽ ZAVOLÁTE NA ASISTENČNÍ SLUŽBY	23

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI JE 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 pouze k použití na pracovní desce. Není určena k zabudování do kuchyňské linky. Neumísťujte troubu do skříňky. Elektrická zásuvka musí být snadno přístupná, aby bylo možné přístroj v případě nouze snadno odpojit.

Střídavý proud musí být 230–240 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.

Nepokládejte troubu do míst, kde se tvoří teplo, například do blízkosti klasické trouby.

Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat. Neskladujte ani nepoužívejte troubu ve venkovním prostředí.

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

Používejte jen nádoby a nádobí vhodné na použití v mikrovlnné troubě. Je potřeba zkontrolovat, je-li použito kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby.

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

Po použití vyčistěte kryt vlnovodu a vnitřní prostor trouby. Obojí musí být suché a bez mastnoty. Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.

V blízkosti trouby nebo větracích otvorů neumísťujte hořlavé materiály. Neblokujte větrací 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.

Když je trouba v chodu, nenechávejte ji bez dozoru.

Aby nedošlo k přehřátí a požáru, je třeba dbát zvláštní opatrnosti při vaření nebo ohřívání potravin s vysokým obsahem cukru nebo tuku, např. klobásy, koláče nebo vánoční pudink. Viz příslušné pokyny v návodu k použití.

Aby se předešlo riziku zranění. VAROVÁNÍ:

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

- a) Ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- b) Zkontrolujte, že panty nebo bezpečnostní západky dvířek nejsou rozbité nebo uvolněné.
- c) Přesvědčte se, že těsnění dvířek a těsnicí povrchy nejsou poškozeny.
- d) Přesvědčte se, že ve vnitřním prostoru trouby nebo na dvířkách nejsou promáčkliny.
- e) Přesvědčte se, že elektrický kabel a zástrčka nejsou poškozeny.

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 provádět jakýkoli servis nebo opravu, která vyžaduje

odstranění krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii.

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 mastnota a nečistoty usadili na těsnění dvířek a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré zbytky jídla.

Dbejte pokynů pro „Péči a čištění“. Pokud nebudete udržovat troubu čistotou, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

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

Aby se předešlo riziku zásahu elektřinou.

- 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.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit autorizovaný servis společnosti SHARP.

UPOZORNĚNÍ: Kapaliny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože hrozí jejich výbuch. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděný eruptivní var; proto je třeba při manipulaci s nádobou dbát zvýšené opatrnosti. Aby se zabránilo možnosti výbuchu a náhlého varu:

Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Před použitím odstraňte těsnění a víčka. Zapečetěné nádoby mohou explodovat v důsledku nárůstu tlaku i po vypnutí trouby. Při ohřevu tekutin v mikrovlnné troubě buďte opatrní. Používejte nádoby se širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

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 přihrátím tekutinu zamíchejte.
3. Při ohřívání je vhodné vložit do kapaliny skleněnou nebo podobnou tyčinku (ne kovovou).
4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

Vejte nevařte ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat i po ukončení vaření v mikrovlnné troubě. Chcete-li vařit nebo ohřívat vejce, která nebyla míchaná nebo rozmixovaná, propíchněte žloutky a bílky. Vejce uvařená natvrdo před ohříváním v mikrovlnné troubě oloupejte a

nakrájejte.

Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

VAROVÁNÍ: Obsah lahví na krmení a sklenic s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení. Při vyjímání potravin z trouby používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice, abyste předešli popáleninám. Abyste předešli možnosti popálení:

- 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.

VAROVÁNÍ: Dětem od 8 let věku dovolte používat troubu bez dozoru pouze tehdy, pokud jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby byly schopny troubu používat bezpečným způsobem a pochopily nebezpečí jejího nesprávného používání.

Pokud je spotřebič provozován v režimu GRIL, MIX GRIL, KONVEKCE, MIX KONVEKCE a AUTO MENU (režim platný pro daný model), měly by děti používat troubu pouze pod

dohledem dospělé osoby, a to kvůli vznikající teplotě. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.

Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály. Čištění prováděné dětmi by mělo být pod dohledem.

Modely s elektronickým dotykovým panelem jsou vybaveny režimem dětské pojistky.

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. Tato trouba je určena pro přípravu pokrmů v domácnosti a smí se používat pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nahřívacích polštářků, pantoflí, houbiček, vlhkých látek a podobně může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru. Není vhodný pro komerční nebo laboratorní použití.

Aby se podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

Nikdy nespouštějte troubu, když je prázdná. Při používání zápekací nádoby nebo samoohřevných materiálů pod ně musíte vždy umístit teplovzdorný izolační prvek, například porceláno-

vý talíř, aby přílišné působení tepla nepoškodilo dno trouby. Doba ohřevu uvedená v pokynech k nádobám nesmí být překročena.

Nepoužívejte kovové nádoby, které odráží mikrovlny a může způsobit elektrický oblouk. Do trouby nedávejte plechovky. Aby nedošlo k rozbití otočného talíře nebo základny trouby:

- a) Před čištěním vodou nechte vychladnout.
- b) Na studený otočný talíř/podstavec trouby nepokládejte horké ani studené potraviny nebo horké nádoby.
- c) Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

POZNÁMKA:

Nepoužívejte plastové nádoby pro mikrovlnný ohřev, pokud je trouba ještě horká po použití kombinovaného režimu (závisí na modelu trouby), 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, poradte 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 těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Je to běžný jev a není znakem propouštění trouby nebo poruchy.

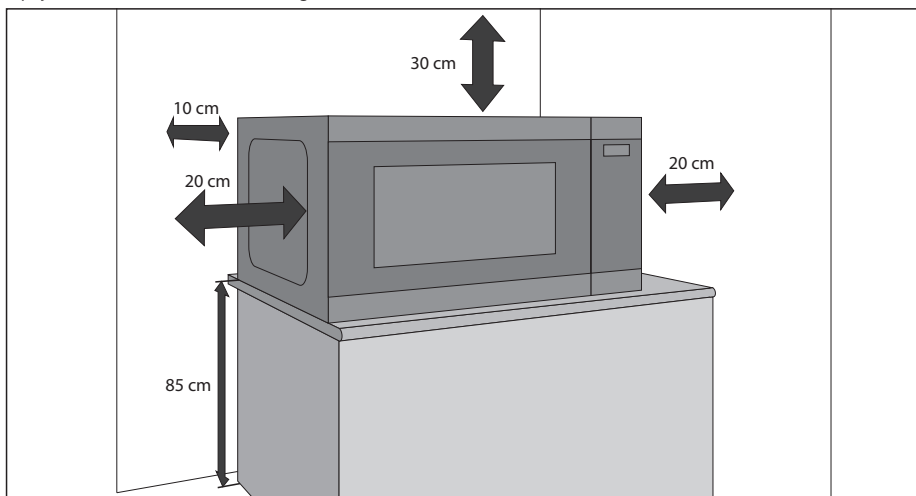
Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: kuchyňské prostory vyhrazené pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních zařízeních / farmy / použití klienty hotelů, motelů a jiných zařízeních rezidenčního typu / zařízení typu penzion.



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 vodorovný povrch, který poskytuje dostatek volného prostoru pro nasávací a/nebo výpustní větrací otvory. Vizte obrázek na první straně. Zadní strana přístroje by měla být umístěna proti zdi.
- Minimální výška pro instalaci je 85 cm.
 - Mezi stranami trouby a přilehlými stěnami nebo předměty 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.

VAROVÁNÍ:

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

Neblokujte ani neucpávejte ventilační otvory.

Na troubu nedávejte žádné předměty.

Nedotýkejte se vnějších částí mikrovlnné trouby během jejího provozu nebo krátce po něm, protože mohou být horké.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Název modelu:		YC-MS01	YC-MG01
Střídavé napětí		230 V / 50 Hz, jedna fáze	
Pojistka/jistič přenosného vedení		10 A	10 A
Potřebné střídavé napětí		1270 W	1270 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	800 W	800 W
	Gril		1000 W
	Pohotovostní režim	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energeticky úsporný režim	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrovlnná frekvence		2450 MHz*	2450 MHz*
Vnější rozměry (š) × (v) × (h) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Rozměry vnitřního prostoru (š) × (v) × (h)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Objem trouby		20 litrů**	20 litrů**
Velikost grilovacího roštu (průměr x výška v mm)			315 x 308
Otočný talíř (průměr v mm)		255	255
Hmotnost (kg)		cca 11,0 kg	cca 11,6 kg
Žárovka v troubě (typu LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B. Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně generuje radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.**

Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné používat v prostředí domácnosti.

**** - Vnitřní objem je vypočten odměřením maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.**

JAKO SOUČÁST POLITIKY NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ SI VYHRÁZUJEME PRÁVO NA ÚPRAVY DESIGNU A TECHNICKÝCH ÚDAJŮ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ.

TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Bezpečnostní systém zavírání dveří
2. Průhled do trouby
3. Skleněný talíř
4. Kruh otočného talíře
5. Spojka otočného talíře
6. Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
7. Ovládací panel
8. Tlačítko pro otevření dveří
9. Ventilační otvory
10. Vnější skříňka
11. Síťová šňůra
12. Grilovací rošt (pouze YC-MG01)

Zkontrolujte, zda bylo dodáno následující příslušenství: kruh otočného talíře, spojka otočného talíře a skleněný talíř.

Pouze trouby s grilem:

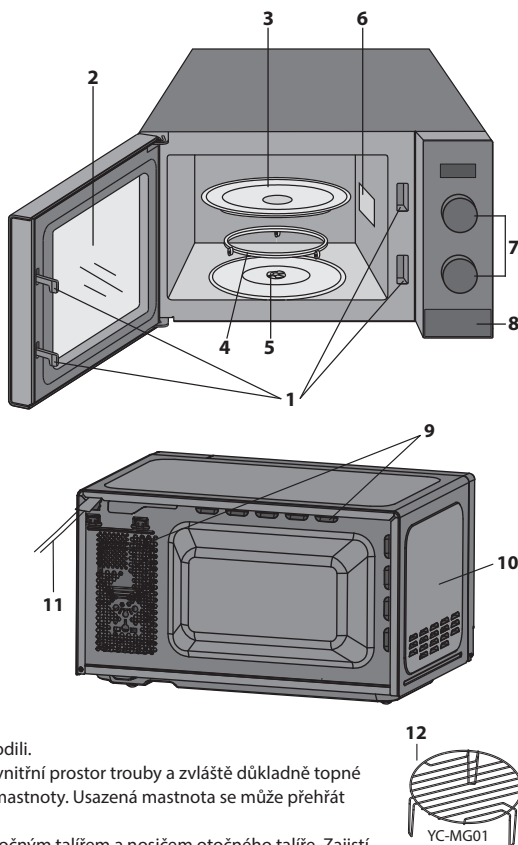
- **Grilovací rošt** – pouze pro použití při přípravě jídla pomocí funkce grilování.
- Grilovací rošt je určen pouze pro použití v troubě s grilem. Nepoužívejte rošt, pokud chcete použít pouze funkci mikrovln.
- Pokyny k použití grilovacího roštu naleznete v sekci GRIL v tomto návodu.

Nedotýkejte se grilu, když je horký.

POZNÁMKA: Při objednávání příslušenství uveďte prosím dvě položky: číslo součástky a název modelu.

POZNÁMKY:

- Kryt vlnovodu je křehký. Při čištění vnitřku trouby byste měli být opatrní, abyste jej nepoškodili.
- Po vaření tučných jídel bez krytu vždy vyčistěte vnitřní prostor trouby a zvláště důkladně topné těleso grilu, které by mělo být suché a zbavené mastnoty. Usazená mastnota se může přehřát a způsobit vznik kouře nebo vzplanout.
- Troubu vždy obsluhujte se správně osazeným otočným talířem a nosičem otočného talíře. Zajišťují 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: Tento symbol znamená, že povrchy mají tendenci stát se během chodu zahřívát. Během chodu se dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a nádoby výrazně zahřejí. Abyste předešli popálením, vždy používejte silné kuchyňské rukavice.

OVLÁDACÍ PANEL

1. KNOFÍK NA OVLÁDÁNÍ VÝKONU MIKROVLNNÉ TROUBY

Stupeň výkonu

800 WATT = VYSOKÝ

620 WATT = STŘEDNĚ VYSOKÝ

440 WATT = STŘEDNÍ



ROZMRAŽENÍ

297 WATT = STŘEDNÍ

130 W = NÍZKÝ

100 % gril = gril

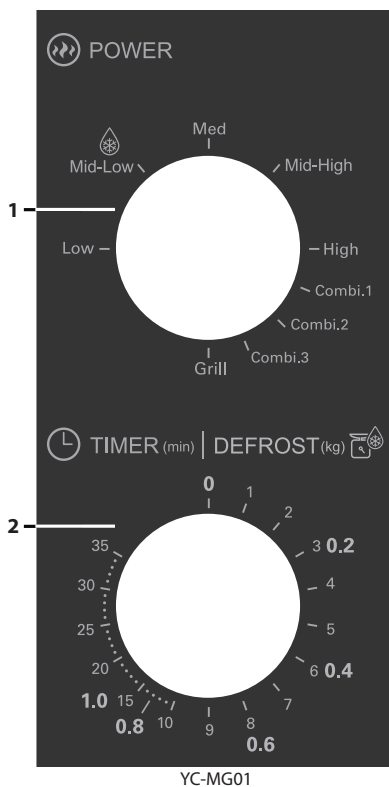
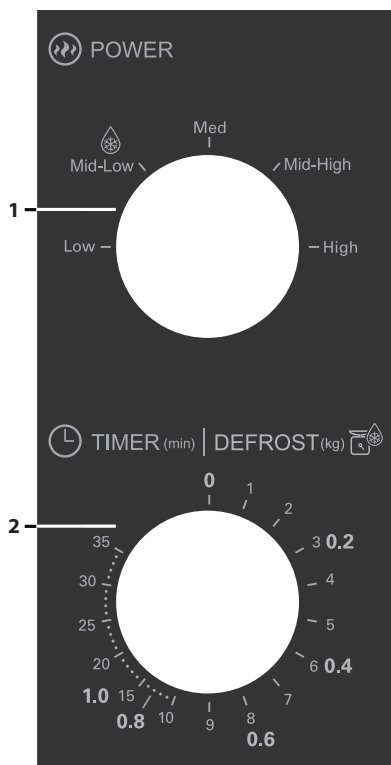
60 % gril 40 % mikrovlny = Kombi. 3

70 % gril 30 % mikrovlny = Kombi. 2

80 % gril 20 % mikrovlny = Kombi. 1

2. KNOFÍK ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ (0-35 Min/0,2 – 1,0 kg)

Knoflík ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ má dvě stupnice. Vnější slouží pro rozmrazování podle hmotnosti v kg. Vnitřní se používá pro nastavení času.



STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU

K dispozici je 5 stupňů mikrovlnného výkonu, které jsou uvedeny níže.

Stupně mikrovlnného výkonu se liší podle zapnutí a vypnutí napájení mikrovlnnou energií. Při použití úrovní jiných než VYSOKÁ (100 %) budete moci slyšet, jak se mikrovlnná energie během vaření nebo rozmrazování zapíná a vypíná. Obecně platí následující doporučení:

800 WATT = VYSOKÝ – používá se k rychlému vaření nebo ohřevu, např. dušeného masa se zeleninou, horkých nápojů, zeleniny, atd.

620 WATT = STŘEDNĚ VYSOKÝ se používá pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotová jídla, také pro citlivé pokrmy, jako například koláče z třeného těsta. S tímto nižším nastavením se pokrmy vaří rovnoměrně bez toho, aby se na okrajích převařily.

440 WATT = STŘEDNÍ – pro hustá jídla, která vyžadují při běžném způsobu přípravy delší dobu vaření, např. jídla s hovězím masem. Doporučujeme použít, pokud chcete, aby bylo maso měkké.

260 WATT = NÍŽŠÍ STŘEDNÍ – k rozmrazení, zvolte toto nastavení výkonu pro zajištění rovnoměrného rozmrazení. Toto nastavení je také ideální pro dušení rýže, vaření těstovin a knedlíků a vaječného krému.

130 WATT = NÍZKÝ – pro jemné rozmrazování, např. krémového dortu nebo sladkého pečiva.

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

1. Připravte jídlo a dejte ho do vhodné nádoby (viz „VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY“), jídlo/nádobu dejte doprostřed otočného talíře. Zavřete dveře.
2. Knoflík **MIKROVLNNÝ VÝKON** otočte na požadované nastavení; zvolte některou ze šesti úrovní mikrovlnného výkonu.
3. Knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** otočte na požadovaný čas vaření/rozmrazování a trouba se spustí automaticky.
4. Jakmile je vaření/rozmrazování hotové, knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** se vrátí na nulovou pozici „0“ a ozve se zvukový signál. Kontrolka se automaticky vypne a otočný talíř se přestane otáčet. Otevřete dveře trouby, a opatrně vyjměte jídlo/nádobu. Jídlo nechte odpočinout tak, jak bude třeba.

TIPY K VAŘENÍ:

Po spuštění trouby se rozsvítí světlo a otočný talíř se bude otáčet se směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček.

Pokud si přejete vaření ukončit ještě před uplynutím doby vaření, otočte knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** zpět na „0“ (vyp.) nebo otevřete dveře trouby. Dveře trouby lze otevřít kdykoli během vaření. Pro pokračování ve vaření zavřete dveře. Pokud si přejete provést změnu času vaření během vaření, jednoduše otočte knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** do nově požadované polohy.

Při vaření/rozmrazování kratším než 3 minuty otočte knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** na značku 10 minut a potom zpět na požadované nastavení. Časovač bude přesnější.

Chcete-li během vaření změnit úroveň výkonu, otočte knoflík **MIKROVLNNÝ VÝKON** na požadované nastavení.

VAROVÁNÍ:

Zkontrolujte, zda se knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** vrátil na pozici „0“, nebo zda se trouba po zavření dveří nespustí.

NÁVOD K ROZMRAZOVÁNÍ

Tento návod je určený k zjednodušení rozmrazování konkrétních potravin:

Lze ho použít k rozmrazování: porce kuřete, kousky masa, ryby (celé nebo filety), mleté maso a uzeniny.

Příklad: Rozmrazení 0,4 kg kousků kuřete:

1. Kousky kuřete dejte do ploché nádoby a dejte ji na otočný talíř v troubě.
2. Otočte knoflík **MIKROVLNNÝ VÝKON** do pozice ROZMRAZOVÁNÍ (NÍZKÝ STŘEDNÍ výkon).
3. Knoflík **ČASOVAČ/ROZMRAZOVÁNÍ** otočte na nastavení 0,4 kg. Trouba se spustí okamžitě. Kousky kuřete během rozmrazování 1–2x otočte.
4. Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

Poznámka: Čas rozmrazování je založený na standardních podmínkách. Zkontrolujte výsledek rozmrazování a v případě potřeby ho nastavte odpovídajícím způsobem.

GRILOVÁNÍ/SMÍŠENÉ GRILOVÁNÍ

1. POUZE GRILOVÁNÍ

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

2. SMÍŠENÉ GRILOVÁNÍ

SMÍŠENÉ GRILOVÁNÍ (MIX GRILL) kombinuje mikrovlny s grilem. MIX znamená vařit střídavě pomocí mikrovln a grilu. Kombinace mikrovlnné energie s grilem zkracuje čas vaření a přináší křupavý, dohněda upravený povrch.

Existují 3 kombinace:

Funkce/Výkon	Výstup	Využití
Combi.1	80 % gril, 20 % mikrovlny	Klobásky, jehněčí, kebab, mořské plody, steak
Combi.2	70 % gril, 30 % mikrovlny	Kousky kuřete, kuřecí prsa, vepřové plátky
Combi.3	60 % gril, 40 % mikrovlny	Celé kuře
Gril	100 % gril	Pečený chléb, plátky jídla

POZNÁMKY KE GRILOVÁNÍ A SMÍŠENÉMU GRILOVÁNÍ:

- Není nutné předehřívat gril.
- Když zapékáte jídlo v hluboké nádobě, umístěte ji na otočný talíř.
- Při prvním použití grilu se může stát, že bude z trouby vycházet dým nebo zápach po spálení. Je to normální a neznamená to, že je trouba porouchaná. Pro zamezení vzniku tohoto problému při prvním použití trouby troubu vyhřívejte bez potravin po dobu 20 minut s nastavením na gril.

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

POZNÁMKA: Aby se předešlo přehřátí, gril se při použití funkce grilu v pravidelných intervalech vypíná a zase zapíná.



UPOZORNĚNÍ: Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby a příslušenství velmi zahřejí. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté chňapky.

VHODNÉ NÁDOBÍ DO MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

Varné nádobí	Mikrovlny Bezpečné	Gril	Poznámka
Hliníková fólie Nádobý 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 nádobí	✓ / ✗	✗	Vždy dodržujte pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedené doby ohřevu. Postupujte opatrně, protože se tyto nádobý zahřejí na velmi vysokou teplotu.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, mimo těch, které mají kovové ozdoby.
Sklo Pyrex®	✓	✓	Při použití tenkého skla je třeba dávat pozor, protože se může při náhlém zahřátí rozbít nebo prasknout.
Kov	✗	✓	Není doporučeno používat při mikrovlnném ohřevu kovové varné nádobí, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Plast/polystyren např. obaly z fast foodu	✓	✗	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádobý se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Potravinářská fólie	✓	✗	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikát pára.
Sáčky na mrazení/pečení	✓	✗	Je nutno propíchnout, aby mohla unikát pára. Zajistěte, aby byly sáčky vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
Papírové talířky/pohárky a kuchyňský papír	✓	✗	Nepoužívejte plastové nebo kovové spony, protože by se mohly roztavit a vzplanout z důvodu jiskření kovů.
Slaměné a dřevěné nádobý	✓	✗	Používejte pouze k vyhřátí nebo pohlčení vlhkosti. Je nutno postupovat opatrně, protože přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✓	✗	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru. Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.



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

POZNÁMKA: Během používání trouby ji nenechávejte bez dozoru.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

POZOR: NA ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI MIKROVLNNÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČE TRUB, PARNÍ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ ANI DRSNÉ ČISTIČE, PŘÍPRAVKY S OBSAHEM SODNÉHO LOUHU ANI DRÁTĚNKY.

Před čišťením se přesvědčte, že vnitřní prostor trouby, dvířka i vnější skříňka trouby jsou vychladlé. ČISTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRANUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA – udržujte troubu čistou, jinak u ní může dojít ke zhoršení stavu povrchu. To pak následně může mít vliv na životnost spotřebiče, případně způsobit nebezpečnou situaci.

POZNÁMKA: Během vaření se uvnitř trouby, na jejím čele a na dvířkách může nahromadit kondenzace. Množství kondenzace závisí na teplotě povrchů trouby a vlhkosti obsažené v připravovaném jídle. Po dokončení vaření vždy otřete veškerou vlhkost nahromaděnou na površích pomocí jemného savého hadříku.

Exteriér trouby

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

Ovládací panel

Před čišťením otevřete dvířka a deaktivujte tím ovládací panel. Při čišťení ovládacího panelu postupujte opatrně. Použijte hadřík navlhčený pouze vodou a jemně otřete panel, dokud nebude čistý.

Nepoužívejte nadměrné množství vody. Nepoužívejte žádné chemické ani abrazivní čisticí prostředky.

Vnitřní prostor trouby

1. Čišťení provádějte po každém použití, dokud je trouba stále teplá. Otřete všechny cákance nebo rozlité jídlo pomocí měkkého vlhkého hadříku nebo houby.

Na větší skvrny po rozlité použijte jemný saponát a přetřete je několikrát vlhkým hadříkem, dokud nejsou odstraněny všechny zbytky. Nahromaděné stříkance se mohou přehřát a začít doutnat nebo se vznítit a způsobit vznik elektrického oblouku. Neodstraňujte krypt 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. Vyhřívejte troubu bez potravin pravidelně s použitím grilu na 20 minut (strana GB-10). Zbytky potravin a vystříklý tuk mohou způsobit vznik dýmu a zápach. Udržujte krypt vlnovodu vždy čistý.

Krypt vlnovodu je vyroben z křehkého materiálu a musí se čistit opatrně (postupujte podle výše uvedených pokynů k čišťení).

POZNÁMKA: Nadměrné namáčení může způsobit rozklad krypt vlnovodu.

Krypt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelného čišťení ho bude třeba vyměnit.

Příslušenství

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

Dvířka

Dvířka na obou stranách, těsnění dvířek a těsnící plochy často otřete jemným navlhčeným hadříkem, abyste odstranili nečistoty. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

POZNÁMKA: Nikdy nepoužívejte parní čistič.

Tipy pro čišťení – Pro snadnější čišťení 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.

RADY PRO MIKROVLNNÝ OHŘEV

Mikrovlny ohřívají pokrmy rychleji než konvenční způsoby vaření. Je tedy jednoznačné, že použití současných technik vede k zajištění dobrých výsledků. Mnoho z následujících technik se podobá technikám používaným při běžném vaření.



VAROVÁNÍ: Tekutiny a potraviny nesmí být ohřívány v utěsněných nádobách nebo sklenicích/ nádobách uzavřených víčkem, protože by mohlo dojít ke zvyšování tlaku uvnitř a k explozi nádoby/sklenice.

RADY PRO VAŘENÍ - POZNÁMKY:

- Vždy dávejte pozor na troubu, je-li v provozu.
- Vždy se ujistěte, že je nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
- Nahlédněte do tabulek v sekci „Kuchařka“, kde naleznete doporučenou dobu vaření a doporučený stupeň výkonu.
- Popcorn do mikrovlnné trouby připravujte pouze v doporučeném obalu (dbejte pokynů výrobce). Nepoužívejte olej, není-li určeno výrobcem, a nikdy nezahřívejte déle, než je předepsáno.



VAROVÁNÍ: Vždy postupujte dle pokynů uvedených v návodu k použití SHARP. Překročíte-li doporučené doby ohřevu a použijete příliš vysoké výkony, může dojít k přehřátí potraviny, vznícení a v extrémních případech ke vzniku požáru a poškození trouby.

Uspořádání

Nejsilnější část potravin dejte do vnější části nádobí, např. kuřecí stehna.

Potraviny, které jsou dány do vnější části nádobí přijmou více energie, proto se uvaří rychleji než kdyby byly uprostřed.

Přikrytí

Určitým potravinám prospěje, pokud jsou během vaření v mikrovlnné troubě přikryté.

K zakrytí použijte fólii do mikrovlnné trouby nebo vhodné víko.

Propichování

Potraviny se skořápkou, slupkou, kůží nebo blánou musí být před vařením nebo ohřevem propíchnuty na několika místech, protože bude docházet k uvolňování páry a potravina může explodovat. např. brambory, ryba, kuře, párky.

POZNÁMKA: Vejce se nesmí v mikrovlnné troubě ohřívat, protože by mohly explodovat, a to i poté, co vaření skončilo. Jedná se např. o ztracená nebo míchaná vejce a vejce natvrdo.

Míchání, otočení a přeskládání

Aby je jídlo rovnoměrně ohřálo, je nezbytné ho během vaření míchat, otáčet a přerovnávat. Jídlo míchejte a přerovnávejte vždy z vnějšku do středu.

Odstání

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

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



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



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

RADY PRO ROZMRAZOVÁNÍ

Použití mikrovlnné trouby je nejrychlejším způsobem rozmrazování. Jedná se o jednoduchý proces, ale je důležité dodržovat následující pokyny, aby bylo jídlo důkladně rozmrazené.

- Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly.
- Pro rozmrazování použijte střední/nízký výkon nebo funkci rozmrazování.
- Nahlédněte do informací níže.

Přeskládání

Potraviny, které jsou umístěny do vnější části nádobí se rozmrazí rychleji než ty uprostřed. Proto je nutné, aby se potraviny během rozmrazování 4x přendaly.

Uzavřené části přesuňte do středu a přearanžujte.

Tak se zajistí, že se všechny části potravin rozmrazí rovnoměrně.

Oddělení

Po vyjmutí z mrazničky může být jídlo slepené dohromady. Je důležité oddělit od sebe jídlo co nejdříve během rozmrazování.

např. plátky slaniny, kuřecí plátky.

Ochrana

Některé části jídla se mohou během rozmrazování zahřívat. Aby se předešlo jejich zahřátí a vaření, mohou být tyto části chráněny malými kousky fólie, která odráží mikrovlny. Např. kuřecí stehna a křídýlka.

Odstání

Aby se potraviny důkladně rozmrazily, je nutné je nechat odstát.

Rozmrazení není ihned po vyjmutí z mikrovlnné trouby úplné. Jídlo se musí nechat přikryté odstát, aby bylo zajištěno úplné rozmrazení i ve středu.

Přetočení

Je zcela zásadní, abyste veškeré jídlo během rozmrazování až 4krát otočili.

Je to důležité pro zajištění kompletního rozmrazení.

RADY PRO OHŘEV

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

Jídla na talíři

Odstraňte všechny kousky masa a drůbeže a ohřejte je odděleně, viz. níže.

Umístěte menší části pokrmu do středu talíře, větší a silnější kousky jídla k okrajům. Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívejte na středním/nízkém mikrovlnném stupni. V polovině ohřevu zamíchejte/přeskládejte.

POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je pokrm úplně ohřátý.

Plátky masa

Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívejte na středním/nízkém výkonnostním stupni.

Alespoň jednou přeskládejte, aby bylo zajištěno rovnoměrné ohřátí.

POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je maso úplně ohřáté.

Porce drůbeže

Umístěte nejsilnější části porce k okrajům nádoby, přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívejte na středním výkonnostním stupni.

V polovině ohřívání jídlo otočte.

POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je drůbež úplně ohřátá.

Jídla vařené v jednom hrnci

Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby nebo vhodným krytem a ohřívejte na středním/nízkém výkonnostním stupni.

Pro zajištění rovnoměrného ohřevu opakovaně zamíchejte.

POZNÁMKA: Před podáváním se přesvědčte, že je pokrm zcela prohřátý.

Abyste při ohřevu dosáhli nejlepších výsledků, zvolte úroveň mikrovlnného výkonu vhodnou pro daný typ potravin.

Např. miska zeleniny může být ohřívána na vysokém výkonnostním stupni, zatímco lasagne obsahující složky, které nelze zamíchat, by se měly ohřívat na středním/nízkém výkonnostním stupni.

POZNÁMKY:

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



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

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



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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud se domníváte, že trouba nefunguje správně, existují jednoduché kontroly, které můžete provést sami, než zkontaktujete technika. To pomůže předejít zbytečným servisním hovorům v případech, že je závada jednoduchá. Postupujte dle pokynů níže:

Dejte na otočný talíř půl šálku vody a zavřete dvířka. Nastavte časovač na vaření po dobu 1 minuty na vysokém mikrovlnném výkonostním stupni.

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

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



VAROVÁNÍ: Nikdy nenastavujte, neopravujte ani neupravujte troubu sami. Pro kohokoli jiné než techniky SHARP je servis nebo oprava spotřebiče nebezpečná. To je důležité, neboť oprava může zahrnovat sejmutí krytů poskytujících ochranu před mikrovlnnou energií.

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

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

DOTAZ	ODPOVĚĎ
Vzduch cirkulující okolo dveří.	Když trouba funguje, v prostoru trouby cirkuluje vzduch. Dveře nemají žádné vzduchotěsné těsnění a vzduch tak může z dveří unikat.
V troubě se tvoří kondenzace a může kapat ze dveří.	Prostor trouby bude normálně chladnější než vařené potraviny a proto na chladnějším povrchu kondenzovat pára vznikající během vaření. Množství vzniklé páry závisí na obsahu vody ve vařených potravinách. Některé potraviny, například brambory, mají vysoký obsah vlhkosti. Kondenzace na skle dveří může po několika hodinách zmizet.
Jiskření v prostoru trouby během vaření.	Pokud se k prostoru trouby během vaření přiblíží kovový objekt, může docházet k jiskření. To může narušit povrch vnitřní části trouby, ale troubu to jinak nijak nepoškodí.
Jiskření brambor.	Ujistěte se, že z brambor byly odstraněny všechny klíčky a že byly propíchnuty a umístěny přímo na desku nebo na teplu vzdorné nádoby.
Trouba nefunguje, když se ovladač času otočí mimo 0.	Zkontrolujte, zda jsou dveře řádně zavřené.
Trouba vaří příliš pomalu.	Ujistěte se, zda byl vybrán správný výkon.
Trouba je hlučná.	Mikrovlny se během vaření/rozmrazování zapínají a vypínají.
Vnější skříň je horká.	Skříň může být horká na dotek - nepouštějte k ní děti.

NEŽ ZAVOLÁTE NA ASISTENČNÍ SLUŽBY

Než požádáte o servisní služby, zkontrolujte všechny níže uvedené body:

- Přesvědčte se, že je trouba bezpečně zapojená do zásuvky. Pokud není, vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 vteřin a znovu ji bezpečně zapojte.
- Zkontrolujte, zda spálená pojistka nebo nejsou vyhozené pojistky. Pokud je obojí v pořádku, zkuste do zásuvky zapojit jiné zařízení, zda bude fungovat.
- Zkontrolujte, že jsou výkon a čas správně nastaveny.
- Zkontrolujte, zda jsou dvířka bezpečně zavřená a je zavřený systém bezpečného zavírání dvířek. Jinak nebude do trouby proudit mikrovlnná energie.

POKUD ŽÁDNÉ Z VÝŠE UVEDENÉHO SITUACI NENAPRAVÍ, KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA. NESNAŽTE SE TROUBU OPRAVIT NEBO UPRAVIT SAMI.



Увага:

Ваш прилад марковано такою позначкою. Це означає, що відходи електричного та електронного обладнання не можна змішувати зі звичайним побутовим сміттям. Існує окрема система прийому й утилізації цих виробів.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

А. Інформація щодо утилізації для користувачів (приватних домогосподарств)

1. У Європейському Союзі

Увага: Не викидайте цей виріб у звичайний смітник!

Відходи електричного й електронного обладнання підлягають окремій утилізації, і згідно з законодавством, їх має бути належним чином оброблено, утилізовано й перероблено.

Країнами-членами ЄС встановлено, що приватні господарства в країнах ЄС можуть безкоштовно здати електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, до спеціалізованих пунктів прийому*.

У деяких країнах* місцеві підприємства торгівлі також можуть безкоштовно приймати старі вироби в осіб, які купують нові аналогічні вироби.

*) Щоб отримати більше інформації, зверніться до місцевих органів влади.

Батарейки чи акумулятори, якими було оснащене електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, також підлягають окремій утилізації згідно з вимогами місцевих органів влади.

Дотримуючись правил утилізації цього приладу, ви допомагаєте забезпечити його належну обробку, утилізацію та переробку, що дозволяє запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, пов'язаному з неналежною утилізацією сміття.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не збираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці www.swico.ch або www.sens.ch.

В. Інформація щодо утилізації для комерційних користувачів

1. У Європейському Союзі

Якщо Ви хочете позбутися виробу, що використовувався з комерційною метою:

Зверніться до місцевого дилера компанії SHARP і отримайте інформацію щодо повернення виробу. Ви можете зазнати певних витрат, що пов'язані зі здаванням і переробкою виробу. Вироби невеликого розміру (у невеликих кількостях) можна здати в місцеві приймальні пункти.

Для Іспанії: Для повернення виробів, що вийшли з ладу, зверніться до відповідної установи зі збирання відходів чи до місцевих органів влади.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про належні способи утилізації.

Звернутися по обслуговування можна, відвідавши сторінку www.sharpconsumer.com/contact/, а ознайомитись із своїми правами згідно з умовами гарантії — за адресою www.sharpconsumer.com/support/ або звернувшись до продавця, в якого було придбано виріб.

Декларації відповідності можна одержати за адресою: www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

1. Не намагайтеся користуватися цією піччю з відчиненими дверцятами — це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо підтримувати у справному стані пристрої захисного блокування.
2. Не вставляйте жодні предмети між передньою панеллю печі та дверцятами, а також не допускайте накопичення сміття чи залишків засобів для чищення на поверхнях ущільнювачів.
3. Не користуйтеся піччю, якщо вона несправна. Дуже важливо, щоб дверцята печі були справні і добре зачинялись, а також щоб не було пошкоджено їхні завіси, замки та ущільнення чи ущільнювальні поверхні.
4. Не намагайтеся ремонтувати чи регулювати піч.

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	3
МОНТАЖ	12
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
ПІЧ І ПРИЛАДДА ДО НЕЇ	14
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	15
РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ	16
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ	16
ШКАЛА РОЗМОРОЖУВАННЯ	17
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ" ТА "КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ"	17
ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ	18
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	19
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ	20
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ	22
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ	23
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	24
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ	25

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Запобігання виникненню пожежі. Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час роботи. Встановлення занадто високої потужності чи занадто довгого часу приготування може стати причиною перегрівання печі, яке може спричинити пожежу.

Ця піч призначена лише для використання на стільниці. Можливість її вмонтування в якийсь з елементів кухонного обладнання не передбачено. Не ставте піч у шафу. Забезпечте вільний доступ до електричної розетки, щоб у разі екстреної необхідності було легко вимкнути прилад.

Живлення приладу має здійснюватися змінною напругою 230–240 В, частотою 50 Гц. Розподільна лінія має бути захищена запобіжником або автоматичним вимикачем принаймні на 10 А. Для живлення апарата має використовуватись окреме електричне коло.

На розміщуйте піч в місцях, де виділяється тепло, наприклад поруч зі звичайною духовкою. Не встановлюйте піч в місцях з підвищеним рівнем вологості або в місцях її накопичення. Не зберігайте й не використовуйте піч надворі.

У разі виникнення диму, вимкніть піч або від'єднайте її від мережі та не відчиняйте дверцята, щоб стримати можливе займання.

Використовуйте лише призначені до використання у мікрохвильових печах ємності та посуд. Перевірте посуд на придатність до використання в мікрохвильовій печі.

Під час підігрівання їжі в пластикових або паперових ємностях наглядуйте за піччю, щоб виключити можливість займання.

Після використання вимийте кришку хвилеводу, внутрішню камеру печі. Вони мають бути сухими та чистими. Внаслідок перегріву накопичений жир може почати димитися або ж загорітися.

Не розміщуйте поряд з піччю або її вентиляційними отворами легкозаймисті матеріали. Не перекривайте вентиляційні отвори.

Зніміть із їжі та її пакувальних матеріалів усілякі металеві пломби і дротяні стяжки. Виникнення дуги на металевих поверхнях може спричинити займання.

Не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Через неможливість контролю за температурою олія може спалахнути.

Для приготування попкорну використовуйте лише спеціальний посуд, призначений для застосування в мікрохвильових печах.

Не використовуйте піч для зберігання страв чи будь-яких інших предметів.

Після вмикання печі перевірте робочі параметри й переконайтеся, що піч працює належним чином.

Не залишайте піч, що працює, без нагляду.

Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв з високим вмістом цукру або жиру, наприклад, сосисок, пирогів або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегрівання та підгоранню. Див. відповідні поради в керівництві з експлуатації.

Запобігання можливим тілесним ушкодженням. УВАГА!

Не використовуйте піч, якщо вона має пошкодження чи несправності. Перед початком експлуатації перевіряйте:

- a)** Переконайтеся, що дверцята зачиняються надійно, без зміщення й перекосів.
- b)** Переконайтеся у тому, що завіси і замок захисних дверцят справні і щільно зачиняються.

- с) Переконайтесь у тому, що ущільнення й ущільнювальні поверхні дверцят не мають пошкоджень.
- д) Переконайтесь у тому, що на внутрішній поверхні камери печі і дверцят немає подряпин.
- е) Переконайтесь у тому, що шнур і вилка живлення не мають пошкоджень.

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.

Забороняється самостійне налаштування, ремонт або модифікація печі. З міркувань безпеки усі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.

В жодному разі не використовуйте піч з відчиненими дверцятами й не переробляйте встановлені на них захисні фіксатори. Не використовуйте піч, якщо між ущільнювачами дверцят та ущільнювальною поверхнею розташований якийсь предмет.

Не допускайте накопичення на ущільненнях дверцят і суміжних деталях жиру чи бруду. Регулярно чистіть піч та усувайте всі залишки продуктів.

Дотримуйтесь вказівок, які наведено в розділі «Догляд і чищення». Недотримання вказівок щодо регулярного чищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, мають проконсультуватися з лікарем або виробником кардіостимулятора щодо протипоказань до використання мікрохвильових печей.

Запобігання можливим ураженням електричним струмом

- Ні в якому разі не знімайте зовнішній корпус.
- Не розливайте рідини й не встромляйте нічого в отвори дверних фіксаторів чи у вентиляційні отвори. У разі пролиття рідини негайно вимкніть піч або від'єднайте її від мережі й викличте уповноваженого агента сервісної служби компанії SHARP.
- Не занурюйте шнур чи вилку живлення у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу чи робочої поверхні.
- Не допускайте доторкання шнура живлення до нагрітих поверхонь, зокрема до задньої стінки печі.
- Апарат і шнур живлення слід встановлювати в місці, недоступному для дітей віком молодше 8 років.
- Не намагайтеся самостійно замінити лампочку в печі й не дозволяйте робити це нікому, окрім уповноваженого компанією SHARP електрика. Якщо лампочка освітлення печі не працює, зверніться до дилера чи уповноваженого агента сервісної служби SHARP.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його заміну має виконати представник авторизованого сервісного центру компанії SHARP.

УВАГА! Не дозволяється підігрівати рідину та іншу їжу у запечатаній тарі, оскільки вона може вибухнути. Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може супроводжуватися уповільненим вивержним закипанням, тому з посудом з напоями необхідно поводитися дуже обережно. Запобігання можливому вибуху й раптового закипанню:

Не використовуйте герметичну тару. Перед застосуванням зніміть пломби і кришки. Герметична тара може вибухнути внаслідок зростання тиску навіть після вимкнення печі.

Будьте обережні під час підігрівання рідини в мікрохвильовій печі. Використовуйте тару з широкою горловиною, щоб із неї легко виходили бульбашки.

Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад, у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до виверження вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.

Запобігання раптовому викиду киплячої рідини й можливим опікам:

1. Не перевищуйте рекомендований час приготування.
2. Збовтуйте рідину перед підігріванням чи повторним підігріванням.
3. Під час повторного підігрівання бажано занурити в рідину скляну паличку чи подібний предмет (не металевий).
4. Підігрівши рідину, залишайте її в печі щонайменше на 20 секунд, щоб уникнути уповільненого виверженого закипання.

Не готуйте яйця у шкаралупі, також не слід розігрівати у мікрохвильовій печі цілі яйця, зварені на круто, оскільки вони можуть вибухнути навіть по закінченні готування. Для приготування або розігрівання незбовтаних або цілих яєць, проколите жовтки й білки. Зніміть шкаралупу й поріжте зварені на круто яйця, перш ніж розігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Перед приготуванням проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти, інакше вони можуть вибухнути.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст дитячих пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру. Щоб не обпектися, виймаючи страви з печі, користуйтеся спеціальною ручкою чи рукавичками.

Запобігання можливим опікам:

- Відкриваючи ємності, посуд для приготування попкорну, рукави для запікання тощо, тримайте їх якнайдалі від обличчя, щоб уникнути парових опіків і викидів кип'ятку. Щоб уникнути опіків, завжди, перш ніж подавати їжу, перевіряйте її температуру та перемішуйте, особливо коли страви чи напої призначені немовлятам, дітям та людям похилого віку. Зовнішні деталі під час роботи можуть нагрітися. Не готуйте у присутності маленьких дітей.
- Температура ємності не є вірним показником температури страви чи напою; завжди перевіряйте температуру страви.
- Відчиняючи дверцята печі, завжди ставайте подалі, щоб не обпектися паром та жаром, що виходить назовні.
- Після підігрівання розрізуйте фаршировані запечені страви, щоб випустити пару й уникнути опіків.
- Щоб уникнути опіків у дітей, не дозволяйте їм наближатися до дверцят печі.

УВАГА! Користуватися піччю без нагляду можна лише дітям віком 8 років чи старше, які ознайомилися з відповідними інструкціями, здатні користуватися піччю з дотриманням правил безпеки й розуміють, з якими небезпеками пов'язане неправильне використання.

Оскільки у печі використовується висока температура, діти можуть використовувати піч у режимах GRILL ("ГРИЛЬ"),

MIX GRILL ("КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ"), CONVECTION ("КОНВЕКЦІЯ"), MIX CONVECTION ("КОМБІНОВАНА КОНВЕКЦІЯ") та AUTO MENU ("АВТОМЕНЮ") (залежно від моделі) лише

під наглядом дорослих.

Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або пси-

хічними можливостями (у т. ч. дітьми) або особами, що не мають відповідного досвіду чи знань, без нагляду або якщо вони не отримали інструкцій щодо його використання від особи, відповідальної за їхню безпеку. Наглядайте за дітьми, щоб вони не гралися з апаратом. Чистити його діти можуть, тільки перебуваючи під наглядом.

Моделі з електронною сенсорною панеллю мають режим блокування від дітей.

Не спирайтеся на дверцята печі й не розхитуйте їх. Не грайтеся з піччю й не використовуйте її в якості іграшки.

Необхідно ознайомити дітей з усіма важливими правилами безпеки: користуватися ручками для посуду, обережно знімати шкірку з продуктів, звертати особливу увагу на пакувальні матеріали (наприклад, матеріали, здатні до саморозігріву), призначені для збереження свіжості продуктів, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

Інші застереження

Не намагайтеся якимось чином модифікувати піч.

Не пересувайте піч під час експлуатації.

Ця піч є побутовим приладом. Вона призначена тільки для домашнього користування з метою приготування їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, нагрівання грілок, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може супроводжуватись небезпекою травмування, займання чи пожежі. Піч не призначена для комерційного чи лабораторного використання.

Надійне користування піччю й уникнення пошкоджень

Ні в якому разі не вмикайте порожню піч. Використовуючи тарілку для обсмажування або матеріали, здатні до самонагрівання, завжди підкладайте під них теплоізоляційний матеріал, наприклад порцелянову тарілку, щоб запобігти пошкодженню дека внаслідок теплового напруження. Не

перевищуйте час попереднього розігрівання, зазначений у рецепті до страви.

Не використовуйте металевий посуд, що відбиває мікрохвилі й може викликати іскру. Не ставте в піч консервні бляшанки.

Збереження цілісності поворотного столика чи дека:

- a) Перш ніж мити поворотний столик чи деко в воді, зачекайте, поки він охолоне.
- b) Не кладіть на холодний поворотний столик чи деко гарячу їжу або гарячий посуд.
- c) Під час експлуатації печі не кладіть на її зовнішній корпус жодні предмети.

ПРИМІТКА:

Не користуйтеся для мікрохвильової обробки пластиковими ємностями, якщо піч не охолола після роботи в комбінованому режимі (залежно від моделі печі): вони можуть розплавитись.

Під час роботи у згаданих вище режимах не слід користуватися пластиковими ємностями, хіба що виробник цих ємностей вказав про можливість такого використання.

У разі виникнення сумнівів щодо підключення приладу до електромережі зверніться до кваліфікованого електрика, якщо має відповідні повноваження.

Ані виробник, ані дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі або травми, пов'язані з недотриманням відповідної процедури підключення печі до електромережі.

На стінках печі або навколо ущільнювачів дверцят та ізоляційних поверхонь іноді може з'являтися водяний конденсат або краплі. Це нормальне явище, що не свідчить про витік мікрохвильової енергії або несправність приладу.

Цей прилад призначений для використання в побутових чи аналогічних умовах: в кухонних зонах, призначених для ви-

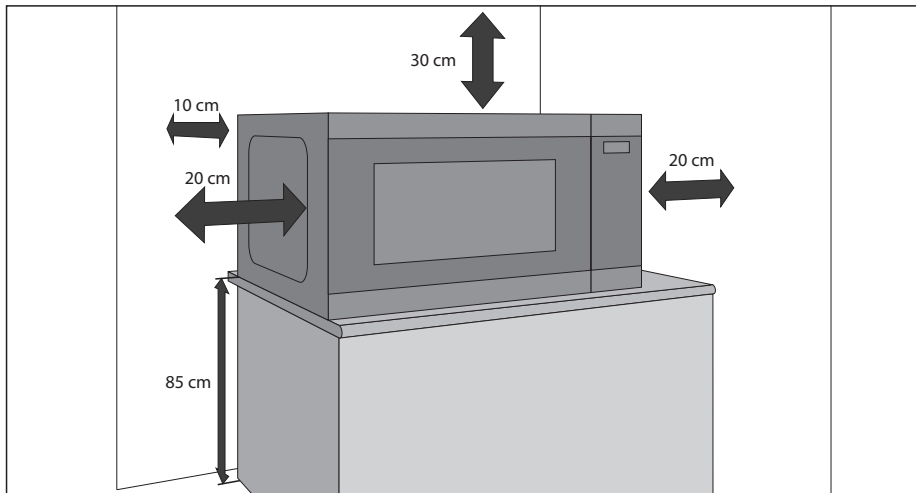
користання персоналом магазинів, офісів та інших закладів; на сільськогосподарських підприємствах; для використання клієнтами готелів, мотелів та інших закладів для проживання людей; заклади, що надають послуги "ліжко та сніданок".



Цей умовний знак означає, що поверхні нагріваються під час експлуатації приладу.

МОНТАЖ

1. Вийміть з внутрішньої камери печі усі пакувальні матеріали й зніміть захисну плівку з поверхні корпусу мікрохвильової печі.
 2. Уважно огляньте піч на предмет будь-яких пошкоджень.
 3. Встановлюйте піч на надійну горизонтальну поверхню, міцність якої дозволить витримати вагу печі разом з найважчим предметом, який можна в ній нагрівати. Не ставте піч у шафу.
 4. Виберіть горизонтальну поверхню, місця на якій достатньо для дотримання необхідного простору навколо вхідних і (або) вихідних вентиляційних отворів. Див. рисунок на першій сторінці. Задньою стінкою апарат можна поставити до стіни.
- Мінімальна монтажна висота складає 85 см.
 - Відстань між бічними стінками мікрохвильової печі і суміжними стінами чи будь-якими іншими предметами має становити не менше ніж 20 см.
 - Висота вільного простору над піччю має становити не менше ніж 30 см.
 - Не знімайте ніжки з днища печі.
 - Перекривання вхідних і (або) вихідних отворів може спричинити пошкодження печі.
 - Розташовуйте піч якомога далі від радіо- та телевізійних приймачів. Користування мікрохвильовою піччю може спричиняти виникнення завад у прийманні радіо- та телевізійного сигналу.



5. Надійно вставте вилку печі до стандартної заземленої побутової електророзетки.

УВАГА!

Не ставте піч біля джерел тепла, вологи або в вологих місцях (наприклад, біля звичайної духовки), а також біля займистих матеріалів (наприклад, штор).

Не перекривайте вентиляційні отвори.

Не ставте на піч жодні предмети.

Під час роботи і протягом певного часу після закінчення роботи мікрохвильової печі не доторкайтесь до її кожуха: він може бути гарячим.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва моделі		YC-MS01	YC-MG01
Напруга джерела змінного струму		однофазна, 230 В, 50 Гц	
Запобіжник чи автоматичний вимикач розподільної лінії		10 А	10 А
Споживана потужність		1270 Вт	1270 Вт
Вихідна потужність:	Мікрохвильовий режим	800 Вт	800 Вт
	Гриль		1000 Вт
	Режим очікування	менше ніж 1,0 Вт	менше ніж 1,0 Вт
	Енергоощадний режим	менше ніж 0,5 Вт	менше ніж 0,5 Вт
Частота мікрохвиль:		2450 МГц*	2450 МГц*
Габаритні розміри (Ш x В x Г) мм		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Габарити внутрішньої камери (Ш) x (В) x (Г)**, мм		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Місткість печі		20 літрів**	20 літрів**
Розміри решітки для грилю (діаметр x висота, мм)			315 x 308
Поворотний столик (діаметр, мм)		255	255
Маса, кг		прибл. 11,0 кг	прибл. 11,6 кг
Лампочка освітлення духовки (світлодіодна)		1,5 Вт	1,5 Вт

*** - Цей виріб відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно з цим стандартом, цей виріб належить до обладнання групи 2, класу В. Належність до групи 2 означає, що для теплової обробки їжі цей прилад у нормальному режимі роботи генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання. Належність до класу В означає, що цей прилад придатний до використання в домашньому господарстві.**

**** - Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини й висоти. Фактична місткість для закладення їжі є меншою за розрахункову.**

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ

1. Захисний замок дверцят
2. Оглядове вікно
3. Скляне деко
4. Роликове кільце
5. Муфта поворотного столика
6. Кришка хвилеводу (не знімати!)
7. Панель керування
8. Кнопка відчинення дверцят
9. Вентиляційні отвори
10. Зовнішній корпус
11. Шнур живлення
12. Решітка гриля (тільки для YC-MG01)

Не забудьте перевірити наявність такого приладдя: роликового кільця, муфти поворотного столика та скляного дека

Тільки у печах із грилем:

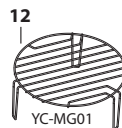
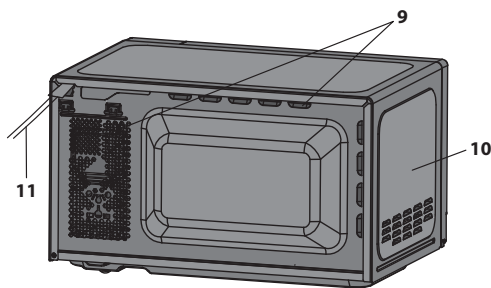
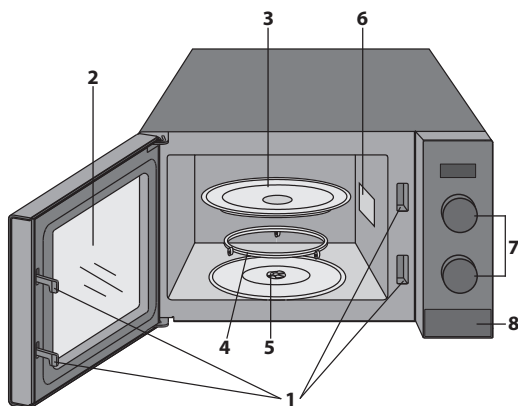
- **Решітка гриля** – тільки для приготування на грилі.
- Решітка грилю призначена тільки для використання у печах із грилем. Використовувати решітку під час користування функцією мікрохвиль **ЗАБОРОНЕНО**.
- Порядок користування решіткою гриля описано в розділі "ГРИЛЬ" цього керівництва з експлуатації.

Ніколи не торкайтеся гарячої решітки.

ПРИМІТКА: Замовляючи приладдя, назвіть назву деталі й модель печі.

ПРИМІТКИ:

- Очищуючи піч зсередини, будьте дуже обережні, щоб не пошкодити ламку кришку хвилеводу.
- Готуючи жирні страви без кришки, по завершенні ретельно очистіть внутрішню камеру й особливо нагрівальний елемент грилю. Вони мають завжди бути сухими й чистими. Перегрівання застарілого жиру може призвести до виникнення диму чи пожежі.
- Перед використанням печі завжди переконайтеся в тому, що поворотний столик і його підставку встановлено належним чином. Це забезпечить ретельне й рівномірне приготування страв. Неправильно встановлений столик під час експлуатації може гуркотіти, погано обертатися чи навіть пошкодити піч.
- Продукти і тару з продуктами для приготування завжди слід ставити на поворотний столик.
- Поворотний столик обертається за годинниковою стрілкою чи у протилежному напрямку. Напрямок обертання змінюється кожного разу, коли піч вмикають. Це жодним чином не впливає на процес приготування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ця позначка означає, що під час роботи поверхні можуть нагріватися. Під час роботи дверцят, зовнішній корпус, внутрішня камера, приладдя та посуд можуть сильно нагріватися. Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. Ручка РЕГУЛЯТОРА ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ

Power level (Рівень потужності)

800 Вт = ВИСОКИЙ

620 Вт = ПОМІРНО ВИСОКИЙ

440 Вт = СЕРЕДНІЙ



РОЗМОРОЖУВАННЯ

297 Вт = СЕРЕДНІЙ

130 Вт = НИЗЬКИЙ

100% гриль = Гриль

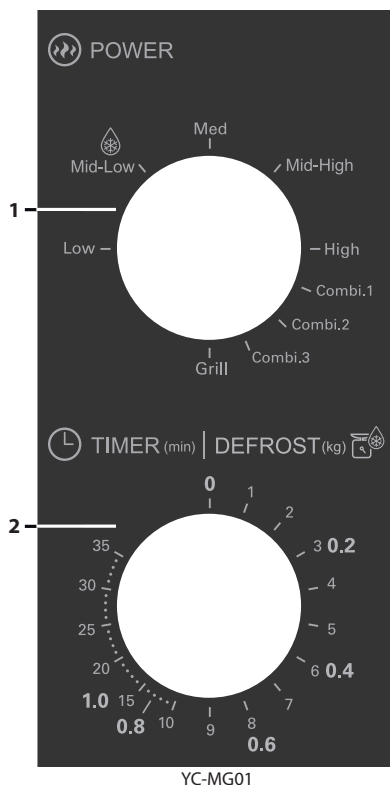
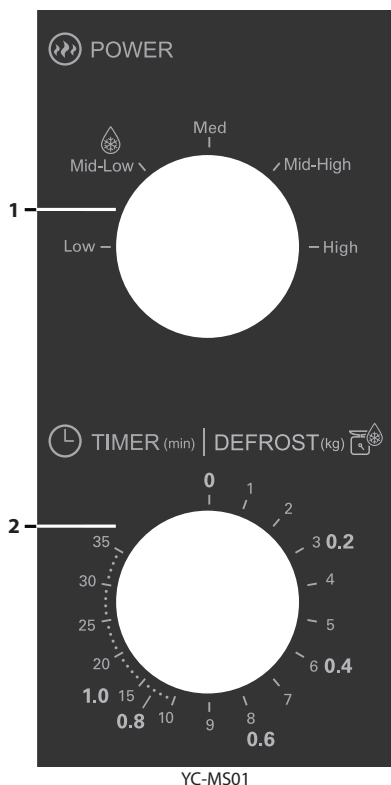
60% гриль 40% мікрохв. = Combi.3

70% гриль 30% мікрохв. = Combi.2

80% гриль 20% мікрохв. = Combi.1

2. Ручка регулятора TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ) (0-35 хв/0,2 – 1,0 кг)

РЕГУЛЯТОР TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ) має дві шкали. Зовнішня шкала призначена для розморожування продуктів за масою у кілограмах. Внутрішня шкала призначена для налаштування часу.



РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ

Передбачено 5 рівнів потужності мікрохвиль, які перелічено нижче.

Під час приготування або розморожування їжі рівні потужності мікрохвиль, відмінні від ВИСОКОГО (100%), реалізовано шляхом вмикання й вимикання мікрохвильової енергії.

У більшості випадків рекомендовано використовувати такі рівні потужності:

800 Вт - (ВИСОКИЙ) використовується для швидкого приготування чи розігрівання, наприклад, запіканок, гарячих напоїв, овочів тощо.

620 Вт - (ПОМІРНО ВИСОКИЙ) використовується для тривалішого приготування продуктів щільної консистенції, як-от смаженого м'яса, м'ясного хліба та готових страв у тарілках, а також ніжних страв, наприклад, бісквітних тістечок. У цьому режимі зниженої потужності їжа готується рівномірно, без пересмажування з боків.

440 Вт - (СЕРЕДНІЙ) для продуктів щільної консистенції, що вимагають тривалого приготування, коли готуються традиційним способом, наприклад, для страв з яловичини. Рекомендується використовувати цей режим, щоб м'ясо було ніжним.

260 Вт - (ПОМІРНО НИЗЬКИЙ) використовується для розморожування; вибирайте цю потужність для рівномірного розморожування. Вона також ідеально пасує для варки рису, спагеті, галушок та приготування яєчного заварного крему.

130 Вт - (НИЗЬКИЙ) використовується для повільного розморожування, наприклад, печива чи тістечок.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

1. Підготуйте й покладіть продукти у придатний посуд (див. розділ "ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ") і поставте посуд (покладіть продукти) безпосередньо на поворотний столик посередині. Зачиніть дверцята.
2. Поверніть ручку **РЕГУЛЯТОРА ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ** у потрібне положення, яке відповідає одному з шести рівнів потужності мікрохвильового поля.
3. Поверніть ручку регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** у положення, яке відповідає потрібному часу приготування (розморожування). Піч увімкнеться автоматично.
4. По закінченні приготування (розморожування) ручка регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** повертається в положення "0", і апарат подає звуковий сигнал. Також обертання поворотного столика автоматично припиняється, а індикатор печі згасає. Відчиніть дверцята печі й обережно вийміть продукти (посуд). Якщо потрібно, дайте страві постояти.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЇЖІ:

Після запуску печі загориться лампочка освітлення, а поворотний столик почне обертатися за годинниковою стрілкою або проти неї.

Якщо потрібно зупинити приготування їжі до закінчення призначеного часу, поверніть ручку регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** у положення "0" (Вимк.) або відчиніть дверцята печі. Дверцята печі можна відчинити у будь-який момент під протягом приготування їжі. Щоб продовжити приготування, зачиніть дверцята. Якщо потрібно під час роботи змінити час приготування їжі, просто поверніть ручку регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** у потрібне положення.

Якщо потрібно встановити час приготування менш ніж на 3 хвилини, поверніть ручку регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** за позначку 10 хвилин, а потім назад до потрібного налаштування. Тоді таймер працюватиме з більшою точністю.

Для зміни рівня потужності під час приготування їжі поверніть ручку регулятора **ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ** у потрібне положення.

УВАГА!

Переконайтесь у тому, що по закінченні приготування ручку регулятора **TIMER/ DEFROST (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ)** встановлено в положення "0", інакше, коли дверцята буде зачинено, піч автоматично увімкнеться.

ШКАЛА РОЗМОРОЖУВАННЯ

Ця шкала складена таким чином, щоб полегшити розморожування продуктів.

У печі можна розморожувати: порційну курятину, корейку, рибу (цільну чи філе), фарш і ковбасу.

Приклад. Розморожування 0,4 кг порційної курятини.

1. Покладіть порції курятини на блюдо й поставте його на поворотний столик у печі.
2. Поверніть ручку **РЕГУЛЯТОРА ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ** у положення DEFROST (ПОМІРНО НИЗЬКА).
3. Поверніть ручку регулятора **TIMER/ DEFROST** (ТАЙМЕР/РОЗМОРОЖУВАННЯ) у положення 0,4 кг. Піч одразу увімкнеться. Під час розморожування переверніть 1-2 рази порції курятини.
4. По закінченні розморожування загорніть продукти у фольгу й залиште до повного розморожування.

Примітка. Час розморожування вказано для стандартних умов. Перевірте результат розморожування і, якщо необхідно, відрегулюйте час розморожування відповідним чином.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ" ТА "КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ"

1. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМІ "ГРИЛЬ"

Гриль, розташований в верхній частині камери печі, має лише один рівень потужності. Під час роботи грилю обертається й поворотний столик, завдяки чому страва підсмажується рівномірно. Для приготування на грилі маленьких страв, як-от бекону, шинки та кекси до чаю. Страву можна класти або безпосередньо на решітку, або в відкрите блюдо чи жаростійку тарілку, встановлену на решітку.

2. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМІ "КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ"

У режимі **КОМБІНОВАНОГО ГРИЛЮ** гриль використовується у поєднанні з мікрохвильовою енергією. Слово "КОМБІНОВАНИЙ" означає почергове використання мікрохвиль та грилю.

При поєднанні мікрохвильової енергії з грилем час приготування скорочується, а страва набуває хрусткої, золотавої скоринки.

Існує три варіанти поєднання цих режимів:

Функція/Потужність	Потужність	Призначення
Combi.1	80% гриль, 20% м/х	сосиски, баранина, кебаб, рибні страви, лангет
Combi.2	70% гриль, 30% м/х	порційна курятинка, куряча грудка, свинна корейка
Combi.3	60% гриль, 40% м/х	Ціла курка
Гриль	100% гриль	Сухарики, продукти, нарізані пластівцями

ЗАУВАЖЕННЯ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ" ТА "КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ":

- Розігрівати гриль перед початком приготування не треба.
- Використовуючи для підсмажування страв глибокий посуд, ставте його на поворотний столик.
- Користуючись грилем уперше, можна почути запах диму чи підгорілої їжі. Це нормальне явище, яке не є ознакою несправності печі. Щоб це не відбувалося, перед першим користуванням піччю розігрійте її протягом 20 хвилин грилем без жодних продуктів.

ВАЖЛИВО: Щоб під час роботи розігнати дим чи запах, відкрийте вікно чи ввімкніть кухонну вентиляцію.

ПРИМІТКА: Під час користування грилем гриль періодично вмикається й вимикається, щоб запобігти перегріванню.



УВАГА! Дверцята, зовнішній корпус, камера печі, блюда і приладдя під час роботи дуже сильно нагріваються.

Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ

Приготування чи розморожування продуктів у мікрохвильовій печі відбувається завдяки тому, що мікрохвильова енергія проходить крізь посуд і проникає у продукти. Тому слід використовувати посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Рекомендється використовувати круглий чи овальний, а не квадратний чи прямокутний посуд, адже їжа, розташована в кутах, може перегрітися. Користуватися можна посудом, який перелічено нижче.

Посуд	Мікрохвильовий режим у мікрохвильовій печі	Гриль	Примітка
Алюмінієва фольга Ємності з фольги	✓ / ✗	✓	Невеличкі шматки алюмінієвої фольги можна використовувати для запобігання перегріванню їжі. Не допускайте, щоб фольга наближалася до стінок печі ближче ніж на 2 см, інакше можливе утворення дуги. Не рекомендується застосовувати посуд з фольги, якщо це не рекомендується виробником, наприклад, Microfoil®. Ретельно дотримуйтесь інструкцій.
Блюда для обсмажування	✓ / ✗	✗	Завжди дотримуйтесь інструкцій виробників. Не перевищуйте наведений час приготування. Будьте дуже обережні - ці блюда нагріваються до надзвичайно високих температур.
Порцеляна та кераміка	✓ / ✗	✗	Порцеляновий, глиняний, глазурований керамічний посуд, а також посуд з твердої англійської порцеляни зазвичай є придатним, за винятком посуду з металевим оздобленням.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	✓	Використовуючи посуд з тонкого скла, будьте дуже обережні, адже в разі раптового нагрівання він може тріснути чи розбитися.
Метал	✗	✓	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Пластик чи полістирол, наприклад, тара з їжею швидкого приготування	✓	✗	Слід використовувати дуже обережно, адже під впливом високих температур деяка тара може деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Харчова плівка	✓	✗	Не повинна торкатися їжі. Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні.
Пакети для заморожування чи рукави для запікання	✓	✗	Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні. Перевірте, чи придатні пакети для використання в мікрохвильових печах.
Паперові тарілки/чашки й кухонний папір	✓	✗	Не користуйтеся пластиковими чи металевими зав'язками - вони можуть розплавитись чи загорітись через дуговий розряд на металі.
Плетений та дерев'яний посуд	✓	✗	Використовувати тільки для підігрівання чи всмоктування вологи. Увага: може зайнятися в разі перегрівання.
Перероблений папір та газети	✓	✗	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання. Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.



УВАГА! Під час підігрівання їжі у пластикових чи вимити водою з милом паперових контейнерах наглядуйте за пічкою, щоб уникнути можливості займання.

ПРИМІТКА: Не залишайте піч, що працює, без нагляду.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: НЕ ЗАСТОСОВУЙТЕ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ БУДЬ-ЯКИХ ДЕТАЛЕЙ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ КОМЕРЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ, ПАРОВІ ОЧИЩУВАЧІ, АБРАЗИВНІ Й АГРЕСИВНІ МИЙНІ ЗАСОБИ, БУДЬ-ЯКІ ЗАСОБИ, ЩО МІСТЯТЬ ГІДРОКСИД НАТРІЮ ЧИ АБРАЗИВНІ ЧАСТИНКИ.

Перед чищенням переконайтеся в тому, що камера печі, її дверцята, корпус та інші деталі повністю охолонули. РЕГУЛЯРНО ОЧИЩУЙТЕ ПІЧ ТА ПРИБИРАЙТЕ УСІ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Стежте за тим, щоб піч була чистою, інакше забруднення можуть привести до пошкодження поверхонь. Це може зменшити термін експлуатації печі й спричинити виникнення небезпечних ситуацій.

ПРИМІТКА: Під час приготування їжі в камері, на склі і дверцятах може утворюватись конденсат. Його кількість залежить від температури поверхонь печі і вологовмісту використовуваних продуктів. Після закінчення приготування їжі обов'язково витріть ці поверхні м'якою тканиною, що добре вбирає вологу.

Зовнішня поверхня печі

Ззовні піч можна легко вимити м'яким мильним розчином. Ретельно витріть залишки мила вологою серветкою та витріть зовнішню поверхню печі насухо м'яким рушником.

Панель керування

Щоб вимкнути панель керування, відкрийте дверцята перед чищенням. Чистячи пульт керування, будьте обережні. Акуратно протріть панель тканиною, змоченою лише в воді, аж поки на ньому не залишиться бруд.

Не змочуйте тканину надто сильно. Не користуйтеся жодними хімічними чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

1. Після кожного використання, поки піч ще тепла, видаліть усі бризки та частки продуктів м'якою вологою серветкою або губкою..

Для чищення сильно забруднених поверхонь можна користуватися нейтральним милом, яке потім слід змити вологою серветкою до повного видалення всіх залишків. Внаслідок нагрівання бризки, що накопилися на поверхні, можуть почати диміти або спричинити загоряння чи іскріння. Не знімайте кришку хвилеводу.

2. Стежте, щоб розчин нейтрального мила і вода не потрапляли в маленькі вентиляційні отвори у стінках печі — це може стати причиною пошкодження.

3. Не використовуйте аерозольні мийні засоби для чищення внутрішніх поверхонь печі.

4. Регулярно прогрівайте піч без продуктів грилем протягом 20 хвилин. Залишки продуктів чи розбризаного жиру можуть призводити до появи диму чи неприємного запаху.

Стежте за тим, щоб кришка хвилеводу завжди була чистою.

Кришка хвилеводу виготовлена з ламкого матеріалу. Будьте дуже обережні під час її очищення (дотримуйтеся інструкцій щодо очищення, які наведено вище).

ПРИМІТКА: Надмірне змочування може пошкодити кришку хвилеводу.

Кришка хвилеводу належить до витратних деталей, і якщо її регулярно не чистити, доведеться її замінити.

Додаткове приладдя

Приладдя, а саме поворотний столик, його підставку та решітку, слід промити в нейтральному мийному розчині та висушити. Їх можна мити в посудомийній машині.

Дверцята

Щоб усувати всі залишки бруд, регулярно протирайте дверцята з обох боків, ущільнювачі та суміжні деталі вологою м'якою вологою тканиною. Не використовуйте для чищення абразивні засоби.

ПРИМІТКА: Не використовуйте паровий очищувач.

Порада щодо чищення. Чистити піч буде легше, якщо:

покласти половинку лимона в миску, додати 300 мл (1/2 пінти) води й розігрівати на потужності 100% протягом 10—12 хвилин.

Протріть піч начисто сухою м'якою ганчіркою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬНОЇ ЕНЕРГІЇ

Приготування у мікрохвильових печах займає набагато менше часу, ніж традиційне. Тому для досягнення найкращого результату необхідно користуватися певними прийомами. Багато які з цих прийомів подібні до тих, що використовуються під час готування їжі традиційним способом.



УВАГА! Не підігрівайте рідину та їжу в запечатаних контейнерах або в банках/контейнерах, накритих кришками, оскільки тиск, що виникає всередині, може призвести до їхнього вибуху.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Використовуючи піч, завжди знаходьтеся поруч.
- Користуйтеся лише придатним до використання у мікрохвильових печах посудом.
- Рекомендовані значення часу приготування та потужності наведено в таблицях у книзі рецептів.
- Обирайте для приготування попкорну сорти, призначені для приготування у мікрохвильових печах, керуючись рекомендаціями на упаковці (дотримуйтесь інструкції виробника). Не додавайте олію, якщо це не є необхідним згідно інструкцій виробника, й не перевищуйте встановлений час приготування.



УВАГА! Завжди дотримуйтеся інструкцій, наведених в інструкції з експлуатації від SHARP. Встановлення часу приготування, що перевищує рекомендований, або занадто високого рівня потужності може призвести до перегрівання, підгорання їжі, а в деяких випадках й до виникнення пожежі й пошкодження печі.

Розміщення

Розміщуйте їжу таким чином, щоб найтовстіші частини, наприклад курячі гомілки, розміщувалися на зовнішньому краї посуду.

Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше мікрохвильової енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі.

Накривання

Деякі страви під час готування у мікрохвильовій печі краще накривати.

Накривайте їх плівкою з отворами чи відповідною кришкою.

Проколювання

Перед приготуванням або розігріванням продуктів в шкурці, шкаралупі або оболонці рекомендується проколювати їх в декількох місцях, оскільки пара, що утворюється всередині може призвести до вибуху. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок.

ПРИМІТКА: Не розігрівайте в мікрохвильовій печі яйця, адже вони можуть вибухнути навіть по закінченні приготування. Це стосується, наприклад, яєць пашот, круто зварених яєць чи яєчні.

Перемішування, перевертання й зміна розташування

Для отримання рівномірного результату рекомендується перемішувати, перевертати страви під час приготування, а також змінювати їх розташування. Перемішуйте та перекладайте страви, рухаючись від зовнішнього краю до центру.

Очікування

Після приготування страва має трохи постояти, щоб у ній рівномірно розподілилося тепло.

Властивості продуктів	
Склад	Розігрівання страв з високим вмістом жиру або цукру (наприклад, різдвяний пудинг, пироги з м'ясом) займає менше часу. Необхідно вжити заходів безпеки, адже перегрівання може спричинити займання. Кістки проводять тепло, завдяки чому страва готується швидше. Уважно слідкуйте за процесом підігрівання, щоб досягти рівномірного приготування їжі.
Консистенція	Консистенція продуктів впливає на час їхнього приготування. Продукти легкої, пористої структури, наприклад, тістечка або хліб, готуються швидше ніж товсті та щільні, наприклад, смажене м'ясо та запіканки.
Кількість	Кількість мікрохвиль у Вашій печі лишається незмінним незалежно від того, скільки їжі Ви готуєте. Час приготування має збільшуватися відповідно до збільшення кількості продуктів. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.
Розмір	Продукти невеликого розміру або маленькі шматочки готуються швидше за великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати в них з усіх сторін. Для рівномірного приготування намагайтеся робити шматки однакового розміру.
Форма	Товстіші частини продуктів неправильної форми, наприклад, курячих грудок або ніжок, готуються довше. Для рівномірного приготування розміщуйте їх товстими частинами назовні від центру посуду, щоб вони отримували більше енергії. У мікрохвильовій печі продукти круглої форми готуються швидше за квадратні.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на час її приготування. Охолоджені продукти готуються довше за продукти кімнатної температури. Температура ємності не є показником реальної температури страви чи напою. Розрізуйте продукти з начинкою, наприклад, пончики з джемом, щоб випустити жар або пару.



УВАГА! Обличчя та руки: Виймаючи страву або посуд з печі, завжди надівайте товсті рукавички. Відчиняючи дверцята, відходьте назад, щоб дати можливість жару або парі розсіятися. Знімаючи обгортки (наприклад, харчову плівку), відкриваючи рукави для запікання або упаковки з попкорном, бережіть руки та обличчя під прямої дії пари.



УВАГА! Перш ніж подавати страву чи напої, перевіряйте їхню температуру та перемішуйте їх. Особливу увагу приділяйте стравам, що призначені для дітей, зокрема немовлят, або людей похилого віку. Щоб уникнути опіків перед вживанням, перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

У мікрохвильовій печі продукти розморожуються швидше, ніж будь-яким іншим способом. Це проста процедура, але для забезпечення рівномірного розморожування необхідно виконувати наступні інструкції.

- Перед розморожуванням зніміть упаковки й обгортки.
- Для розморожування продуктів слід користуватися середньою, низькою потужністю мікрохвиль або режимом розморожування.
- Див. інформацію, подану нижче.

Зміна розташування

Продукти, розташовані ближче до країв посуду, розморожуються швидше, ніж ті, що знаходяться у центрі. Тому під час розморожування слід змінити розташування продуктів до 4 разів.

Пересуньте щільно запаковані продукти ближче до центру й змініть розташування ділянок, що накладаються одна на одну.

Це забезпечить рівномірне розморожування усіх частин їжі.

Розділення

У морозилці продукти можуть склеїтися. Під час розморожування слід розділити їх якомога раніше.

Це стосується, наприклад, скибочок бекону, курячого філе.

Накривання

Під час розморожування деякі ділянки можуть нагріватися. Щоб ці ділянки не перегрілися й не почали готуватися, накрийте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.

Очікування

Очікування протягом певного часу забезпечує належне розморожування продуктів.

Процес розморожування не завершується відразу після виймання продуктів з мікрохвильової печі. Для повного розморожування в центрі продукти мають деякий час постояти накритими.

Перевертання

Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.

Це необхідно для повного розморожування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Для повторного розігрівання їжі дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб забезпечити належне розігрівання страви перед подаванням.

Страви, готові до подавання

Приберіть шматки птиці або м'яса, розігрійте їх окремо, див. нижче.

Покладіть невеличкі шматочки їжі у центрі тарілки, а більші й товстіші ближче до країв. Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши середній чи низький рівень потужності мікрохвиль. По закінченні половини часу розігрівання перемішайте/змінити розташування.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Нарізане м'ясо

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши середній чи низький рівень потужності. Змініть розташування шматків щонайменше один раз, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати м'ясо, переконайтесь у тому, що воно нагрілося до належної температури.

Порційна птиця

Розташуйте товстішими частинами шматків назовні від центру блюда, накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши середній рівень потужності мікрохвиль.

Переверніть по закінченні половини часу розігрівання

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати птицю, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Запіканки

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, або кришкою й розігрійте, встановивши середній чи низький рівень потужності мікрохвиль.

Регулярно перемішуйте, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Для досягнення найкращого результату під час повторного розігрівання обирайте належний рівень потужності мікрохвиль, що відповідає типу страви. Наприклад, миску овочів можна розігріти на високій потужності, а лазанья, що містить інгредієнти, які не можна перемішувати, — на середній потужності.

ПРИМІТКИ:

- Перед розігріванням вийміть продукти з металевих контейнерів або контейнерів з фольги.
- Час повторного розігрівання залежить від форми, товщини, кількості та температури страви, а також від розміру, форми та матеріалу контейнера.



УВАГА! Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до вивернення вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.

- Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв із високим вмістом цукру чи жиру, наприклад пирогів з м'ясом або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегріванню та займанню.
- Ні в якому разі не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Це може призвести до перегрівання та займання.
- Не розігрівайте у мікрохвильовій печі консервовану картоплю. Дотримуйтеся вказівок виробника на банці.



УВАГА! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти непотрібному звертання до сервісної служби через прості несправності.

Виконайте просту перевірку:

Поставте на поворотний столик горняк води й зачиніть дверцята. Запрограмуйте піч на приготування протягом 1 хвилини на високій потужності.

1. Чи під час приготування світитиметься лампочка?
2. Чи працює вентилятор охолодження? (Щоб перевірити це, піднесіть руку над отворами випускання повітря.)
3. Чи прозвучав через 1 хвилину звуковий сигнал?
4. Чи вода в горняку гаряча?

Якщо ви дали негативну відповідь на будь-яке з цих запитань, перевірте, чи добре вставлено вилку в розетку й чи не згорів запобіжник. Якщо таким чином причину несправності знайти не вдалося, спробуйте знайти її, користуючись таблицею пошуку несправностей, яку подано далі.



УВАГА! Ні в якому разі не регулюйте, не ремонтуйте і не змінюйте конструкцію печі самотужки.

Особам, які не мають кваліфікації інженера й не навчені обслуговуванню побутової техніки SHARP, небезпечно виконувати таке обслуговування й ремонт. Це важливо, оскільки для таких робіт може знадобитися знімати захисні екрани, що запобігають витоку мікрохвильової енергії.

- Ущільнення дверцят запобігає витоку мікрохвильової енергії під час роботи печі, але не є герметичним. Навколо дверцят може бути видно краплі води, кризь шпарини в ущільненні може проникати світло чи тепле повітря. Продукти з високим вмістом вологи можуть випускати пару, яка конденсуватиметься всередині дверцят і крапатиме з печі.
- Ремонт і зміна конструкції: Не намагайтеся користуватись піччю, якщо вона не працює належним чином.
- Кожух і доступ до лампи: Знімати з печі кожух заборонено. Це дуже небезпечно, оскільки під ним розташовано високовольтні деталі, доторкатись до яких смертельно небезпечно. Піч не має кришки доступу до лампи. У разі виходу лампи з ладу не намагайтеся замінити її самотужки, натомість зверніться в авторизований сервісний центр Sharp.

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ЗАПИТАННЯ	ВІДПОВІДЬ
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зачиняються герметично, тому кризь шпарину може проходити повітря.
У пічці може утворюватись конденсат, який крапатиме з дверцят.	Зазвичай повітря в камері печі має нижчу температуру, ніж продукти, що готуються, тому пара, що утворюється під час приготування, конденсується на поверхнях із нижчою температурою. Кількість пари, що утворюється, залежить від вологовмісту продуктів, які готуються. У деяких продуктах, як-от у картоплі, досить багато вологи. Конденсат, який осідає всередині скла дверцят, випаровується протягом кількох годин.
Спалахи чи дугові електричні розряди в камері під час приготування.	Дугові розряди можуть відбуватися, коли під час приготування до камери наближається металевий предмет. Вони можуть дещо пошкодити поверхню камери, але більшої шкоди печі завдати не здатні.
Електродугові розряди на картоплі.	Обов'язково виколупуйте з картоплі всі "очка"; кладіть картоплю безпосередньо на поворотний стіл чи у термостійку відкриту тарілку чи подібний посуд.
Піч не працює, хоча ручку таймера переведено в положення, відмінне від "0".	Перевірте, чи добре зачищено дверцята?
Піч готує надто повільно.	Перевірте, чи встановлено достатній рівень потужності?
Піч шумить.	Під час приготування їжі чи розморожування відбувається періодичне ввімкнення й вимкнення мікрохвильової енергії.
Зовнішній корпус гарячий.	Зовнішній корпус може нагріватися до високої температури. Не підпускайте до печі дітей.

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ

Перш ніж звертатися по обслуговування, перевірте кожну з наступних умов.

- Перевірте, чи надійно вставлено вилку. Якщо ні, вийміть вилку з розетки і надійно вставте її, зачекавши перед тим 10 секунд.
- Перевірте, чи не перегорів запобіжник або чи не спрацював автоматичний вимикач. Якщо вони в нормальному стані, перевірте за допомогою іншого електроприладу, чи є напруга в розетці.
- Перевірте, чи правильно налаштовано потужність і таймер.
- Перевірте, чи щільно зачинено дверцята і чи спрацював замок. Інакше мікрохвильова енергія не потраплятиме у піч.

ЯКЩО В РЕЗУЛЬТАТІ УСІХ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ НЕ ВДАЛОСЯ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КВАЛІФІКОВАНОГО СПЕЦІАЛІСТА. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПІЧ САМОТУЖКИ.

**Pozor:**

Vaš izdelek je označen s tem simbolom.

Ta pomeni, da uporabljene električne in elektronske opreme ni dovoljeno mešati z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Za te izdelke obstaja ločen sistem zbiranja.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji

Pozor: Izdelka ne odlagajte v običajni zbiralnik za odpadke!

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 so v vaši rabljeni električni ali elektronski opremi baterije, jih odlagajte ločeno in upoštevajte lokalne predpise.

S pravilnim odlaganjem izdelka boste pripomogli k pravilni obravnavi, obnovi in reciklaži odpadkov ter preprečili potencialne negativne učinke na okolje in človeško zdravje, ki bi se zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki zagotovo pojavili.

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.

VARNOSTNI UKREPI ZA IZOGIBANJE MOŽNI IZPOSTAVLJENOSTI MIKROVALOVNI ENERGIJI

1. Te pečice ne poskušajte uporabljati z odprtimi vrati, saj to lahko vodi do škodljive izpostavljenosti mikrovalovni energiji, zato je pomembno, da so varnostni zaklepi brezhibni.
2. Med sprednjo površino pečice in vrata ne vstavljajte nobenih predmetov in ne pustite, da se na tesnilnih površinah nabirajo smeti ali ostanki čistil.
3. Pečice ne uporabljajte, če je poškodovana. Pravilno zapiranje vrat vrata pečice je zelo pomembno, tako kot nepoškodovanost vrat, tečajev, zatičev ali tesnil vrat in tesnilnih površin.
4. Pečice ne poskušajte popravljati ali nastavljati.

VSEBINA

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	3
NAMESTITEV	10
SPECIFIKACIJE	11
PEČICA IN PRIPOMOČKI	12
NADZORNA PLOŠČA	13
NIVOJI MOČI MIKROVALOV	14
KUHANJE Z MIKROVALOVI	14
VODIČ ZA ODTAJEVANJE	15
PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/PRIPRAVA JEDI S FUNKCIJO KOMBINIRANO ŽAR.....	15
PRIMERNA OPREMA PEČICE	16
ČIŠČENJE IN NEGA.....	17
NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI.....	18
NASVET ZA ODTAJEVANJE	20
NASVET ZA POGREVANJE	21
ODPRAVLJANJE NAPAK	22
PRED KLICANJEM PODPORE	23

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI.

Da ne pride do nevarnosti ognja, mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.

Pečica je zasnovana samo za uporabo na kuhinjskem pultu. Ni namenjena vgradnji v kuhinjsko enoto. Pečice ne postavljajte v omarico. Električna vtičnica mora biti prosto dosegljiva, tako da lahko napravo v primeru nevarnosti preprosto odklopite.

Električno napajanje izmeničnega toka mora biti 230–240 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 prostore z viri toplote, kot na primer v bližino običajne pečice.

Mikrovalovne pečice ne postavljajte v prostore z visoko vlago ali kjer bi se lahko nabirala vlaga. Pečice niti ne shranjujte niti ne uporabljate zunaj.

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

Za pripravo hrane uporabljajte posodo in pripomočke za mikrovalovne pečice. Pred uporabo posode preverite, če so primerne 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 in notranjost pečice. Te površine morajo biti suhe in nemastne.

Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.

V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte

vnetljivih materialov. Ne blokirajte prezračevalnih odprtín. 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 stvari.

Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje tako kot želite.

Ko je pečica vključena, je ne smete pustiti nenadzorovane.

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) Prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
- b) Preverite in prepričajte se, da varnostni zatiči vrat niso zlomljeni ali odviti.
- c) Prepričajte se, da tesnila vrat in tesnilne površine niso poškodovane.
- d) Prepričajte se, da v prostoru za kuhanje ali na vratih ni vdrtin.
- e) Prepričajte se, da napajalni kabel in vtič 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.

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.

Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začela kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane.

Sledite navodilom poglavja »Nega in čiščenje«. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na življenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.

Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se o previdnostnih ukrepih 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 pride do razlitja, 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, mlajših od 8 let.
- Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s

pooblaščenim servisom SHARP.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen serviser Sharp

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. Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

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.

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 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.

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 vzemate iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline. Da se izognete tveganjem za 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.

OPOZORILO: Otroci, starejši od 8 let, lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi dovolj poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.

Če pečica deluje v načinu ŽAR, KOMBINIRANO ŽAR, KONVEKCIJA, MEŠANA KONVEKCIJA in AVTO MENI (odvisno od modela), 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 tako zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali. Spremljati je treba čiščenje, ki ga izvajajo otroci.

Modeli z elektronsko ploščo na dotik so opremljeni z načinom varnostne ključavnice.

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.

Druge opozorila

Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.

Pečice med obratovanjem ne premikajte.

Ta pečica je namenjena samo uporabi v gospodinjstvih, torej domači pripravi hrane za kuhanje hrane in segrevanje pijač. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih blazinic, obutve, kuhinjskih pripomočkov in podobnega lahko vodi do poškodb ali požara. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali laboratorijske 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 podnožja pečice zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.

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

Da preprečite zlom podnožja ali vrtljivega krožnika pečice:

- a) Pred čiščenjem z vodo pustite, da se ohladi.
- b) Na hladno podnožje/vrtljivi krožnik pečice nikoli ne postavljajte vročih ali hladnih posod ali živil.
- c) Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

OPOMBA:

Ne uporabljajte plastičnih posod za kuhanje z mikrovalovi, če je pečica še vedno vroča po uporabi kombinacijskega načina (odvisno od pečice), saj se posoda lahko stopi.

Plastičnih posod ni dovoljeno uporabljati pri prej navedenih načinih obratovanja, 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 izhajajo iz neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.

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

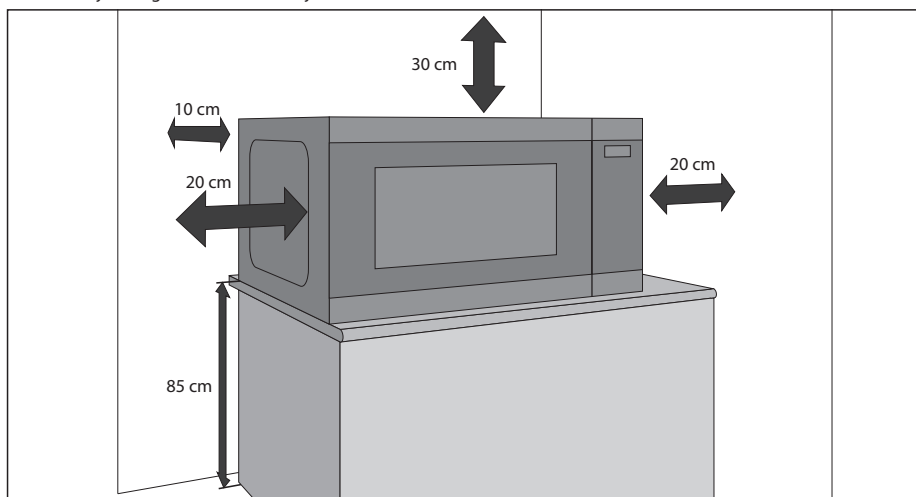
Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so: kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmečke hiše, v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; v gostinstvu in turizmu.



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. Glejte sliko na prvi strani. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
 - Pečica naj bo nameščena najmanj 85 cm nad tlemi.
 - Med pečico in steno ali drugimi predmeti 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 pečice varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.

OPOZORILO:

Pečice ne postavljajte na mesta, kjer prihaja do vročine ali visoke vlažnosti, (npr. poleg ali nad običajno pečico) ali poleg vnetljivih materialov (npr. zaves).

Zračne odprtine ne smejo biti blokirane ali ovirane.

Na vrh pečice ne postavljajte predmetov.

Ne dotikajte se zunanosti mikrovalovne pečice med delovanjem ali kmalu po delovanju, saj je vroča.

SPECIFIKACIJE

Naziv modela		YC-MS01	YC-MG01
Napajanje z izmeničnim tokom		230 V/50 Hz, enofazni	
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo		10 A	10 A
Potrebno napajanje		1270 W	1270 W
Izhodna moč:	Mikrovalovi	800 W	800 W
	Žar		1000 W
	Stanje pripravljenosti	= 1,0 W	= 1,0 W
	Način za varčevanje z energijo	= 0,5 W	= 0,5 W
Frekvenca mikrovalov		2450 MHz*	2450 MHz*
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Prostornina pečice		20 litrov**	20 litrov**
Velikost rešetke za žar (premer x višina v mm)			315 x 308
Vrtljivi krožnik (premer v mm)		255	255
Teža (kg)		pribl. 11,0 kg	pribl. 11,6 kg
Žarnica pečice (LED)		1,5 W	1,5 W

*** - 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 namenoma 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.**

PEČICA IN PRIPOMOČKI

1. Sistem za varnostno zaklepanje vrat
2. Okno pečice
3. Stekljeni pladenj
4. Vrtljivi obroč
5. Ležišče krožnika
6. Pokrov magnetrona (ne odstranjujte)
7. Nadzorna plošča
8. Gumb za odpiranje vrat
9. Odprtine za zračenje
10. Ohišje pečice
11. Napajalni kabel
12. Rešetka za žar (samo YC-MG01)

Prepričajte se, da so naslednji pripomočki priloženi: vrtljivi obroč, ležišče krožnika in stekleni pladenj

Samo pečice z žarom:

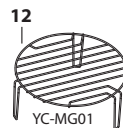
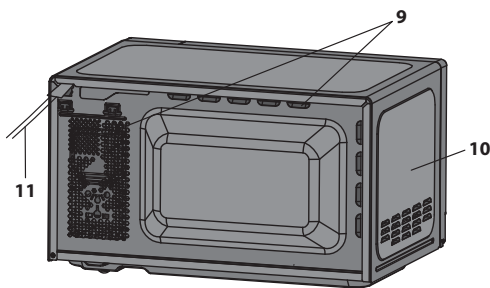
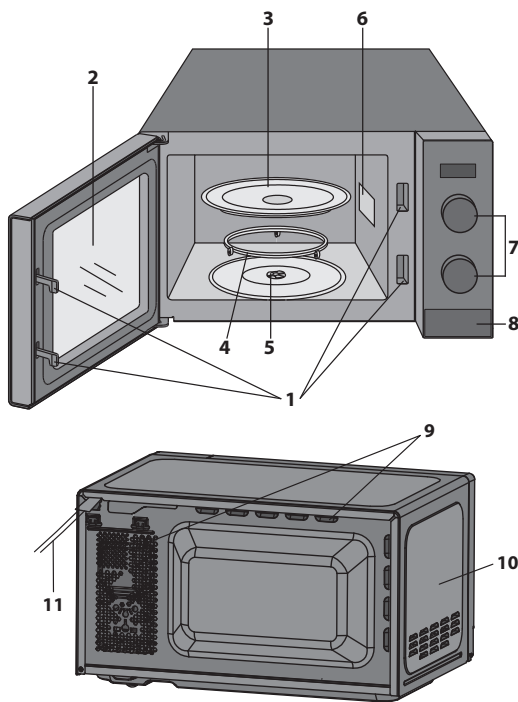
- **Rešetka za žar** – uporabite samo za funkcijo žara.
- Mrežica je zasnovana samo za uporabo s pečicami z žarom. NE uporabljajte je z mikrovalovi.
- Za uporabo rešetke za žar si oglejte razdelke, ki opisujejo uporabo ŽARA v teh navodilih za uporabo.

Nikoli se ne dotikajte vroče rešetke.

OPOMBA: Ko naročate pripomočke, navedite: ime dela in številko modela.

OPOMBE:

- Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne poškodujete.
- Če ste kuhali mastne jedi brez pokrova, vedno temeljito očistite notranjost pečice, še posebej grelni element žara, na katerem ne sme biti maščobe. Nakopičena maščoba lahko 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 vedno postavite na vrtljivi krožnik za kuhanje.
- Vrtljivi krožnik se lahko vrti v smeri ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Smer vrtenja se spremeni ob vsakem vklopu pečice. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja.



⚠ OPOZORILO: ⚠ Ta simbol pomeni, da se lahko površine med uporabo zelo segrejejo. Med delovanjem pečice se vrata, zunanje ohišje, prostor za kuhanje, pripomočki in posoda zelo segrejejo. Za preprečitev opeklin vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.

NADZORNA PLOŠČA

1. Gumb za NADZOR MOČI MIKROVALOV

Nivo moči

800 W = VISOKO

620 W = SREDNJE VISOKO

440 W = SREDNJE



ODTAJEVANJE

297 W = SREDNJE

130 W = NIZKO

100 % žar = Žar

60 % žar 40 % mikrovalovi = komb.3

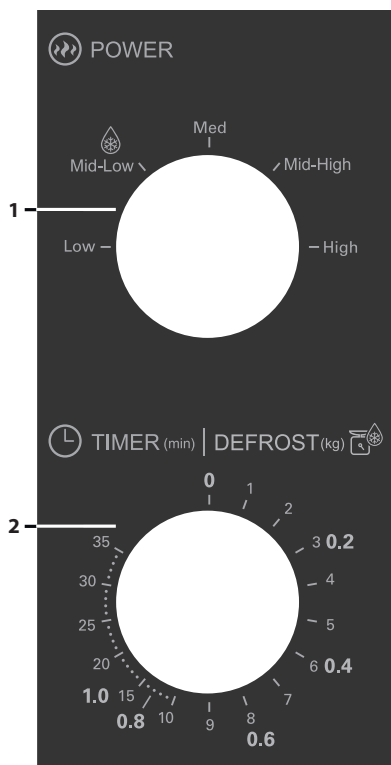
70 % žar 30 % mikrovalovi = komb.2

80 % žar 20 % mikrovalovi = komb.1

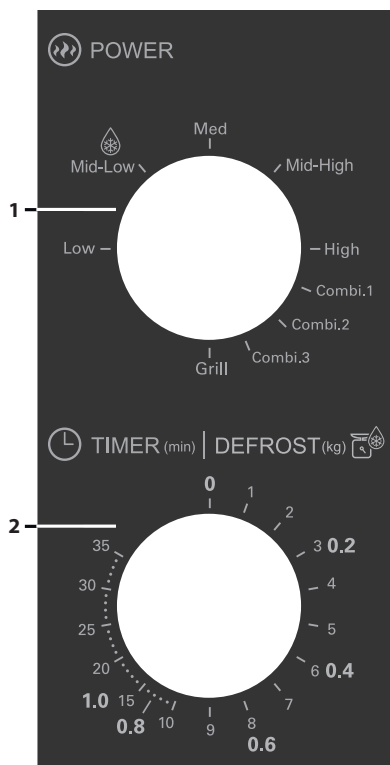
2. Gumb ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE (0–35 min/0,2 – 1,0 kg)

Gumb ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE ima dve stopnji. Zunanja je namenjena odtajevanju glede na težo v kg.

Z notranjo lahko nastavite čas.



YC-MS01



YC-MG01

NIVOJI MOČI MIKROVALOV

Na voljo je 5 stopenj moči mikrovalov, kot je navedeno spodaj.

Nivo moči mikrovalov se spreminja glede na vkapljanje in izklapljanje. Ko uporabljate mikrovalovno pečico z močjo, ki ni VISOKA (100 %), boste lahko slišali intervale vkapljanja in izklapljanja mikrovalovnega učinka, zaradi katerega se hrana kuha ali odmrzuje.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

800 W = VISOKO – uporablja se za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače, zelenjavo ipd.

620 W = SREDNJE VISOKO – uporablja se 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.

440 W = SREDNJE – za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.

260 W = SREDNJE NIZKO – nastavitev za odtajevanje. S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavitev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

130 W = NIZKO – za nežno odtajevanje, npr. kremne rezine ali fino pecivo.

KUHANJE Z MIKROVALOVI

1. Pripravite hrano in jo postavite v primerno posodo (glejte »PRIMERNA OPREMA PEČICE«) neposredno na sredino vrtljivega krožnika. Zaprite vratca.
2. Gumb za **NADZOR MOČI MIKROVALOV** nastavite v želen položaj. Izberete lahko vseh pet nivojev moči.
3. Gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** obrnite na želeni čas kuhanja/odtajevanja in pečica bo z delovanjem začela samodejno.
4. Ko je kuhanje/odtajevanje končano, se gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** vrne na ničlo »0«, prav tako se oglasi zvočni signal. Lučka pečice se samodejno izključi in vrtljivi krožnik se preneha vrteti. Odprite vratca pečice in pazljivo odstranite hrano/posodo. Hrano pustite stati kolikor potrebno.

NAPOTKI ZA KUHANJE:

Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.

Če želite prekiniti kuhanje pred iztekom nastavljenega časa, obrnite gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** nazaj v položaj »0« (izklop), ali enostavno odprite vratca. Za nadaljevanje kuhanja vratca zaprite. Če želite spremeniti čas kuhanja, enostavno obrnite gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** na želeno vrednost.

Če kuhate/odtajujete manj kot 3 minute, gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** obrnite preko oznake 10 minut in nato nazaj na želeno nastavitev. Časovnik bo nato bolj natančen.

Za spremembo nivoja moči mikrovalov med kuhanjem obrnite gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** na želeno nastavitev.

OPOZORILO:

Priprečajte se, da se je gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** po koncu kuhanja vrnil na položaj »0«, saj bo sicer pečica z delovanjem nadaljevala, ko zaprete vratca.

VODIČ ZA ODTAJEVANJE

S tem vodičem vam želimo olajšati odtajevanje določenih vrst hrane.

Pečico lahko uporabljate za odtajevanje: kosov piščanca, zrezkov, rib (celih ali filejev), mletega mesa in klobas.

Primer: za odtajevanje 0,4 kg kosa piščanca:

1. Kos piščanca vstavite v plitvo posodo, ki jo nato postavite na vrtljivi krožnik v pečici.
2. Gumb **MICROWAVE POWER CONTROL (NADZOR MOČI MIKROVALOV)** nastavite na DEFROST (ODTAJEVANJE) – SREDNJE NIZKO.
3. Gumb **ČASOVNIK/VODIČ ZA ODTAJEVANJE** nastavite na 0,4 kg. Pečica bo nemudoma začela z delovanjem. Med odtajevanjem kose piščanca 1–2x obrnite.
4. Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Opomba: čas odtajevanja temelji na običajnih pogojih. Prosimo preverite, kako je odtajevanje uspelo in po potrebi prilagodite čas odtajevanja.

PRIPRAVA JEDI Z ŽAROM/PRIPRAVA JEDI S FUNKCIJO KOMBINIRANO ŽAR

1. PRIPRAVA JEDI SAMO Z ŽAROM

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

2. PRIPRAVA JEDI S FUNKCIJO KOMBINIRANO ŽAR

MEŠANO ŽAR (MIX GRILL) združuje delovanje mikrovalov z žarom. MIX pomeni, da se hrana izmenično kuha z uporabo mikrovalov in žara.

Kombinacija mikrovalov z žarom skrajša čas priprave jedi in zagotovi hrustljivo, porjavelo skorjo.

Na voljo imate 3 možnosti:

Funkcija/moč	Izhod	Aplikacija
Combi.1	80 % žar 20 % mikrovalovi.	Klobasa, jagnjetina, kebab, morska hrana, zrezek
Combi.2	70 % žar 30 % mikrovalovi.	Kosi piščanca, piščančja prsa, svinjski kotel
Combi.3	60 % žar 40 % mikrovalovi.	Cel piščanec
Žar	100 % žar	Pečen kruh, narezana hrana

OPOMBE za ŽAR in PRIPRAVA JEDI S FUNKCIJO KOMBINIRANO ŽAR:

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

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

OPOMBA: Ko uporabljate funkcijo žara, se žar vključi in izključi v rednih presledkih za preprečevanje pregrevanja.



OPOZORILO: Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

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	Mikrovalovi Trezor	Žar	Komentar
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	✓	Z majhnimi kosi aluminijaste folije lahko hrano zaščitite pred pregrevanjem. Folija naj bo od sten pečice odmaknjena vsaj 2 cm, saj lahko pride do iskenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®, pazorno sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitve	✓ / ✗	✗	Vedno sledite navodilom proizvajalca. Časovnega obdobja segrevanja ne prekoračite. Bodite pozorni, saj posode lahko postanejo zelo vroče.
Kitajski porcelan in keramika	✓ / ✗	✗	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklene posode, npr. Pyrex®	✓	✓	Če uporabljate steklene posode, pazite, da zaradi prehitrega segrevanja živil ne počijo.
Kovina	✗	✓	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskenja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✓	✗	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Folija	✓	✗	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✓	✗	Mora biti prebodena, da je para lahko odvedena.
Papirnat krožniki/posode in papir za peko	✓	✗	Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskenje.
Pletene in lesene posode	✓	✗	Uporabite le za pogrevanje ali vsrkavanje vlage. Zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Reciklirani papir in časopis	✓	✗	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi. Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskenje, ki lahko privede do požara.



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

OPOMBA: med uporabo ne puščajte pečice nenadzorovane.

ČIŠČENJE IN NEGA

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

Pred čiščenjem se prepričajte, da so notranjost pečice, vrata in ohišje popolnoma ohlajeni. PEČICO REDNO ČISTITE IN SPROTI ODSTRANJUJTE MOREBITNE OSTANKE HRANE – Pečico ohranjajte čisto, sicer se lahko njena površina poškoduje. To lahko bistveno skrajša njeno življenjsko dobo in privede do nevarne situacije.

NOTE: Ko kuhate, lahko v prostoru za kuhanje, sprednjem delu prostora in na vratih nastane kondenzacija. Količina kondenzacije je odvisna od temperature površin pečice in vsebine vlage hrane, ki jo pripravljate z mikrovalovi. Prepričajte se, da po zaključku kuhanja obrišete nastalo vlago na teh površinah z mehko, vpojno krpo.

Zunanost pečice

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

Nadzorna plošča

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

Notranjost pečice

1. Po vsaki uporabi, ko je notranjost pečice še topla, jo navlažite z vlažno krpo.

Večje madeže očistite z blago milnico in jih nekajkrat obrišite na suho, dokler ne odstranite vseh ostankov. Vgrajeni vlažilniki se lahko pregrejejo in začnejo povzročati dim ter iskenje. Ne odstranjujte varovalnega pokrova.

2. Prepričajte se, da milnica ali voda ne bosta zašli v odprtine na stenah pečice, kar lahko povzroči poškodbe.

3. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte razpršil.

4. Pečico brez hrane redno segrevajte z uporabo žara za 20 minut. Ostanke hrane in maščobe lahko povzročijo dim ali neprijeten vonj.

Poskrbite, da bo pokrov magnetrona vedno čist.

Pokrov magnetrona je zgrajen iz občutljivega materiala, zato morate biti pri čiščenju izjemno pazljivi (upoštevajte zgoraj navedena navodila).

OPOMBA: Prekomerno močenje lahko povzroči poškodbe pokrova magnetrona.

Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.

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 ohranjanje čiste pečice, redno odstranjujete nečistoče z obeh strani vrat, vratnih tesnil in bližnjih delov. Za čiščenje uporabljajte mehko krpo, nikakor pa ne uporabljajte agresivnih in jedkih čistil.

OPOMBA: Ne uporabljajte čistilnika na paro.

Nasvet za čiščenje – za lažje čiščenje pečice:

V skledo dajte polovico limone in prilijte 300 ml vode, ter segrevajte pri 100 % za 10–12 minut. S suho krpo nato obrišite notranjost pečice do suhega.

NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI

Kuhanje z mikrovalovi poteka hitreje od običajnega kuhanja, zato je pomembno upoštevanje določenih tehnik, ki zagotavljajo dobre rezultate. Številne od naslednjih tehnik so podobne kot pri običajnem kuhanju.



OPOZORILO: Tekočin in živil ne smete segrevati v zaprtih posodah ali skledah, saj tlak, ki nastaja pri segrevanju lahko povzroči poškodbe posode ali notranjosti pečice.

NASVETI ZA KUHANJE:

- Med kuhanjem spremljajte stanje pečice in živil.
- Poskrbite, da bodo posode, ki jih boste uporabljali primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Za priporočene čase kuhanja in nivoje moči glejte tabele v knjižici z recepti.
- Pokovko pripravljajte le v predpisanih posodah (sledite navodilom proizvajalca). Nikoli ne uporabljajte olja, razen če tako predpisuje proizvajalec in nikoli ne podaljšajte predpisanega časa kuhanja.



OPOZORILO: Vedno upoštevajte SHARP-ove predpisane intervale kuhanja. Če prekoračite priporočene čase kuhanja in uporabite previsoke nivoje moči, se hrana lahko pregreje, zažge in v ekstremnih primerih celo vžge, kar lahko poškoduje pečico.

Uredite

Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, npr. piščančje palčke.

Živila, ki so obrnjena proti zunanjemu delu posode, bodo prejela več energije, kot tista na sredini.

Pokrijte

Določena živila se bolje kuhajo, če so pokrita.

Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom.

Prebodite

Živila z lupino, kožo ali membrano morate na več mestih prebosti, da bo lahko uhajala nastala sopara in živila ne bo razneslo, npr. krompir, ribe, piščanec, klobase.

OPOMBA: Jajc na noben način ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo, tudi po koncu kuhanja.

Premešajte, obrnite in razporedite

Za dosego enakomerno kuhanih živil, slednja med kuhanjem mešajte, obrnite in razporedite. Mešajte vedno od zunanjega dela proti notranjosti.

Postavite

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

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



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



OPOZORILO: Pred serviranjem preverite temperaturo jedi in pijače. Če kuhate za majhne otroke ali ostarele, pred strežbo preverite temperaturo jedi. Vsebino stekleničk za hranjenje morate pred hranjenjem temeljito premešati, saj tako preprečite morebitne opekline.

NASVET ZA ODTAJEVANJE

Z mikrovalovno pečico je odtajevanje najhitrejše. Gre za enostaven postopek, za zagotavljanje temeljitega odtajevanja pa morate upoštevati naslednja navodila.

- Pred odtajevanjem odstranite vso embalažo in ovoje.
- Za odtajevanje uporabite mikrovalovno pečico na nivoju moči Srednje/Nizko.
- Glejte spodnje informacije.

Razporedite

Živila, ki so postavljena proti zunanjemu delu posode, se bodo odtalila hitreje, kot tista na sredini. Zato jih morate med odtajevanjem vsaj 4-krat premešati.

Kose jedi ločite in jih enakomerno razporedite po posodi.

To bo zagotovilo, da se bodo vsi kosi jedi odtalili enakomerno.

Ločite

Jedi, ki ste jih vzeli iz zamrzovalnika, se med odtajevanjem lahko sprimejo. Zato jih morate med odtajevanjem čim večkrat ločiti in razporediti.

npr. rezine slanine, piščančje fileje.

Pokrijte

Posamezni deli živil se med odtajevanjem lahko segrejejo. Za preprečevanje njihovega kuhanja te predele lahko prekrijete z aluminijasto folijo, ki odbija mikrovalove. npr. kose piščančjih beder ali peruti.

Postavite

Po odtajevanju priporočamo, da jedi nekaj časa počivajo

Jed po odstranitvi iz mikrovalovne pečice še ni do konca odtaljena. Zato mora nekaj časa stati, da se toplota po njej enakomerno razporedi.

Obrnite

Pomembno je, da vsa živila med odtajevanjem obrnete do 4-krat.

To je pomembno za temeljito odtajevanje.

NASVET ZA POGREVANJE

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

Sestavljeni obroki

Ločite kose živil in jih razporedite, kot je prikazano spodaj.

Manjše koščke hrane razporedite po sredini posode, večje in debelejše pa po robu. Posode za pripravo jedi v mikrovalovni pečici pokrijte s folijo ali pokrovom in jed segrejte na nivoju moči Srednje/nizko, premešajte in razporedite ter pogrevajte naprej.

OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrete.

Meso, narezano na rezine

Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici in segrevajte na nivoju moči Srednje/nizko. Nato vsaj enkrat razporedite za enakomerno pogrevanje.

OPOMBA: Poskrbite, da bo meso pred serviranjem dobro pogreto.

Koščki perutnine

Najdebelejše kose jedi postavite na stranski del posode, slednjo pokrijte s folijo za kuhanje v mikrovalovni pečici in segrevajte na nivoju moči Srednje.

Med ponovnim segrevanjem obrnite

OPOMBA: Poskrbite, da se bo perutnina pred serviranjem dobro pogrela.

Enolončnice

Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici ali drugim primernim pokrovom in pogrevajte na nivoju moči Srednje/nizko.

Med pogrevanjem jed stalno mešajte.

OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrete.

Za doseganje najboljših rezultatov pri pogrevanju izberite ustrezno moč mikrovalov glede na vrsto živila, npr. posodo z zelenjavo lahko pogrevate na nivoju moči Visoko, lazanjo, ki je med pogrevanjem ne morete mešati, pa pogrevajte na nivoju moči Srednje/nizko.

OPOMBE:

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



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

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



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

ODPRAVLJANJE NAPAK

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

Opravite naslednji preprost pregled:

Postavite pol skodelice vode na vrtljivi krožnik in zaprite vrata. Nastavite časovnik za kuhanje na 1 minuto z močjo mikrovalov Visoko.

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

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



OPOZORILO: Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo lahko izvede le pooblaščen SHARPOV serviser. To je pomembno, ker servis lahko vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo.

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

SEZNAM ODPRAVLJANJA MOTENJ

TEŽAVA	REŠITEV
Okrog vrat se ustvarja prepih.	Ko pečica deluje, zrak kroži po notranjosti. Vrata ne ustvarijo nepredušnosti, zato lahko zrak uhaja skozi vrata.
V pečici nastaja kondenz, ki lahko uhaja skozi vrata.	Notranjost pečice je običajno hladnejša od hrane, ki jo kuhate, zato bo proizvedena para pri kuhanju na hladnejši površini kondenzirala. Količina proizvedene pare je odvisna od vsebnosti vode v hrani, ki jo kuhate. Nekatera živila vsebujejo veliko vlage, kot npr. krompir. Kondenz znotraj steklenih vrat morate očistiti po nekaj urah.
Bliskanje ali iskenje v notranjosti med kuhanjem.	Do iskenja pride, če kovinski predmet med kuhanjem pride v tesen stik s prostorom za kuhanje v pečici. Zaradi tega lahko postane ta prostor bolj hrapav, vendar ga ne more poškodovati.
Krompir se iskri.	Prepričajte se, da ste »očesa« krompirja odstranili in krompir prebodli, ga postavili neposredno na vrtljivi krožnik ali v plitvo oz. podobno posodo, odporno proti vročini.
Pečica ne deluje, ko upravljalnik časovnika ni na 0.	Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.
Pečica kuha prepočasi.	Prepričajte se, da ste izbrali pravi nivo moči.
Pečica proizvaja hrup.	Mikrovalovna energija se med kuhanjem/odmrzovanjem VKLAPLJA in IZKLAPLJA.
Zunanje ohišje je vroče.	Ohišje lahko postane vroče na dotik – zato naj bo na varni razdalji od otrok.

PRED KLIČANJEM PODPORE

Pred klicanjem servisa preverite vse spodnje alineje:

- Preverite, da je pečica trdno priključena, sicer odstranite vtič iz vtičnice, počakajte 10 sekund in ga znova trdno priključite.
- Preverite možno pregorelo varovalko ali sproženo tokovno prekinjalo. Če delujejo pravilno, preverite vtičnico z drugo napravo.
- Preverite, da sta gumba za vklop/izklop in časovnik pravilno nastavljena.
- Preverite in se prepričajte, da so vrata trdno zaprta, tako da je sistem za varnostno zaklepanje vrat vključen. Sicer energija mikrovalov ne bo ostala v pečici

ČE ZGORNJI UKREPI NE RAZREŠIJO TEŽAVE, STOPITE V STIK Z USPOSOBLJENIM SERVISERJEM. PEČICE NIKOLI NE POSKUŠAJTE NASTAVLJATI ALI POPRAVLJATI SAMI.



Uwaga:

Państwo 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 zbioru odpadów.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

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 twój zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny posiada baterie albo akumulatory, usuń je wcześniej zgodnie z lokalnymi wymogami. Prawdopodobnie zwracając ten produkt, przyczyniasz się do właściwej utylizacji odpadów, odzyskiwania zasobów i recyklingu. Jednocześnie zapobiegasz potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie, który miałoby nieprawidłowe usunięcie urządzenia.

2. Kraje pozaunijne

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

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

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

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

Należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów. W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

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

Aby uzyskać informacje o serwisie przejdź do strony www.sharpconsumer.com/contact/; aby uzyskać informacje o warunkach gwarancji przejdź do strony www.sharpconsumer.com/support/ lub skontaktuj się ze sprzedawcą urządzenia.

Deklaracje zgodności są dostępne na stronie: www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, KTÓRYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ, ABY UNIKNĄĆ MOŻLIWOŚCI NARAŻENIA SIĘ NA DZIAŁANIE MIKROFAL

1. Nie wolno używać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, ponieważ może to spowodować narażenie się na szkodliwe działanie promieniowania mikrofal. Ważne jest, aby nie blokować działania układów zabezpieczających ani nie manipulować przy nich.
2. Nie wolno wsuwać jakichkolwiek przedmiotów między przednią powierzchnię kuchenki a drzwiczki i nie dopuszczać do gromadzenia się zanieczyszczeń lub pozostałości środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.
3. Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo. Bardzo ważne jest, aby drzwiczki kuchenki zamykały się prawidłowo, a także by drzwiczki oraz zawiasy, zatrzaski, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie były uszkodzone.
4. Nie wolno samodzielnie naprawiać ani regulować urządzenia.

SPIS TREŚCI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
INSTALACJA	12
DANE TECHNICZNE	13
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	14
PANEL STEROWANIA	15
POZIOMY MOCY MIKROFAL	16
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI	16
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA	17
TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM	17
PRZYDATNE NACZYNIA	18
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	19
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL	20
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA	22
PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA	23
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	24
ZANIM WEZWIESZ POMOC	25

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Aby 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 230–240 V~, 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.

Należy stosować wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

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

Oslonę źródła mikrofal i komorę operacyjną 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.

Nie wolno pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru.

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.

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) Należy się upewnić, że zawiasy oraz zatrzaski bezpiec-

zeństwa nie są złamane ani luźne.

- c) Należy się upewnić, że uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie są uszkodzone.
- d) Należy się upewnić, że wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach nie ma żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń.
- e) Należy się upewnić, że przewód zasilający oraz wtyczka nie są 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.

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 uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach.

Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja”. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić 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 zatrzasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.

- 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 przewodu 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, musi on zostać wymieniony przez upoważnionego pracownika serwisu firmy SHARP.

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.

Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wą-

skich 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. 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.

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. Żeby uniknąć poparzeń:

- 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 zbliżały się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagzewają. Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku od ośmiu lat mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem.

Dzieci mogą korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem opiekunów, jeśli urządzenie pracuje w trybie GRILL, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM, PRACY Z TERMOOBIEGIEM lub PROGRAMIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA (dostępne tryby pracy zależą od modelu kuchenki), ponieważ kuchenka w tym czasie jest bardzo gorąca.

Urządzenie to nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi

urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie kuchenki przeprowadzane przez dzieci powinno być monitorowane.

Modele z elektronicznym panelem dotykowym obsługują tryb blokady rodzicielskiej.

Nie wolno opierać się ani huśtać 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 tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Kuchenka służy wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. może doprowadzić do obrażeń, zapalenia się lub pożaru. Kuchenka nie jest 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, aby zapobiec uszkodzeniu podstawy urządzenia na skutek nadmiernego wzrostu

temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.

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

Aby zapobiec pęknięciu talerza obrotowego lub podstawy kuchenki:

- a) Przed rozpoczęciem mycia wodą należy odczekać dopóki kuchenka nie ostygnie.
- b) Nie wolno ustawiać gorących ani zimnych produktów lub naczyń na zimnej podstawie kuchenki.
- c) 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 w trybie pracy kombinowanej (w zależności od modelu kuchenki), 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.

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

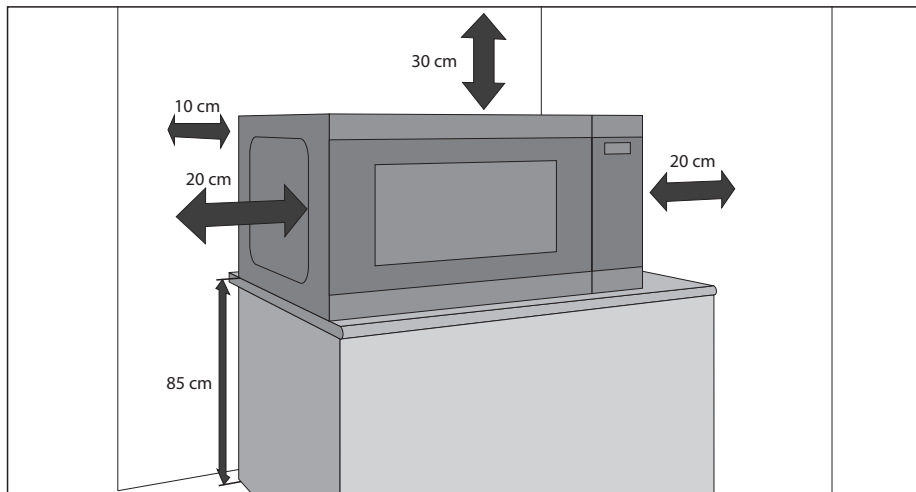
pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy / w gospodarstwach rolnych / przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania / w pensjonatach.



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. Zapoznaj się z rysunkiem na pierwszej stronie. Tylną ściankę kuchenki można ustawić przy ścianie.
- Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.
 - Pomiędzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami lub przedmiotami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
 - Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 - Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
 - Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
 - Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE:

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

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.

Nie wolno dotykać zewnętrznych powierzchni kuchenki podczas pracy lub krótko po jej zakończeniu, ponieważ są gorące.

DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:		YC-MS01	YC-MG01
Napięcie zasilające		230 V, 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy	
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny		10 A	10 A
Wymagana moc wejściowa		1270 W	1270 W
Moc wyjściowa:	Naczynie przeznaczone	800 W	800 W
	Grill		1000 W
	Tryb czuwania	< 1,0 W	< 1,0 W
	Tryb oszczędzania energii	< 0,5 W	< 0,5 W
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz*	2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)* mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Pojemność kuchenki		20 litrów**	20 litrów**
Wymiary rusztu grilla (średnica x wys.) [mm]			315 x 308
Talerz obrotowy (średnica) [mm]		255	255
Masa [kg]		ok. 11,0 kg	ok. 11,6 kg
Lampka oświetleniowa (typ LED)		1,5 W	1,5 W

* - Opiswane 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.

KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE

1. System blokady drzwiczek
2. Szyba w drzwiczkach
3. Szklana taca
4. Pierścień obrotowy
5. Gniazdo napędowe talerza obrotowego
6. Osłona źródła mikrofal (nie wolno usuwać)
7. Panel sterowania
8. Przycisk otwierania drzwiczek
9. Otwory wentylacyjne
10. Obudowa
11. Przewód zasilający
12. Ruszt grilla (dotyczy wyłącznie modelu YC-MG01)

Należy upewnić się, że następujące wyposażenie zostało dostarczone w zestawie: pierścień obrotowy, gniazdo napędowe talerza obrotowego i szklana taca

Dotyczy wyłącznie kuchenek z grillem:

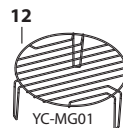
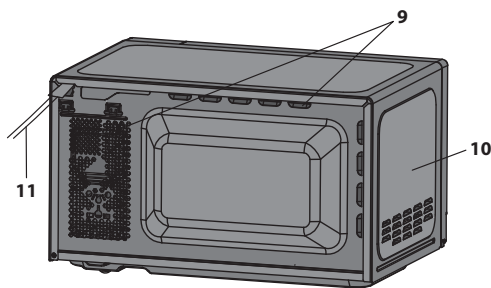
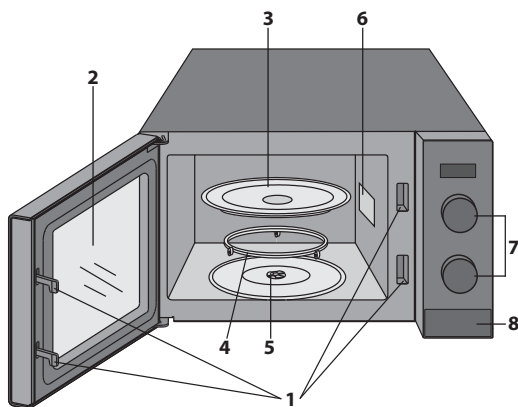
- **Ruszt grilla** – tylko do gotowania w trybie grilla.
- Ruszt grilla jest przeznaczony wyłącznie do użytku z kuchenkami z funkcją grilla. **NIE WOLNO** stosować rusztu do gotowania mikrofalami.
- Informacje na temat korzystania z rusztu grilla można znaleźć w sekcjach dotyczących trybów pracy z GRILLEM w niniejszej instrukcji obsługi.

Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

UWAGA: W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy 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: Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają. Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, elementy wyposażenia i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia z kuchenki należy chwycać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.

PANEL STEROWANIA

1. Pokrętko POZIOM MOCY MIKROFAL

Poziom mocy

800 W = WYSOKI

620 WAT = ŚREDNIO WYSOKI

440 WAT = ŚREDNI



ROZMRAŻANIE

297 W = ŚREDNI

130 W = NISKI

100% mocy grilla = GRILL

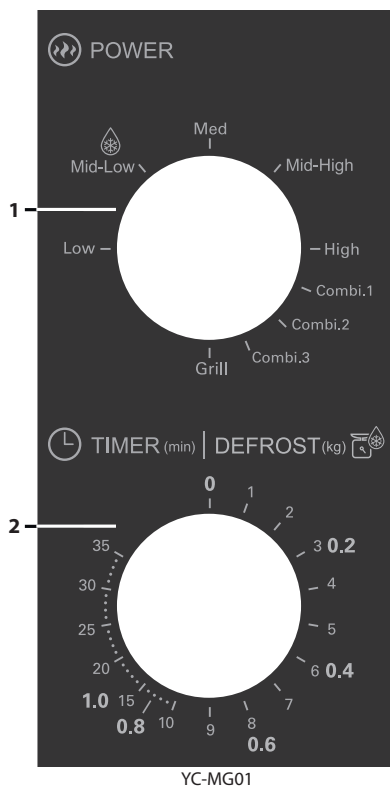
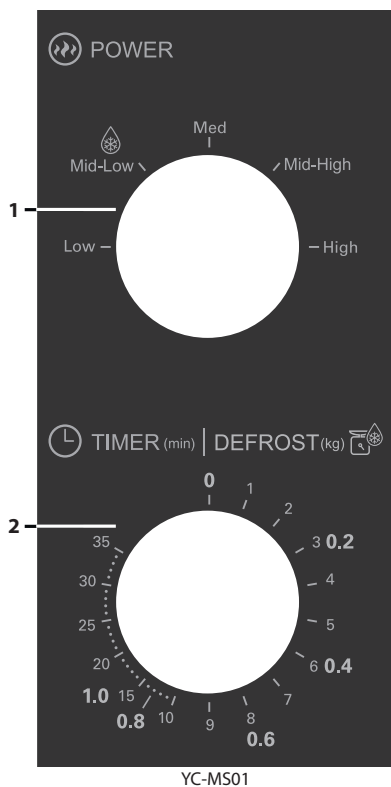
Przez 60% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 40% czasu używane są mikrofalę = Combi.3

Przez 70% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 30% czasu używane są mikrofalę = Combi.2

Przez 80% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 20% czasu używane są mikrofalę = Combi.1

2. Pokrętko TIMER/ROZMRAŻANIE (0–35 minut/0,2–1,0 kg)

Pokrętko TIMER/ROZMRAŻANIE obejmuje dwie skale. Skala zewnętrzna służy do ustawienia rozmrażania według masy w kg, a skala wewnętrzna do ustawienia czasu rozmrażania.



POZIOMY MOCY MIKROFAL

Dostępnych jest pięć poziomów mocy mikrofal wymienionych poniżej.

Różne poziomy mocy są osiągane poprzez cykliczne włączanie i wyłączanie promieniowania mikrofal.

W trakcie korzystania z poziomów mocy innych niż WYSOKI (100%) możesz usłyszeć pulsowanie energii podczas gotowania i rozmrażania.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

800 W = WYSOKI – należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, gorących płynów, warzyw itp.

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

440 W = ŚREDNI – należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

260 W = ŚREDNIO NISKI – należy stosować do rozmrażania. Użycie tego ustawienia zapewni równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

130 W = NISKI – służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

TRYB PRACY Z MIKROFALAMI

1. Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia (patrz część „PRZYDATNE NACZYNIA”), ustaw potrawę/ naczynie bezpośrednio na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki.
2. Ustaw pokrętkę **POZIOM MOCY MIKROFAL** w żądanym położeniu; na jednym z pięciu dostępnych poziomów mocy mikrofal.
3. Ustaw pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** na żądanym ustawieniu czasu gotowania/rozmrażania. Kuchenka włączy się automatycznie.
4. Po zakończeniu gotowania/rozmrażania pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** powróci do położenia „0” (zero) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Lampka oświetleniowa wyłączy się automatycznie i talerz obrotowy przestanie się obracać. Otwórz drzwiczki kuchenki i ostrożnie wyjmij naczynie z kuchenki. Odstaw potrawę przed podaniem, jeśli to konieczne.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.

Jeśli chcesz zatrzymać pracę kuchenki przed upływem czasu trwania procesu, ustaw pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** w położeniu „0” (wyl.) lub otwórz drzwiczki kuchenki. Drzwiczki kuchenki można otworzyć w dowolnym czasie podczas gotowania. Żeby kontynuować proces, zamknij drzwiczki. Jeśli chcesz zmienić czas procesu w trakcie gotowania, po prostu ustaw pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** w żądanym położeniu.

Jeśli chcesz gotować/rozmrażać potrawę krócej niż trzy minuty, ustaw pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** poza pozycją 10 minut, a następnie cofnij je do żądanego ustawienia. Działanie timera będzie dokładniejsze.

Żeby zmienić poziom mocy mikrofal w trakcie gotowania, ustaw pokrętkę **POZIOM MOCY MIKROFAL** w żądanym położeniu.

OSTRZEŻENIE:

Po zakończeniu procesu należy upewnić się, że pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** powróciło do położenia „0” (zero). W przeciwnym razie kuchenka włączy się automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Porady mają na celu ułatwienie procesu rozmrażania określonych produktów.

Można je wykorzystać do rozmrażania: porcji kurczaka, kotletów, ryb (całych lub filetów), mięsa mielonego i kiełbasek.

Przykład: rozmrażanie 0,4 kg kawałków kurczaka:

1. Umieść kawałki kurczaka w płaskim naczyniu i ustaw naczynie na talerzu obrotowym w kuchence.
2. Ustaw pokrętkę **POZIOM MOCY MIKROFAL** w położeniu **ROZMRAŻANIE** (poziom ŚREDNIO NISKI).
3. Ustaw pokrętkę **TIMER/ROZMRAŻANIE** w położeniu 0,4 kg. Proces rozmrażania rozpocznie się natychmiast. Obróć kawałki kurczaka 1–2 razy w trakcie rozmrażania.
4. Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Uwaga: Podany czas rozmrażania dotyczy standardowych warunków. Sprawdź efekty rozmrażania i, jeśli to konieczne, ustaw odpowiedni czas rozmrażania.

TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

1. TRYB PRACY Z WYKORZYSTANIEM TYLKO GRILLA

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

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM łączy moc mikrofal z funkcją grilla. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu trwania procesu i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw. Tryb kombinowany posiada trzy opcje:

Funkcja/poziom mocy	Moc	Zastosowanie
Combi.1	Przez 80% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 20% czasu używane są mikrofałe	Kiełbaski, jagnięcina, kebab, owoce morza, zrazy
Combi.2	Przez 70% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 30% czasu używane są mikrofałe	Części kurczaka, piersi kurczaka, kotlety wieprzowe
Combi.3	Przez 60% czasu gotowania wykorzystywany jest grill, a przez 40% czasu używane są mikrofałe	Kurczak, cały
Grill	100% mocy grilla	Pieczony chleb, potrawa pokrojona w plastry

UWAGI dotyczące trybów GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

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

UWAGA: Podczas korzystania z trybu grilla – element grzejny grilla będzie się włączał i wyłączał w regularnych odstępach czasu, aby zapobiec przegraniu.



OSTRZEŻENIE: Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie i naczynia bardzo się nagrzewają podczas pracy kuchenki.

Aby zapobiec poparzeniom, należy zawsze używać grube rękawice.

PRZYDATNE NACZYNIA

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

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

Naczynia kuchenne	Naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Grill	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	✓ / ✗	✗	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.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✓	✗	Nie należy ich wiązać materiałami plastikowymi lub metalowymi, ponieważ mogą się stopić lub zapalić w wyniku wyładowań.
Naczynia słomiane i drewniane	✓	✗	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✓	✗	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar. Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.



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

UWAGA: Nie wolno pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że komora operacyjna, drzwiczki, obudowa kuchenki i wyposażenie wystygły. KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE 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 sytuacji niebezpiecznych.

UWAGA: Podczas gotowania wewnątrz i na zewnątrz komory operacyjnej oraz drzwiczkach może pojawić się skroplona para wodna. Ilość skroplonej pary wodnej zależy od temperatury powierzchni kuchenki i zawartości wilgoci w przygotowywanej potrawie. Upewnij się, że po zakończeniu procesu wilgoć, która gromadzi się na tych powierzchniach, została usunięta za pomocą miękkiej, pochłaniającej wilgoć ściereczki.

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. Należy unikać 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 zachłapania 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. Trwale 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 pustą kuchenkę przez 20 minut używając elementów grzejnych grilla. Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów.

Oslonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości.

Oslona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

UWAGA: Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal.

Oslona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wyposażenie

Wyposażenie, jak talerz obrotowy, podstawę talerza obrotowego 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.

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.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL

Gotowanie z wykorzystaniem mikrofal jest szybsze niż tradycyjne metody gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie pewnych technik, aby zapewnić dobre rezultaty gotowania. Wiele z poniższych technik jest podobnych do stosowanych w tradycyjnym gotowaniu.



OSTRZEŻENIE: Płynów i potraw nie wolno podgrzewać w zamkniętych słoikach/pojemnikach, ponieważ powstałe wewnątrz ciśnienie może spowodować ich eksplozję.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- Nie odchodź od kuchenki w trakcie jej wykorzystywania.
- Upewnij się, że stosowane naczynia nadają się do użycia w kuchenke mikrofalowej.
- Szczegółowe informacje na temat zalecanych czasów gotowania i poziomów mocy mikrofal można znaleźć w części poświęconej przepisom kucharskim.
- Popcorn należy przygotowywać wyłącznie w zalecanych do tego opakowaniach (postępuj według instrukcji producenta). Nie wolno używać oleju, o ile nie zostało to wyraźnie zalecone przez producenta, i gotować dłużej niż podano w instrukcji.



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

Ustaw

Umieść najgrubsze części potrawy na zewnątrz – np. udka kurczaka.

Żywność umieszczona na brzegu naczynia otrzymuje więcej energii, a co za tym idzie gotuje się szybciej.

Przykryj

Niektóre potrawy lepiej gotują się w mikrofalówce pod przykryciem.

Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką.

Nakłuj

Żywność posiadająca skorupkę, skórkę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję.

Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kiełbaski.

UWAGA: Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Np. gotowane w skorupkach, smażone, gotowane na twardo.

Zamieszaj, obróć i przestaw

Żeby zapewnić równomierne gotowanie, należy mieszać, obracać i przestawiać żywność w trakcie procesu gotowania. Zawsze należy mieszać i przekładać żywność od zewnątrz do środka.

Odstaw

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

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



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



OSTRZEŻENIE: Sprawdź temperaturę potraw i napojów mieszając je przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania dzieciom lub osobom starszym. W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.

PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Wykorzystanie kuchenki mikrofalowej to najszybsza metoda rozmrażania. Jest to prosty proces, ale należy przestrzegać poniższych wskazówek w celu całkowitego rozmrożenia.

- Usuń wszelkie opakowania przed rozmrażaniem.
- Przy rozmrażaniu żywności należy korzystać ze ŚREDNIEGO/NISKIEGO poziomu mocy mikrofal albo z trybu rozmrażania.
- Należy zapoznać się z poniższymi informacjami.

Przestaw

Żywność ustawiona na brzegach naczynia rozmraża się szybciej od żywności umieszczonej w środku. Z tego względu istotne jest przestawianie produktów do 4 razy podczas rozmrażania.

Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. Zapewni to równomierne rozmrożenie żywności.

Rozdziel

Produkty mogą być sklejone po wyjęciu z zamrażarki. Ważne jest, żeby rozdzielić je tak szybko jak to możliwe podczas procesu rozmrażania.

Np. plasterki bekonu, filety z kurczaka.

Ośłoń

Niektóre fragmenty rozmrażanych potraw mogą się nagrzewać. Żeby temu zapobiec i uchronić je przed zagotowaniem, można je okryć małymi kawałkami folii, która odbija promieniowanie mikrofalowe. Np. nóżki i skrzydełka kurczaka.

Odstaw

Wymagane jest odstawienie jedzenia w celu całkowitego rozmrożenia.

Proces rozmrażania nie jest zakończony od razu po wyjęciu potrawy z kuchenki. Potrawę należy przykryć, odstawić i odczekać pewien czas do całkowitego rozmrożenia.

Obróć

Kluczową czynnością jest czterokrotne obracanie potrawy podczas rozmrażania.

Pozwoli to zapewnić całkowite rozmrożenie.

PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA

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

Dania na talerzu

Zdejmij drób i mięso - podgrzej je osobno. Patrz poniżej.

Umieść mniejsze kawałki potrawy na środku naczynia, a większe i grubsze na brzegu. Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy ŚREDNIM/NISKIM poziomie mocy mikrofal. W połowie czasu podgrzewania zamieszaj/przestaw produkty.

UWAGA: Upewnij się, że potrawa jest dokładnie podgrzana przed podaniem.

Mięso w plastrach

Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy ŚREDNIM/NISKIM poziomie mocy mikrofal.

Przynajmniej raz przestaw produkty, aby zapewnić równomierne podgrzanie.

UWAGA: Upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzane przed podaniem.

Kawałki drobiu

Umieść najgrubsze kawałki na brzegu naczynia, przykryj oddychającą folią do mikrofalówek i podgrzej przy ŚREDNIM poziomie mocy.

Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę.

UWAGA: Upewnij się, że drób jest dokładnie podgrzany przed podaniem.

Mięso duszone

Przykryj oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką i podgrzej przy ŚREDNIM/NISKIM poziomie mocy.

Mieszaj często, żeby zapewnić równe podgrzanie.

UWAGA: Upewnij się, że potrawa jest dokładnie podgrzana przed podaniem.

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas podgrzewania, należy wybrać poziom mocy odpowiedni dla danego rodzaju potrawy. Np. miskę warzyw można podgrzać przy WYSOKIM poziomie mocy, natomiast lasagne zawierającą składniki, których nie można zamieszać, należy podgrzewać przy ŚREDNIM/NISKIM poziomie mocy.

UWAGI:

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



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

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



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Przeprowadź następujące proste czynności kontrolne:

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

1. Czy lampka oświetleniowa świeci podczas gotowania?
2. Czy wentylator pracuje? (Sprawdź przykładając dłoń do otworów wentylacyjnych.)
3. Czy po upływie minuty rozlega się sygnał dźwiękowy?
4. Czy woda w filiżance jest gorąca? Jeśli odpowiedź na którekolwiek z powyższych pytań brzmi „NIE”, sprawdź, czy zasilanie kuchenki jest prawidłowo podłączone lub bezpiecznik nie przerwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli nie występuje żadna z powyższych przyczyn, zapoznaj się z tabelą rozwiązywania problemów.



OSTRZEŻENIE: Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia.

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

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropel wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Krople wody mogą kapać z urządzenia.
- Naprawy i modyfikacje urządzenia: Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do obudowy i lampki oświetleniowej: Nie wolno zdejmować obudowy urządzenia. Jest to bardzo niebezpieczne, ponieważ wewnętrzne elementy kuchenki znajdują się pod wysokim napięciem. Dotknięcie ich grozi śmiercią.

Opisywana kuchenka nie została wyposażona w osłonę umożliwiającą dostęp do lampki oświetleniowej.

W przypadku przepalenia lampki użytkownik nie powinien próbować wymienić jej samodzielnie, lecz skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy SHARP.

TABELA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

PYTANIE	ODPOWIEŹ
Wokół drzwiczek odczuwalne jest wypływanie powietrza na zewnątrz.	Podczas pracy kuchenki powietrze przepływa w komorze operacyjnej. Drzwiczki nie zapewniają hermetycznego uszczelnienia. Dlatego powietrze może wydostawać się na zewnątrz poprzez drzwiczki.
Para wodna skrapla się w kuchence, więc krople wody mogą kapać na zewnątrz poprzez drzwiczki.	Zazwyczaj komora operacyjna jest chłodniejsza od potrawy przeznaczonej do gotowania. Dlatego wytworzona para wodna skrapla się na chłodniejszej powierzchni. Ilość wytworzonej pary wodnej zależy od zawartości wody w potrawie przeznaczonej do gotowania. Niektóre produkty spożywcze, np. ziemniaki, odznaczają się wysoką zawartością wilgoci. Skroplona para wodna, pozostająca wewnątrz szklanej części drzwiczek, powinna zniknąć po kilku godzinach.
Migotanie lub iskrzenie wewnątrz komory operacyjnej podczas gotowania.	Iskrzenie pojawia się podczas gotowania, jeśli metalowy przedmiot znajdzie się w pobliżu ścianki komory operacyjnej. Może to doprowadzić do zadrapania powierzchni komory operacyjnej, ale nie powinno powodować innych uszkodzeń kuchenki.
Iskrzące ziemniaki.	Dokładnie usuń wszystkie „oczka” z ziemniaków, a następnie nakłuj ziemniaki. Ułóż bezpośrednio na talerzu obrotowym, albo w naczyniu żaroodpornym lub podobnym.
Kuchenka nie działa przy ustawieniu pokrętła timera na wartość różną od 0.	Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte.
Kuchenka gotuje zbyt wolno.	Upewnij się, że został wybrany prawidłowy poziom mocy mikrofal.
Kuchenka głośno pracuje.	Podczas gotowania/rozmarzania promieniowanie mikrofal jest włączane i wyłączane naprzemiennie.
Zewnętrzna obudowa jest bardzo gorąca.	Obudowa może być gorąca i nie wolno jej dotykać – dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.

ZANIM WEZWIESZ POMOC

Przed wezwaniem pracownika serwisu należy sprawdzić następujące punkty:

- Sprawdź, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona. Jeśli nie, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, odczekaj dziesięć sekund i starannie podłącz ją ponownie.
- Sprawdź, czy bezpiecznik/wyłącznik automatyczny nie przerwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli wydaje się, że działa prawidłowo, sprawdź gniazdko elektryczne podłączając inne sprawnie działające urządzenie.
- Sprawdź, czy pokrętła POZIOM MOCY MIKROFAL i TIMER są ustawione prawidłowo.
- Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte, włączając system blokady drzwiczek. W przeciwnym razie promieniowanie mikrofal nie zostanie włączone.

JEŚLI ŻADNE Z POWYŻSZYCH ROZWIĄZAŃ NIE ELIMINUJE PROBLEMU, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PERSONELEM AUTORYZOWANEGO SERWISU. NIE PRÓBUJ SAMODZIELNIE REGULOWAĆ ANI NAPRAWIAĆ KUCHENKI.



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.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

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

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukába helyezze!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*. Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően. A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson. Ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségügyi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnak.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről. Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni: Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket). Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK A MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁS ELKERÜLÉSÉHEZ

1. Ne próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert ez káros mikrohullámú sugárzást okozhat. Fontos, hogy a biztonsági reteszeket ne próbálja meg kiiktatni vagy elrontani.
2. Ne helyezzen semmit a sütő előlapja és az ajtó közé, és ne engedje, hogy étel vagy tisztítószer maradvány felhalmozódjon a tömítés felületén.
3. Ne használja a sütőt, ha sérült! Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne legyen sérülés az ajtón, a zsanérokon, a reteszeken vagy az ajtó tömítéseken és az egyéb tömítések felületén.
4. Ne próbálja megjavítani vagy rendbe hozni a sütőt.

TARTALOMJEGYZÉK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	3
ÜZEMBE HELYEZÉS	11
MŰSZAKI JELLEMZŐK	12
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK	13
KEZELŐPANEL	14
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK	15
FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL	15
KIOLVASZTÁS ÚTMUTATÓ	16
GRILLEZÉS/VEGYES GRILLEZÉS	16
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK	17
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	18
TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ	19
TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ	21
TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ	22
HIBAELHÁRÍTÁS	23
A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT	24

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

A tűzveszély elkerülése érdekében: A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül. Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő válsztása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat.

A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe! A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!

Az előírt hálózati feszültség 230-240 V, 50 Hz, legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 10 amperes elosztó áramköri megszakítóval. Külön áramkört kell biztosítani, ami csak ezt a készüléket szolgálja ki.

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 a szabadban!

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! 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 és a sütőteret! Ezeknek a részeknek 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 szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat.

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.

Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.

Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése érdekében. 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:

- a) Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggörbülve.
- b) Ellenőrizze, hogy a zsanérok és az ajtó biztonsági reteszei nincsenek-e eltörve vagy meglazulva.
- c) Győződjön meg róla, hogy az ajtó tömítések és felfekvő felületeik nincsenek megsérülve.
- d) Ellenőrizze, hogy a sütőtérben, illetve az ajtón nincsenek-e horpadások.
- e) Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel és a csatlakozódugasz nincs megsérülve.

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 módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!

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 hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtó tömítéseken és a kapcsolódó alkatrészekben. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítsa el minden ételmaradékot.

Tartsa be az "Ápolás és tisztítás" rész utasításait. Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

Szívrogmusszabályzóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

- Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag 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 hivatalos 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 érhessek el.
- Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a SHARP hivatalos szervizének kell kicserélnie.

FIGYELMEZTETÉS: A robbanásszerű szétdurranás miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni. A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez. A robbanás és a hirtelen felforrósodás lehetőségének elkerülése érdekében:

Soha ne használjon lezárt edényeket. Használat előtt távolítsa el a plombákat és a fedeleket. A lezárt edények a sütő kikapcsolása után is felrobbanhatnak a felgyülemlett nyomás miatt. Legyen óvatos folyadékok melegítése során. Használjon széles szájú edényt, hogy a buborékok távozni tudjanak.

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma szétrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.

A forrásban lévő folyadék hirtelen felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt!
2. Melegítés és újramelegítés előtt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is robbanásszerűen szétdurranhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében 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 szétdurranhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből. Az égési sérülések elkerülése érdekében:

- 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. Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Fiatal gyermekeket ne engedjen a sütő 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!

FIGYELMEZTETÉS: A 8 éves és annál idősebb gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő utasításokat kaptak ahhoz, hogy a gyermek biztonságosan tudja használni a sütőt, és megérti a helytelen használat veszélyeit.

Ha a készüléket GRILL, VEGYES GRILL, LÉGKEVERÉSES, VEGYES LÉGKEVERÉSES 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, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel. A gyermekek által végzett takarítást felügyelni kell.

Az elektronikus érintőképernyővel ellátott modellek gyermekzár móddal rendelkeznek.

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.

Ez a készülék háztartási használatra készült. A sütő kizárólag háztartási ételkészítésre szolgál, és kizárólag ételek, italok melegítésére, főzésére használható. Étel vagy ruházat szárítása, valamint melegítő párnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák és hasonló tárgyak melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat. 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 sütő aljának hőfezésültségből fakadó megromlásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért! Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!

Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!

A sütő forgótányérjának vagy aljának törésének megakadályozása érdekében:

- a)** A vízzel történő tisztítás előtt hagyja kihűlni.
- b)** Ne helyezzen forró ételeket vagy forró edényeket a sütő hideg forgótányérjára/aljára!
- c)** Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ne használjon műanyag edényeket mikrohullámú sütéshez, ha a sütő még forró a kombinált üzemmód használatától (sütő modelltől függően), mert 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 villamosságra 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.

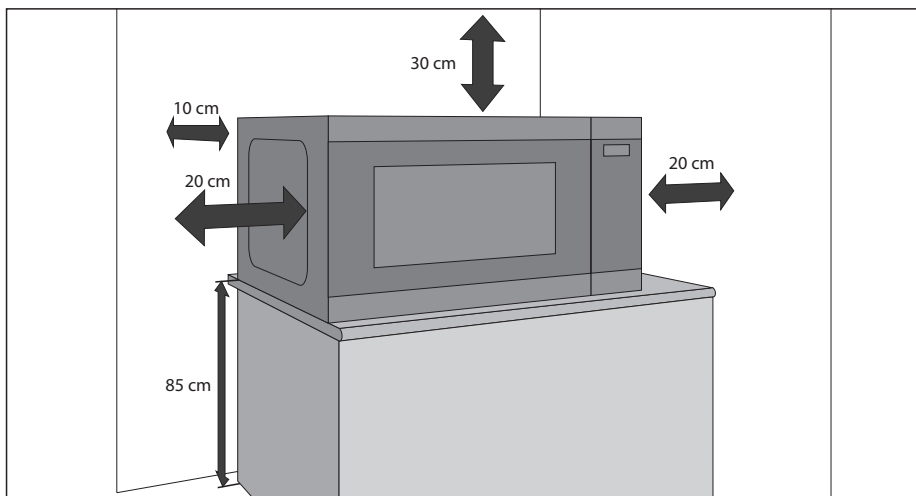
Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazási területeken való használatra tervezték, így például üzletek, irodák és más professzionális környezetek személyzeti teakonyha helyiségeiben / farmokon / vendégházakban / szállodák, motelek és más lakóhely jellegű környezetek ügyfelei által történő használatra.



A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről.
 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. Válasszon egy olyan vízszintes felületet, amelynél elég hely van a szellőzőnyílások körül. Lásd az első oldalon található ábrát. A készülék hátsó felülete a falhoz illeszthető.
- Minimális elhelyezési magasság: 85 cm.
 - Legalább 20 cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak vagy tárgyak között.
 - A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
 - Ne távolítsa el a lábakat a sütő aljáról.
 - A ki- és beömlő szellőzőnyílások elzárása károsíthatja a sütőt.
 - Helyezze a sütőt a lehető legmesszebb rádió és TV-készülékektől. A mikrohullámú sütő működése interferenciát okozhat a rádió és TV vételben.



5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvilláját egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.

FIGYELMEZTETÉS:

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő, nedvesség vagy pára keletkezik (például hagyományos sütő közelébe), illetve gyúlékony anyagok közelébe (például függöny).

Ne takarja le vagy zárja el a szellőzőnyílásokat.

Ne tegyen tárgyakat a sütő tetejére.

Működés közben vagy közvetlenül utána ne érjen a sütő külsejéhez, mivel forró lehet.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell neve		YC-MS01	YC-MG01
Váltóáramú hálózati feszültség:		230 V/50 Hz, egyfázisú	
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:		10 A	10 A
Szükséges váltóáramú teljesítmény		1270 W	1270 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám	800 W	800 W
	Grill:		1000 W
	Készenlét	< 1,0 W	< 1,0 W
	Energiatakarékos mód	< 0,5 W	< 0,5 W
Mikrohullámú frekvencia		2450 MHz*	2450 MHz*
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
A sütő űrtartalma:		20 liter**	20 liter**
Grillrács mérete (átmérő x magasság mm-ben)			315 x 308
Forgótányér (átmérő mm-ben)		255	255
Tömeg (kg)		kb. 11,0 kg	kb. 11,6 kg
Sütő fényforrás (LED típusú)		1,5 W	1,5 W

* - Ez a termék megfelel az EN55011 európai szabvány követelményeinek. E szabványnak megfelelően ez a termék 2. csoportba sorolt B osztályú berendezésnek minősül. A 2. csoport azt jelenti, hogy a berendezés szándékosan generál rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában élelmiszerek hőkezeléséhez. A B osztályú berendezés besorolás azt jelenti, hogy a készülék alkalmas háztartási használatra.

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

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

SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK

1. Ajtó biztonsági zárrendszere
2. Sütőtér ablaka
3. Üvegtálca
4. Gördülő tányértartó
5. Tányér forgatótengely
6. Hullámvezető fedőlemez (Ne távolítsa el)
7. Vezérlőlap
8. Ajtónyitó gomb
9. Szellőzőnyílások
10. Külső borítás
11. Elektromos tápvezeték
12. Grillrács (csak az YC-MG01 esetében)

Ellenőrizze, hogy a következő tartozékok mellékeltek-e: görgős gyűrű, forgótányér tengely, üveg forgótányér.

Kizárólag a grill funkció sütők esetében:

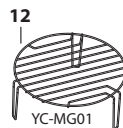
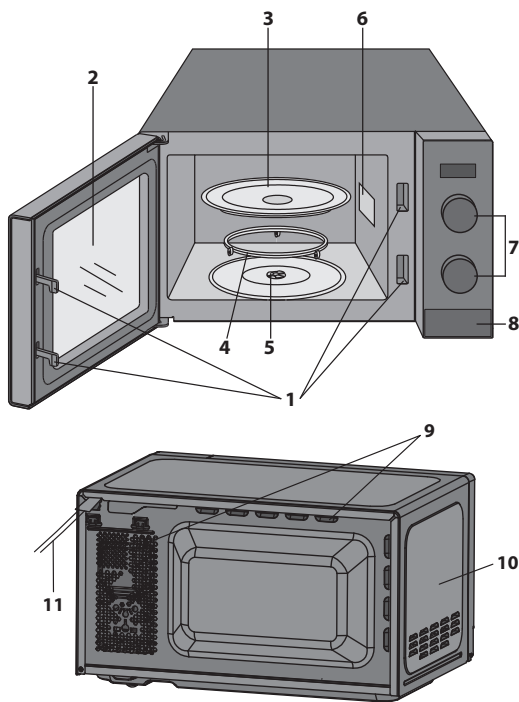
- **Grillrács** – akkor használja, ha csak a grill funkcióval főz.
- A grillrácsot kizárólag grillsütőkhöz tervezték. NE használja a rácsot a mikrohullámú funkció használatakor.
- A grillrács használatához olvassa el a jelen használati útmutató GRILL fejezetét.

Sohase érjen a grill fűtőszálhoz, amikor az meleg.

MEGJEGYZÉS: Kiegészítők megrendelése esetén kérjük, ne felejtse el megemlíteni az alkatrész nevét és a modell megnevezését.

MEGJEGYZÉSEK:

- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, nehogy megsértsen a fedőlemez.
- Ha fedő nélkül főzött zsíros ételeket, mindig alaposan tisztítsa meg a sütőteret és különösen a grill fűtőszálakat. Ezeknek a részegységeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
- A forgótányért és a gördülő tányértartót mindig megfelelően behelyezve működtesse a sütőt. Ezzel az étel elkészítését is segíti. A rosszul behelyezett forgótányér zöröghet, nem foroghat megfelelően és kárt okozhat a sütőben.
- Főzéshez minden ételt és ételtartó dobozt mindig a forgótányérra kell helyezni.
- 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 hatékonyságát.



FIGYELMEZTETÉS: Ez a jelölés azt jelenti, hogy használat közben a felület felforrósodhat. Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér, a tartozékok és az edények felforrósodnak a sütő használata során. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

KEZELŐPANEL

1. MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ tárcsa

Teljesítményszint

800 WATT = MAGAS

620 WATT = KÖZEPES MAGAS

440 WATT = KÖZEPES



KIOLVASZTÁS

297 WATT = KÖZEPES

130 W = ALACSONY

100% grill = Grill

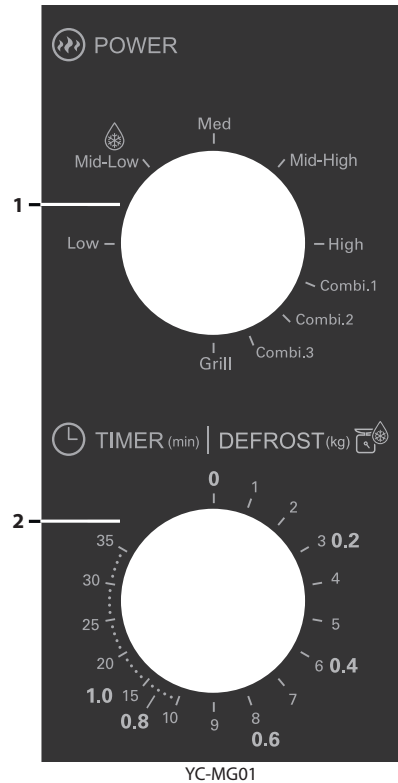
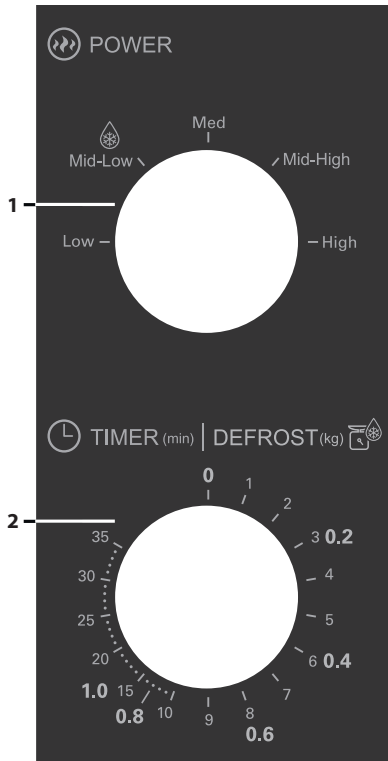
60% grill 40% mikro = Kombinált.3

70% grill 30% mikro = Kombinált.2

80% grill 20% mikro = Kombinált.1

2. IDŐZÍTŐ/KIOLVASZTÓ SKÁLA tárcsa (0-35 perc/0,2 – 1,0 kg)

Az IDŐZÍTŐ/KIOLVASZTÓ SKÁLA két jelöléssel rendelkezik. A külső skála a súly (kg) szerinti kiolvasztáshoz való, a belső skála az idő beállításához használható.



MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Öt mikrohullámú teljesítményszint áll rendelkezésre, az alábbiak szerint.

A mikrohullámú teljesítményszintet a mikrohullámú energia be- és kikapcsolása változtatja. Ha a MAGAS (100%) beállítástól eltérő teljesítményszintet használ, akkor hallhatja, ahogy a mikrohullámú energia pulzál az étel sütése vagy kiolvasztása közben.

Általános ajánlások:

800 WATT = MAGAS - gyors főzéshez/sütéshez és felmelegítéshez, pl. római tálban főzött ételekhez, forró italokhoz, zöldségekhez, stb. használható.

620 WATT = KÖZEPES MAGAS - a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húsokhoz, fasírtokhoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótátészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

440 WATT = KÖZEPES - sűrű ételekhez, melyek hagyományos főzéskor hosszú főzési időt igényelnek, pl. marhahúsból készült ételekhez (pörkölt, ragu). Ezt a teljesítményszintet választva biztos lehet benne, hogy a hús megpuhul.

260 WATT = KÖZEPES ALACSONY - a fagyasztott ételek egyenletes kiolvasztását ez a beállítás biztosítja. Ez a megfelelő választás továbbá rizspároláshoz, tésztafőzéshez, illetve túrógombóc, nokedli, vagy tojásos tejsodó készítéséhez.

130 WATT = ALACSONY - kíméletes kiolvasztáshoz, pl. krémes tortákhoz.

FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL

1. Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edénybe (lásd a "SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK" című részt), majd tegye az ételt/edényt közvetlenül a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.
2. Forgassa a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÓ** tárcsát a kívánt beállításra; az öt mikrohullámú teljesítményszint bármelyikére.
3. Forgassa el az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ szabályozó gombot a kívánt főzési/kiolvasztási időre, és a sütő automatikusan elindul.
4. Amikor a főzés/kiolvasztás befejeződött, az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ szabályozó gombja "0" nulla értékre tér vissza és a készülék hangjelzést ad. A sütő lámpája automatikusan kikapcsol és a forgótányér leáll. Nyissa ki a sütő ajtaját és óvatosan vegye ki az ételt/edényt. A szükséges ideig hagyja állni az ételt.

FŐZÉSI TANÁCSOK:

Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.

Ha a sütési időtartam letelte előtt le kívánja állítani a főzést, fordítsa vissza az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ szabályozó tárcsát "0" (ki) állásra vagy nyissa ki a sütő ajtaját. A sütő ajtaját bármikor kinyithatja főzés közben. A főzés folytatásához csukja be az ajtót. Ha főzés közben meg kívánja változtatni a sütés időtartamát, egyszerűen fordítsa az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ szabályozóját a kívánt új beállításhoz.

A 3 percnél rövidebb főzéshez/kiolvasztáshoz tekerje az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ szabályozó tárcsát a 10 perc értéken túl, majd vissza a kívánt beállításhoz. Az időzítő ekkor pontosabban fog működni.

A teljesítményszint sülés közbeni megváltoztatásához forgassa el a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÓ** tárcsát a kívánt beállításra.

FIGYELMEZTETÉS:

Győződjön meg róla, hogy az IDŐZÍTÓ/KIOLVASZTÓ tárcsát visszaállította a főzés végén a "0" nulla pozícióba, ellenkező esetben a sütő automatikusan elindul, ha a sütő ajtaját bezárják.

KIOLVASZTÁS ÚTMUTATÓ

Ez az útmutatót azért készítettük, hogy egyszerűbbé tegyük egyes élelmiszerek kiolvasztását.

Kiolvasztható: Csirkehús adagok, hússzeletek, hal (egész vagy filé), darált hús és kolbász.

Példa: 0,4 kg csirkehús kiolvasztása:

1. Helyezze a csirke darabokat egy lapos edénybe, majd az edényt helyezze a forgótányérra a sütőbe.
2. Fordítsa a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÓ gombot a KIOLVASZTÁS beállításra (KÖZEPES ALACSONY).
3. Fordítsa az IDŐZÍTŐ/ KIOLVASZTÓ tárcsát a 0,4 kg értékre. A sütő azonnal elindul. A kiolvasztás során 1-2 alkalommal fordítsa meg a csirke darabokat.
4. Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Megjegyzés: **A kiolvasztási idő átlagos körülményeken alapul. Ellenőrizze a kiolvasztás eredményét, és ha szükséges, állítsa át a kiolvasztási időt.**

GRILLEZÉS/VEGYES GRILLEZÉS

1. CSAK GRILLEZÉS MÓD

A sütőtér felső részében található grill csak egy teljesítményszinttel rendelkezik. A grill működését segíti a forgótányér, ami forgásával biztosítja az egyenletes barnulást. Használja a rácsot kisebb ételek grillezéséhez, mint bacon szalonna, sonka, teasütemények. Az ételt közvetlenül, vagy egy hőálló edénybe/tányérra rakva helyezheti a rácsra.

2. VEGYES GRILL MÓD

VEGYES GRILL funkció a mikrohullámú és a grill módot együtt használja. VEGYES azt jelenti, hogy a főzés a mikrohullámú energia és a grill váltakozó használatával történik.

A mikrohullámú energia és a grill együttes használata lerövidíti a főzési időt és ropogós, megpirult ételeket eredményez.

Háromféle módon használhatja a funkciót:

Funkció/Teljesítmény	Kimenet	Alkalmazás
Kombinált.1	80% grill 20% mikro.	Kolbász, bárány, kebab, tenger gyümölcsei, steak
Combi.2	70% grill 30% mikro.	Csirkehús szeletek, csirkemell, sertéshús szeletek
Kombinált.3	60% grill 40% mikro.	Egész csirke
Grill:	100% grill	Megsütött kenyér, felszeletelt étel

MEGJEGYZÉSEK GRILLEZÉSHEZ és VEGYES GRILLEZÉSHEZ:

- Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálát.
- Ha mély edényben grillezi az ételt, helyezze a forgótányérra.
- A grill mód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ez a jelenség normális és nem a sütő hibás működésének jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grill funkciót étel behelyezése nélkül.

FONTOS: Használat közben nyissa ki az ablakot vagy kapcsolja be a konyhai elszívót, hogy a füst vagy a szagok eltávozhassanak.

MEGJEGYZÉS: A grill funkció használatakor a grill rendszeres időközönként be- és kikapcsol, hogy megakadályozza a túlmelegedést.



FIGYELMEZTETÉS: Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér és a tartozékok működés közben nagyon felmelegedhetnek.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ételek mikrohullámú sütőben történő főzéséhez/kiolvasztásához a mikrohullámú energiának át kell tudnia hatolni a tároló edényen és át kell járnia az ételt. Ezért fontos a megfelelő edény megválasztása.

A kerek/ovális edények előnyösebbek, mint a szögletes/téglalap alakú edények, mivel az étel a sarkokban túlfőhet. Számos különböző edényt használhat, melyeket az alábbi listában is megtalál.

Edények	Mikrohullám-biztos	Grill:	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.
Pírtőedények	✓ / ✗	✗	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen nagyon óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámia edények	✓ / ✗	✗	Porcelán edények, agyagedények, mázas kőedények általában használhatók, kivéve a fém díszítéssel ellátottakat.
Üvegedények pl. Pyrex®	✓	✓	Óvatosan kell eljárni kristály és más finom üvegedény használatakor, mivel ezek eltörhetnek vagy elrepedhetnek, ha hirtelen melegítik fel őket.
Fém	✗	✓	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Műanyag/Polisztién pl. gyorsétel csomagolás	✓	✗	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✓	✗	A fólia ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtásakok	✓	✗	Át kell szűrni a felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg róla, hogy a tasak mikrohullámozható!
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✓	✗	Ne használjon műanyag vagy fém zárat, mert megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak a szikrák miatt!
Fa tárolók	✓	✗	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felitatásához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✓	✗	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat. Tartalmazhat fémszármazékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.



FIGYELMEZTETÉS: Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

MEGJEGYZÉS: Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSÁHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI NÁTRIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ. NE HASZNÁLJON DÖRZSSZIVACST A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉN SEM.

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő belseje, az ajtó, a sütő külseje és a tartozékok teljesen lehűltek. RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT. A sütőt tartsa tisztán, hogy felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint veszélyeztetheti a biztonságot.

MEGJEGYZÉS: Sütés közben kondenzvíz képződhet a sütőtérben, a sütőtér homlokzatán és az ajtón. A kondenzáció mértéke a sütőfelületek hőmérsékletétől és a mikrohullámú sütés alatt álló étel nedvességtartalmától függ. Ügyeljen arra, hogy a főzés befejeztével az ezeken a felületeken összegyűlt nedvességet egy puha, nedvességet felszívó ruhával törölje le.

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.

Vezérlőlap

Tisztítás előtt a vezérlőpanel kikapcsolásához nyissa ki a készülék ajtaját! A sütő vezérlőgombjainak tisztítását óvatosan végezze! A vezérlőpanel tisztá vizzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára! Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert!

A sütő belseje

1. A kifröccsent zsírfoltokat és folyadékot nedves, puha kendővel vagy szivaccsal tisztítsa le minden egyes használat után, amíg a sütő még meleg.

A makacsabb foltokhoz használjon enyhe szappant. Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania. A lerakódott szennyeződések túlmelegedhetnek és füstölni kezdenek vagy kigyulladhatnak, illetve szikrázhatnak. Ne vegye ki a hullámvezető-fedőlemezt.

2. Ügyeljen rá, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkretetheti a sütőt.

3. Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához.

4. A grill használatával melegítse fel rendszeresen sütőjét és melegítse a sütőt a grill segítségével étel behelyezése nélkül 20 percig. A visszamaradt ételmaradék vagy a kifröccsent zsiradék füstöt vagy kellemetlen szagot okozhat.

Tartsa mindig tisztán a hullámvezető-fedőlemezt!

A hullámvezető-fedőlemez érzékeny anyagból készült és óvatosan kell tisztítani (kövesse a fenti, tisztításra vonatkozó útmutatásokat).

MEGJEGYZÉS: Ha túlzottan benedvesíti a hullámvezető-fedőlemezt, az a részegység károsodásához vezethet.

A hullámvezető-fedőlemez elhasználódó alkatrészt és ha nincs rendszeresen megtisztítva, akkor ki kell cserélni.

Tartozékok

A tartozékokat (forgótányért, gördülő tányértartót, 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 tömítéseiből és az ajtóval érintkező felületekről! Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret!

MEGJEGYZÉS: Ne használjon gőzborotvát.

Tisztítási javaslatok - Sütője egyszerűbb tisztításához:

Tegyen egy fél citromot egy tálba, adjon hozzá 300 ml (1/2 pint) vizet, majd melegítse 100%-on 10-12 percig. Törölje tisztára a sütőt egy puha, száraz kendővel.

TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ

A mikrohullámok révén gyorsabban készülnek el az ételek, mint a hagyományos főzés során. Ezért elengedhetetlen, hogy bizonyos technikákat kövessünk a jó végeredmény érdekében. Az alábbi technikák közül sok hasonló a hagyományos főzés során alkalmazottakhoz.



FIGYELMEZTETÉS: Tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban vagy fedett üvegben/ dobozban melegíteni, mivel az edényben nyomás keletkezhet és a doboz/üveg szétdurranhat.

FŐZÉSI TANÁCSOK MEGJEGYZÉSEI:

- A sütő használatakor mindig felügyelje annak működését.
- Győződjön meg arról, hogy az edények használhatók mikrohullámú sütőben.
- Az ajánlott főzési időket és teljesítményszinteket a szakácskönyv részben elérhető táblázatokban találja.
- Csak mikrohullámozható pattogatott kukoricát használjon a hozzá ajánlott csomagolásban (kövesse a gyártó utasításait). Sose használjon olajat, hacsak a gyártó nem javasolja és sose készítse tovább a kukoricát, mint amit az utasítás tartalmaz.



FIGYELMEZTETÉS: Mindig kövesse a SHARP használati útmutatójában leírtakat! Ha túllépi az ajánlott főzési időt, vagy túl magas energiaszintet használ, az étel túlmelegedhet, megéghet, extrém körülmények esetén ki is gyulladhat, és a sütő megsérülhet.

Elrendezés

Az étel vastagabb részeit helyezze a tányér széléhez közelebb, pl. csirkecombokat.

A tányér széléhez közelebb helyezett ételek több energiát kapnak, így gyorsabban megsülnek/megfőnek, mint a középen lévő részek.

Befedés

Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben le van fedve

Használjon átlukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.

Szurkálás

Héjjal, bőrrrel vagy hártáival rendelkező ételeket főzés vagy újramelegítés előtt több helyen át kell szúrni, mert a belsejükben gőz gyűlhet össze és az étel szétdurranhat. Pl. krumpli, hal, csirke, kolbászok esetében.

MEGJEGYZÉS: Tojásokat nem szabad mikrohullámú sütővel melegíteni, mert felrobbanhatnak még a főzés befejezése után is. Tilos például buggyantott, sült, keményre főtt tojást melegíteni.

Keverés, megfordítás és átrendezés

Elengedhetetlen, hogy főzés/sütés közben néha megkeverje, megfordítsa vagy átrendezze az ételt. Mindig az étel széléről a közepé felé keverje vagy rendezze át.

Pihentetés

Főzés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.

Az étel jellemzői	
Összetétel	A magas zsír és cukor tartalmú ételeknek (pl. karácsonyi puding, gyümölcskosár) rövidebb melegítési idő szükséges. Körültekintően kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat. Az ételben található csontok vezetik a hőt, az étel így gyorsabban megsül/megfő. Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletesen készüljön el.
Sűrűség	Az étel sűrűsége hatással van a szükséges főzési időtartamra. Könnyű, porózus ételek, mint a sütemények vagy a kenyér sokkal gyorsabban megsülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, mint például a sütek és vagdaltak.
Mennyiség	A mikrohullámok száma azonos, függetlenül a megfőzni kívánt étel mennyiségétől. A főzési időt növelni kell, ha a sütőbe helyezett étel mennyisége növekszik. pl. négy krumplit hosszabb idő megsütni, mint kettőt.
Méret	Kisebb ételek és kisebb darabok gyorsabban megfőnek, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról képesek bejutni az étel közepére. Főzőskor az egyes ételdarabokat azonos méretűre készítse elő.
Alak	A szabálytalan alakú ételeknek, mint például a csirkemellnek vagy combnak hosszabb idő kell, hogy megsüljön a vastagabb részén. Sütéskor helyezze a vastagabb részeket közelebb az edény széléhez, ahol több energia éri őket. Mikrohullámmal történő főzőskor a kerek alakú ételek gyorsabban elkészülnek, mint a szögletes alakúak.
Az étel hőmérséklete	Az étel kezdeti hőmérséklete befolyásolja a szükséges főzési idő hosszát. A hűtött ételék főzéséhez hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékletű ételekéhez. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan a benne lévő étel vagy ital hőmérsékletét. A töltött ételeken, pl. lekváros fánkon ejtsen bevágásokat, hogy a hő és a gőz el tudjon távozni.



FIGYELMEZTETÉS: Arc és kezek: Mindig használjon konyhai kesztyűt a étel vagy az edények sütőből való kivételéhez. Lépjen hátrébb, mikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy a hő és a gőz eltávozhasson. Befedett ételek felnyitásakor (például fólia levételekor), sütőtasak vagy popcorn csomagolásának kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a kiáramló meleg gőz ne érje arcát vagy kezeit.



FIGYELMEZTETÉS: Tálalás előtt mindig keverje meg az ételeket és italokat, és ellenőrizze hőmérsékletüket! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére! A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ

A mikrohullámú sütő használata a leggyorsabb kiolvasztási módszer. Ez egy egyszerű folyamat, de az alábbi utasítások követése elengedhetetlen ahhoz, hogy az ételt megfelelően kiolvasztás.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételről kiolvasztás előtt.
- Az ételek kiolvasztásához használja a közepes/alacsony vagy Kiolvasztás mikrohullámú teljesítménybeállítást.
- Kérjük, olvassa el az alábbiakban található további információkat.

Átrendezés

A tányér szélére helyezett ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a középén találhatók. Ezért elengedhetetlen, hogy kiolvasztás közben legalább négyszer átrendezze az ételt.

Tegye a szorosan lévő részeket a tányér széléről a közepére és rendezze át az egymással fedésben lévő részeket is. Ezzel biztosíthatja, hogy az étel minden része egyenletesen kiolvad.

Szétválasztás

Az ételek összetapadhatnak a mélyhűtőből való kivételkor. Fontos, hogy kiolvasztás során minél előbb elválassza egymástól az összetapadt ételeket.

pl. bacon szalonnaszeleteket, csirkehús filétet.

Befedés

Kiolvasztás közben az étel egyes részei túlmelegedhetnek. Túlmelegedésük és megsülésük elkerülése érdekében ezeket a részeket kis darab fóliával fedheti be, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetén.

Pihentetés

Az ételek teljes kiolvadásához elengedhetetlen állni hagyni őket bizonyos ideig.

A kiolvasztás nem a mikrohullámú sütőből történő kivétellel fejeződik be. Az ételt befedve állni kell hagyni egy bizonyos ideig, hogy belső részei is teljesen kiolvadjanak.

Megfordítás

Alapvető fontosságú, hogy a kiolvasztás során az ételt akár négyszer is megfordítsák.

Ez fontos az alapos kiolvasztás biztosításához.

TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ

Ételek újramelegítésekor kövesse az alábbi tanácsokat, hogy felszolgálás előtt az étel teljesen átmelegedjen.

Ételek tányéron

Vegyen le minden húst a tányérról és ezeket külön melegítse meg. Lásd az alábbiakban.

A kisebb ételdarabokat a tányér közepére, a nagyobb és vastagabb darabokat a szélére helyezze. Fedje be átszúrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg közepes/alacsony teljesítményszinten. A melegítés felénél keverje meg/rendezze át az ételt.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.

Szeletelt hús

Fedje be átszúrt mikrózható fóliával a húst és melegítse meg közepes/alacsony teljesítményszinten. Melegítés közben legalább egyszer rendezze át a húsokat a teljes átmelegedés érdekében.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átmelegedett.

Csirke adagok

A vastagabb darabokat a tányér szélére helyezze, fedje be mikrózható fóliával és közepes teljesítményszinten melegítse meg.

Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a csirke teljesen átmelegedett.

Tűzálló edények

Fedje be mikrózható fóliával vagy egy megfelelő fedővel és melegítse meg közepes/alacsony teljesítményszinten. Rendszeresen keverje meg, hogy a teljes étel egyenletesen felmelegedjen.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.

Ahhoz, hogy az újramelegítéssel a legjobb eredményt érje el, válasszon az étel típusának megfelelő mikrohullámú teljesítményszintet. Pl. egy tál zöldséget magas teljesítményszintet használva melegíthet meg, míg egy adag lasagnet, amit nem lehet megkeverni, közepes/alacsony teljesítményszinten kell melegíteni.

MEGJEGYZÉSEK:

- Melegítés előtt távolítsa el az ételen lévő fólia és fém tartalmú csomagolást.
- A melegítés ideje függ az étel alakjától, méretétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől, továbbá a tároló edény méretétől, alakjától és anyagától.



FIGYELMEZTETÉS: Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, mivel a felforrósított edény tartalma kifuthat és égési sérüléseket okozhat!

- A túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése miatt fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például sütemények vagy karácsonyi puding) melegítése esetén.
- Tilos sütéshez használt olajat vagy zsírt melegíteni a sütőben, mivel az túlmelegedhet és tüzet okozhat!
- Konzerv burgonyát ne melegítsen a mikrohullámú sütőben! Kövesse a gyártó konzervben elhelyezett útmutatásait.



FIGYELMEZTETÉS: A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha úgy tapasztalja, hogy sütője nem működik megfelelően, néhány egyszerű ellenőrzéssel maga is ellenőrizheti a hibát a szerelő kihívása előtt. Egyszerűbb hibák esetén ezzel elébe mehet a felesleges szerviz hívásoknak.

Végezze el az alábbi egyszerű ellenőrzéseket:

Tegyen fél pohár vizet a forgótányérra, és zárja be az ajtót. Állítsa be az időzítőt úgy, hogy 1 percig főzzön magas mikrohullámú teljesítményszinten.

1. Működés közben bekapcsol a sütő világítása?
2. Működik a hűtő ventilátor? (Tartsa kezét a szellőző nyílások fölé.)
3. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?
4. A víz felmelegedett a pohárban? Ha bármelyik kérdésre "NEM" a válasz, először ellenőrizze, hogy a sütő be van-e dugva és a biztosíték nem égett ki. Ha mindent rendben talál, ellenőrizze a készüléket az alábbi hibakeresési táblázat alapján.



FIGYELMEZTETÉS: Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! A SHARP képzett szakemberén kívül bárki más számára veszélyes bármilyen szervizelést, vagy javítást eszközölni a készüléken. Tartsa be ezt az utasítást, mivel a mikrohullámú energia ellen védő borítások eltávolításával járhat a szerelés.

- Az ajtó szigetelése megakadályozza a mikrohullámú energia szivárgását a sütő működése közben, de nem nyújt légmentes szigetelést. Normális működés mellett is előfordulhat, hogy páralecsapódást, fényt vagy meleg légáramot érez az ajtó környékén. A magas víztartalmú ételek párolognak, és a pára lecsapódhat az ajtó belsején és kicsepeghet a sütőből.
- Javítás és módosítás: Ne próbálja meg használni a sütőt, ha nem működik megfelelően!
- Külső borítás és hozzáférés a lámpához: Soha ne távolítsa el a készülék külső borítását! A magas feszültség alatt lévő alkatrészek miatt ez különösen veszélyes lehet. Soha ne érjen az alkatrészekhez, mivel halálos áramütést szenvedhet! A sütő nem rendelkezik nyitható hozzáféréssel a lámpához. Ha a világítás elromlik, ne próbálja meg kicserélni az izzót, hívja a SHARP márkaszervizt.

HIBAKERESÉSI SEGÉDTÁBLA

KÉRDÉS	VÁLASZ
Huzat érezhető az ajtó környékén.	A sütő működése közben levegő kering a sütőtérben. Az ajtó nem zár légmentesen, ezért némi levegő kiáramolhat az ajtón.
Pára csapódik le a sütőben, és lefolyik az ajtón.	Általában a sütő belseje hidegebb, mint a készített étel, ezért a főzés közben keletkező gőz lecsapódik a hidegebb felületen. A keletkező gőz mennyisége függ az éppen készített étel víztartalmától. Néhány étel, például burgonya, víztartalma magas. Az ajtó üvegére kicsapódott pára néhány óra elmúltával eltűnik.
Szikrázás vagy villódzó fény főzés közben a sütőtérben.	Ha főzés közben egy fém tárgy közel kerül a sütőtér falához, szikrákat vehet. A szikrázás érdesítheti a sütőtér felületét, de egyébként nem károsítja a sütőt.
Szikrázó burgonya.	Vágjon ki minden hibás részt a burgonyából és szurkálja meg. Helyezze közvetlenül az üvegtálra vagy egy hőálló lapos edénybe.
A sütő nem működik, ha az időzítő vezérlőjét 0-ról elfordítják.	Ellenőrizze, hogy az ajtó jól záródik.
A sütő túl lassan főz.	Győződjön meg róla, hogy megfelelő teljesítményszintet állapított meg.
A sütő zajosan működik.	A mikrohullámú energia pulzál, KI-BEkapcsol főzés/kiolvasztás közben.
A készülék külső felülete forró.	A ház felmelegedhet - ne engedjen gyerekeket a közelébe.

A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT

Mielőtt szervizelést kér, ellenőrizze az alábbi elemeket:

- Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e bedugva. Ha nem, húzza ki a dugót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, majd dugja vissza biztonságosan.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e kiégett áramköri biztosíték vagy kioldott fő megszakító. Ha úgy tűnik, hogy ezek megfelelően működnek, tesztelje a konnektort egy másik készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy a tápellátás és az időzítő gombok helyesen vannak-e beállítva.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően be van-e zárva az ajtó biztonsági zárrendszerének bekapcsolásával. Ellenkező esetben a mikrohullámú energia nem áramlik be a sütőbe.

HA A FENTIEK EGYIKE SEM OLDJA MEG A HELYZETET, VEGYE FEL A KAPCSOLATOT EGY SZERELŐVEL. NE PRÓBÁLJA MEG SAJÁT MAGA BEÁLLÍTANI VAGY MEGJAVÍTANI A SÜTŐT.



Προσοχή:

Το προϊόν φέρει σήμανση με αυτό το σύμβολο.

Αυτό σημαίνει ότι χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να αναμιχθούν με κοινά οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει σύστημα ξεχωριστής περισυλλογής για αυτά τα προϊόντα.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (ιδιωτική οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

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

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

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

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

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

Αν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός σας έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, παρακαλούμε να τα απορρίψετε νωρίτερα σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσετε στην επιβεβαίωση ότι τα απόβλητα υποβάλλονται την απαραίτητη επεξεργασία, αποκατάστασης και ανακύκλωσης και ότι έτσι αποφεύγονται εν δυνάμει αρνητικές επιδράσεις στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που μπορούν αλλιώς να προκληθούν εξαιτίας της ανάρμωσης μεταχείρισης αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης. Για την Ελβετία: Οι χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές μπορούν να επιστραφούν χωρίς χρέωση στο κατάστημα ακόμη και αν δεν θέλετε να αγοράσετε καινούριο προϊόν.

Περισσότερα σημεία περισυλλογής αναγράφονται στις ιστοσελίδες των www.swico.ch και www.sens.ch.

Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (επαγγελματική χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

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

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

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

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

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

Για σέρβις, ανατρέξτε στον ιστότοπο www.sharpconsumer.com/contact/, για τα δικαιώματα που απορρέουν από την εγγύηση μεταβείτε στον ιστότοπο www.sharpconsumer.com/support/ ή επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Οι δηλώσεις συμμόρφωσης είναι διαθέσιμες από τον ιστότοπο www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΧΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

1. Μην επιχειρείτε να λειτουργήσετε αυτό τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε και να μην επεμβαίνετε στις μανταλώσεις ασφάλειας.
2. Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα και μην επιτρέπετε σε ρύπους ή υπολείμματα καθαρισμού να συγκεντρώνονται επάνω στις επιφάνειες σφράγισης.
3. Μη λειτουργείτε τον φούρνο αν έχει υποστεί βλάβη. Είναι πολύ σημαντικό να κλείνει καλά η πόρτα του φούρνου και να μην υπάρχει καμία βλάβη στην πόρτα, στους μεντεσέδες, στα μάνταλα ή στα σφραγίσματα πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης.
4. Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε ή να προσαρμόσετε τον φούρνο.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	3
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	12
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.....	13
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	14
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	15
ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.....	16
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.....	16
ΟΔΗΓΟΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ	17
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ/ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ.....	17
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ.....	18
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	19
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	20
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ.....	22
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ.....	23
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	24
ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ	25

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Για την αποφυγή του κινδύνου φωτιάς. 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.

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο σε πάγκο. Δεν έχει σχεδιαστεί για ενσωμάτωση σε μονάδα κουζίνας. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε ντουλάπι. Η 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 230-240 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. Κοντά σε ένα συμβατικό φούρνο, για παράδειγμα. Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.

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

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία και σκεύη που είναι κατάλληλα για μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ώστε να βεβαιώνεται πως είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία,

ελέγχετε το φούρνο εξαιτίας της πιθανότητας ανάφλεξης. Μετά τη χρήση, καθαρίστε το κάλυμμα του κυματοδηγού και τον περιστρεφόμενο δίσκο. 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 μπλοκάρετε 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.

Να επιβλέπετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια λειτουργίας του.

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 χρήστη.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

a) Σιγουρευτείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και βεβαιωθείτε

ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένη και δεν είναι στραβωμένη.

- b)** Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως οι μεντεσέδες και τα μάνταλα ασφαλείας της πόρτας δεν έχουν σπάσει και δεν είναι χαλαρά.
- c)** Εξασφαλίστε πως τα σφραγίσματα τις πόρτας και οι επιφάνειες σφράγισης δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- d)** Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν βαθουλώματα στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στην πόρτα.
- e)** Εξασφαλίστε πως το καλώδιο παροχής ρεύματος και το βύσμα 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.

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 τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα. Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.

Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα "Καθαρισμός και Συντήρηση". Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει

δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

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 κάτω 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.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικαθίσταται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις της SHARP.

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. Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού:

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.

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 παρόμοια (όχι μεταλλικά) 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. Τα βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια. 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, ειδικά μπορεί να εκραγούν.

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. Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων:

- 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.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Επιτρέπεται σε παιδιά ηλικίας άνω των 8 χρόνων να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο εφόσον τους έχετε παράσχει επαρκείς οδηγίες

έτσι ώστε να είναι ικανά να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και εφόσον καταλαβαίνουν τους κινδύνους που ενυπάρχουν στην εσφαλμένη χρήση του.

Όταν η συσκευή εκτελεί τις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ, ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ, ΜΙΞ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ και ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕ-ΝΟΥ (λειτουργίες που ισχύουν στο μοντέλο), τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της αναπτυσσόμενης θερμοκρασίας. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός αν τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός από παιδιά θα πρέπει να παρακολουθείται.

Τα μοντέλα με ηλεκτρονικό πίνακα αφής έχουν δυνατότητα λειτουργίας παιδικού κλειδώματος.

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.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε σπίτι. Αυτός ο φούρνος προορίζεται για οικιακή παρασκευή φαγητού και μπο-

ρεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση φαγητού ή το στέγνωμα ρούχων, όπως και η χρήση για να ζεσταίνονται θερμοκύστες, παντόφλες, σφουγγάρια, νωπά ρούχα και παρόμοια μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή φωτιάς. 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 στη βάση του φούρνου λόγω θερμικής καταπόνησης. Δεν πρέπει να υπερβαίνεται ο χρόνος προθέρμανσης που προσδιορίζεται στις οδηγίες του σκεύους.

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

Για την αποφυγή της θραύσης του περιστρεφόμενου δίσκου ή της βάσης του φούρνου:

- a)** Πριν καθαρίσετε με νερό, αφήστε χρόνο να κρυώσει.
- b)** Μη βάζετε θερμά ή κρύα φαγητά ή θερμά σκεύη πάνω στην κρύα βάση του φούρνου.
- c)** 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 συνδυαστικής λειτουργίας (ανάλογα με το μοντέλο φούρνου) 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.

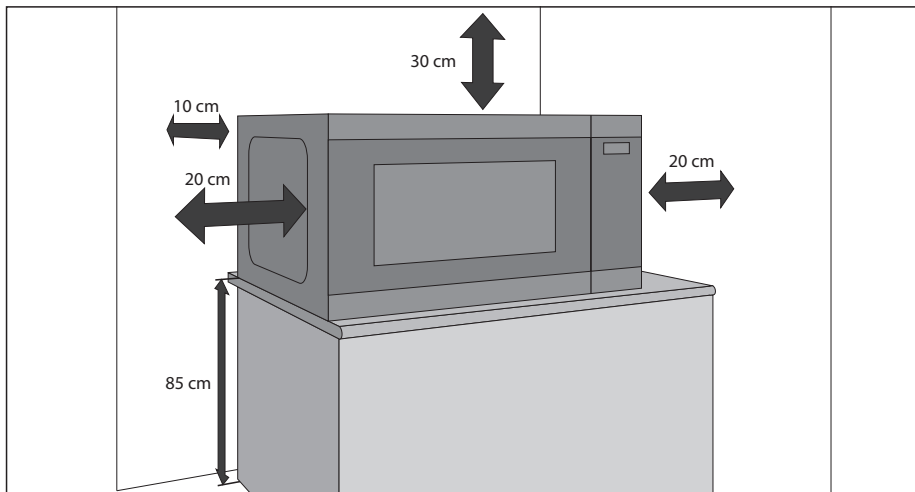
Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτι και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώρους κουζίνας που απευθύνονται σε προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων / αγροκτήματα χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και χώρων διαμονής άλλου τύπου / χώρους τύπου ξενώνα.



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 με επαρκή ελεύθερο χώρο για τις οπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Ανατρέξτε στην εικόνα της πρώτης σελίδας. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής μπορεί να καλύπτεται από τοίχο.
- Ελεύθερο ύψος εγκατάστασης τουλάχιστον 85 εκ.
 - Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στις πλευρές του φούρνου μικροκυμάτων και οποιουδήποτε γειτονικού τοίχους ή αντικείμενα.
 - 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, υδρατμί 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.

Μην ακουμπάτε το εξωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη λειτουργία, καθώς θα είναι θερμό.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου		YC-MS01	YC-MG01
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος		230 V/50 Hz μονή φάση	
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:		10 A	10 A
Απαιτούμενη εναλλασσόμενη ισχύς		1270 W	1270 W
Ισχύς εξόδου:	Ασφαλή για χρήση με	800 W	800 W
	Γκριλ		1000 W
	Κατάσταση αναμονής	< 1,0 W	< 1,0 W
	Κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας	< 0,5 W	< 0,5 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων		2450 MHz*	2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) mm		440 x 258 x 344	440 x 258 x 344
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304
Χωρητικότητα Φούρνου		20 λίτρα**	20 λίτρα**
Μέγεθος σχάρας γκριλ (Διάμετρος x Ύψος σε mm)			315 x 308
Περιστρεφόμενος δίσκος (Διάμετρος σε mm)		255	255
Βάρος (kg)		περ. 11,0 kg.	περ. 11,6 kg.
Λυχνία φούρνου (τύπου LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Το προϊόν αυτό πληροί την απαίτηση του ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Σε συμμόρφωση με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης Β. Η Ομάδα 2 σημαίνει πως ο εξοπλισμός αυτός παράγει σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνότητας υπό τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θερμική κατεργασία φαγητών. Η Κλάση Β σημαίνει πως ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος για χρήση σε οικιακό περιβάλλον.**

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

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

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Σύστημα κλειδώματος ασφαλείας πόρτας
2. Παράθυρο φούρνου
3. Γυάλινος δίσκος
4. Δακτύλιος κύλισης
5. Σύνδεσμος περιστρεφόμενου δίσκου
6. Κάλυμμα κυματοδηγού (Μην αφαιρείτε)
7. Πίνακας ελέγχου
8. Κουμπί ανοίγματος πόρτας
9. Ανοίγματα εξαερισμού
10. Εξωτερικό κάλυμμα
11. Καλώδιο παροχής ρεύματος
12. Σχάρα γκριλ (YC-MG01 μόνο)

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως τα ακόλουθα αξεσουάρ παρέχονται: Δακτύλιος κύλισης, Σύνδεσμος περιστρεφόμενου δίσκου και Γυάλινος δίσκος

Μόνο για φούρνους γκριλ:

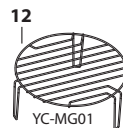
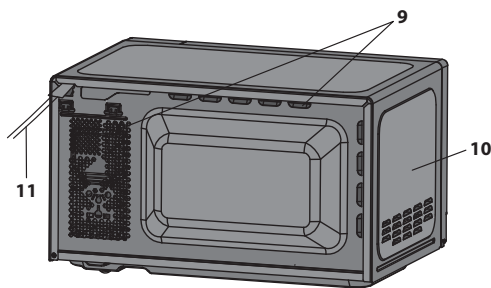
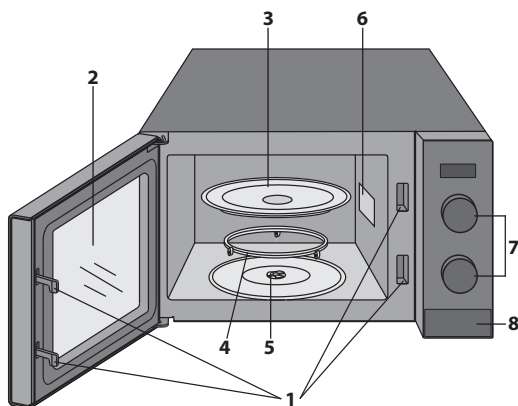
- **Σχάρα γκριλ** – για χρήση κατά το μαγείρεμα μόνο με τη λειτουργία γκριλ.
- Η σχάρα γκριλ έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο με φούρνους γκριλ. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη σχάρα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων.
- Για να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα γκριλ, ανατράξτε στις ενότητες ΓΚΡΙΛ σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη.

Μην ακουμπάτε ποτέ το γκριλ όταν είναι ζεστό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, αναφέρετε δύο στοιχεία: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι οι επιφάνειες μπορούν να γίνουν καυτές κατά τη διάρκεια της χρήσης. Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, το εσωτερικό του φούρνου, τα εξαρτήματα και τα πιάτα θα γίνουν πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να αποφύγετε εγκαύματα, πάντα να φοράτε χοντρά γάντια φούρνου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Περιστρεφόμενο κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επίπεδο ενέργειας

800 WATT = ΥΨΗΛΟ

620 WATT = ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ

440 WATT = ΜΕΣΑΙΟ



ΑΠΟΨΥΞΗ

297 WATT = ΜΕΣΑΙΟ

130 W = ΧΑΜΗΛΟ

100% γκριλ = Γκριλ

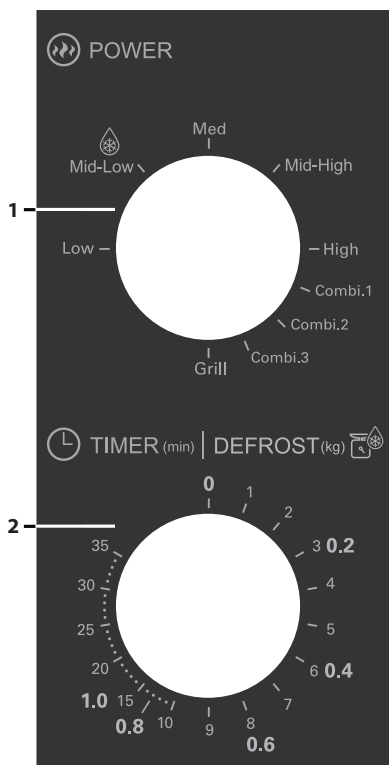
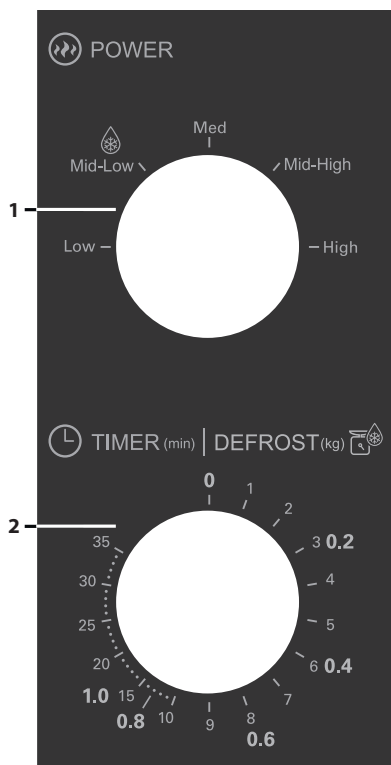
60% γκριλ 40% μικροκ. = Συνδ.3

70% γκριλ 30% μικροκ. = Συνδ.2

80% γκριλ 20% μικροκ. = Συνδ.1

2. Περιστρεφόμενο κουμπί ΟΔΗΓΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ/ ΑΠΟΨΥΞΗΣ (0-35 Min/0,2 – 1,0 kg)

Ο ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ διαθέτει δύο κλίμακες. Η εξωτερική κλίμακα αφορά την απόψυξη σύμφωνα με το βάρος σε κιλά. Η εσωτερική κλίμακα χρησιμοποιείται για ρύθμιση του χρόνου.



ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Υπάρχουν 5 επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων που παρατίθενται παρακάτω.

Το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων κυμαίνεται ενεργοποιώντας και απενεργοποιώντας την ενέργεια μικροκυμάτων. Κατά τη χρήση επιπέδων ισχύος εκτός της ΥΨΗΛΗΣ (100%), θα μπορείτε να ακούτε την επαναλαμβανόμενη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ενέργειας μικροκυμάτων καθώς το φαγητό θα μαγειρεύεται ή θα αποψύχεται. Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:

800 WATT = ΥΨΗΛΟ - χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή αναθέρμανση π.χ. για φαγητά κατσαρόλας, ζεστά ποτά, λαχανικά κ.τ.λ.

620 WATT = ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ - χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα φαγητών με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερίβρισμένα 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.

440 WATT = ΜΕΣΑΙΟ - για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς τρόπους, π.χ. πιάτα βοδινού, προτείνεται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας για να βεβαιωθείτε πως το κρέας θα είναι μαλακό.

260 WATT = ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ - για απόψυξη, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ισχύος, για να εξασφαλίσετε την ομοιογενή απόψυξη του φαγητού. Η ρύθμιση αυτή είναι επίσης καλή για να σιγοβράσετε ρύζι, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρέψετε κάσταρντ αυγού.

130 WATT = ΧΑΜΗΛΟ - για απαλή απόψυξη, π.χ. κρέμες ζαχαροπλαστικής ή γλυκά.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

1. Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο (ανατρέξτε στην ενότητα "ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ"), τοποθετήστε το φαγητό/δοχείο απευθείας στο μέσο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** στην επιθυμητή ρύθμιση, οποιοδήποτε από τα πέντε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.
3. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΟΔΗΓΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης και ο φούρνος θα ξεκινήσει αυτόματα.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/η απόψυξη, το περιστρεφόμενο κουμπί **ΟΔΗΓΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** επιστρέφει στο "0" και θα ακουστεί το ηχητικό σήμα. Η λάμπα του φούρνου θα σβήσει αυτόματα και ο περιστρεφόμενος δίσκος σταματά να περιστρέφεται.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει και ο περιστρεφόμενος δίσκος θα αρχίσει να στρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.

Αν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν ολοκληρωθεί η διάρκειά του, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΟΔΗΓΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** ξανά στη θέση "0" (απενεργοποίηση), ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, κλείστε την πόρτα. Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκειά του, απλώς γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΟΔΗΓΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** στην επιθυμητή νέα ρύθμιση.

Κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη διάρκειας μικρότερης των 3 λεπτών, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** πέρα από την ένδειξη των 10 λεπτών και, στη συνέχεια, επαναφέρετέ τον στην επιθυμητή ρύθμιση. Ο χρονομετρητής τότε θα λειτουργήσει με μεγαλύτερη ακρίβεια.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** στην επιθυμητή ρύθμιση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** επανήλθε στη θέση μηδέν "0" όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αλλιώς ο φούρνος θα ξεκινήσει αυτόματα να λειτουργεί όταν κλείσει η πόρτα.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Ο οδηγός αυτός έχει σχεδιαστεί ώστε να διευκολύνεται η απόψυξη συγκεκριμένων φαγητών.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη για τα ακόλουθα: μερίδες κοτόπουλου, παιδάκια, ψάρι (ολόκληρο ή φιλέτο), κιμάς και λουκάνικα.

Παράδειγμα: Για απόψυξη 0,4 κ. μερίδων κοτόπουλου:

1. Τοποθετήστε τις μερίδες κοτόπουλου σε επίπεδο σκεύος και τοποθετήστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο μέσα στον φούρνο.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** στη ρύθμιση ΑΠΟΨΥΞΗ (ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ).
3. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ/ΑΠΟΨΥΞΗΣ** στη ρύθμιση 0,4 κ. Ο φούρνος θα λειτουργήσει αμέσως. Γυρίστε τις μερίδες κοτόπουλου 1-2 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
4. Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινοφύλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος απόψυξης βασίζεται σε πρότυπες μερίδες. Ελέγξτε το βαθμό απόψυξης και, αν είναι απαραίτητο, προσαρμόστε ανάλογα τους χρόνους απόψυξης.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ/ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ

1. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

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

2. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ

Το **ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ** συνδυάζει ενέργεια μικροκυμάτων με γκριλ. Το ΜΙΞ σημαίνει εναλλάξ μαγείρεμα με ενέργεια Μικροκυμάτων και ενέργεια Γκριλ.

Ο συνδυασμός της ενέργειας μικροκυμάτων με το γκριλ μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και δίνει τραγανό, καλοψημένο τελείωμα.

Υπάρχουν 3 επιλογές για το συνδυασμό:

Λειτουργία/Ισχύς	Έξοδος	Εφαρμογή
Συνδ.1	80% γκριλ 20% μικροκ.	Λουκάνικο, Αρνί, Κεμπάπ, Θαλασσινά, Μπριζόλα
Combi.2	70% γκριλ 30% μικροκ.	Τεμάχια κοτόπουλου, Στήθη κοτόπουλου, χοιρινά παιδάκια
Συνδ.3	60% γκριλ 40% μικροκ.	Ολόκληρο κοτόπουλο
Γκριλ	100% γκριλ	Ψημένο ψωμί, φαγητό σε φέτες

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ και ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ:

- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Όταν ροδίζετε τροφή σε βαθιά δοχεία, τοποθετήστε τα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μπορεί να εντοπίσετε καπνό ή μυρωδιά καμένου την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το γκριλ. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης στον φούρνο. 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ, το γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα για να αποτρέπεται η υπερθέρμανση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου και τα εξαρτήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά την διάρκεια της λειτουργίας. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

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

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

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλή για χρήση με μικροκύματα	Γκριλ	Σχόλιο
Φύλλο αλουμινίου Αλουμινένια δοχεία	✓ / ✗	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να προφυλαχθεί το φαγητό από υπερβολικό ζέσταμα. Κρατήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 cm 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	✓ / ✗	✗	Πάντα να τηρείτε τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε τους παρεχόμενους χρόνους μαγειρέματος. Να είστε πολύ προσεκτικοί μιας και τα σκεύη αυτά θερμαίνονται πολύ.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	✗	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Γυάλινα σκεύη π.χ. Pyrex®	✓	✓	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	✓	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστερίνη π.χ. συσκευασίες φαστ-φουντ	✓	✗	Πρέπει να δίνετε προσοχή μιας και μερικά δοχεία μπορεί να στραβώσουν, λιώσουν ή αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες.
Μεμβράνη	✓	✗	Δεν πρέπει να ακουμπά το φαγητό και πρέπει να είναι τρυπημένο ώστε να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει.
Σακούλες Ψύξης/ Ψησίματος	✓	✗	Πρέπει να είναι τρυπημένες ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε πως οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	✗	Μη χρησιμοποιείτε πλαστικούς ή μεταλλικούς συνδετήρες, αφού μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω ηλεκτρικού τόξου από το μέταλλο.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✓	✗	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✓	✗	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.



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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να επιβλέπετε τον φούρνο κατά την χρήση του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε πως το εσωτερικό, η πόρτα, το περίβλημα και τα εξαρτήματα του φούρνου 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα, μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στο εσωτερικό του φούρνου, στο πρόσωπο και στην πόρτα του φούρνου. Η ποσότητα υδατμών εξαρτάται από τη θερμοκρασία των επιφανειών του φούρνου και την περιεχόμενη υγρασία του φαγητού που μαγειρεύεται με μικροκύματα. Βεβαιωθείτε πως όταν ολοκληρώνεται το μαγείρεμα σκουπίζετε όλη την υγρασία που συγκεντρώνεται σε αυτές τις επιφάνειες με ένα μαλακό, υδροαπορροφητικό πανί.

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.

Πίνακας ελέγχου

Ανοίξτε την πόρτα πριν τον καθαρισμό για να απενεργοποιηθεί ο πίνακας ελέγχου. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή στον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Χρησιμοποιώντας ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, σκουπίζετε προσεκτικά τον πίνακα ώσπου να καθαρίσει πλήρως.

Αποφεύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας νερού. Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε χημικό ή αποξεστικό καθαριστικό.

Εσωτερικό του φούρνου

1. Για τον καθαρισμό, σκουπίστε τυχόν πιτσιλιές ή χυμένο φαγητό με ένα μαλακό υγρό πανί ή με ένα σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός.

Για σοβαρότερες πιτσιλιές, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο σαπούνι και σκουπίστε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί ώσπου να αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα.

Οι συσσωρευμένες αποθέσεις είναι πιθανό να υπερθερμανθούν και να αρχίσουν να καπνίζουν ή να πιάσουν φωτιά, καθώς και να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο. Μην αφαιρείτε το κάλυμμα του κυματοδηγού.

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

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

4. Θερμαίνετε το φούρνο τακτικά χρησιμοποιώντας το γκριλ χωρίς φαγητό για 20 λεπτά (σελίδα 10). Τα υπολείμματα τροφών ή λίπους μπορεί να προκαλέσουν καπνό ή δυσάρεστες οσμές.

Να διατηρείτε το κάλυμμα του κυματοδηγού πάντοτε καθαρό.

Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι κατασκευασμένο από εύθραυστο υλικό και θα πρέπει να καθαρίζεται με προσοχή (να τηρείτε τις παραπάνω οδηγίες καθαρισμού).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το υπερβολικό μούλιασμα μπορεί να προκαλέσει αποσύνθεση του καλύμματος του κυματοδηγού.

Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι αναλώσιμο μέρος και χωρίς τακτικό καθαρισμό, θα χρειαστεί αντικατάσταση.

Εξαρτήματα

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

Πόρτα

Για να απομακρύνετε όλα τα ίχνη βρωμιάς, να καθαρίζετε συχνά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τα σφραγίσματα της πόρτας και τα διπλάνα μέρη με ένα μαλακό, υγρό ύφασμα. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Συμβουλή καθαρισμού - Για ευκολότερο καθαρισμό του φούρνου σας:

Τοποθετήστε μισό λεμόνι σε ένα μπλ, προσθέστε 300ml νερού και ζεστάνετε στο 100% για 10 - 12 λεπτά. Σκουπίστε το φούρνο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, στεγνό ύφασμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Το μαγείρεμα με μικροκύματα γίνεται πιο γρήγορα από το συμβατικό μαγείρεμα. Επομένως είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένες τεχνικές ώστε να διασφαλίζεται καλό αποτέλεσμα. Πολλές από τις ακόλουθες τεχνικές είναι παρόμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται κατά το συμβατικό μαγείρεμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, εφόσον η πίεση θα συσσωρευτεί στο εσωτερικό και μπορεί να προκαλέσει το βάζο/δοχείο να εκραγεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Πάντα να επιβλέπετε το φούρνο όταν είναι σε χρήση.
- Διασφαλίστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε ένα φούρνο μικροκυμάτων.
- Ανατρέξτε στους πίνακες στην ενότητα των συνταγών για συστηνόμενους χρόνους και επίπεδα ισχύος μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ποπ-κορν για μικροκύματα μόνο εντός της συνιστώμενης συσκευασίας (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή). Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λάδι εκτός αν αυτό προσδιορίζεται από τον κατασκευαστή και ποτέ μη μαγειρεύετε για περισσότερο από ότι λένε οι οδηγίες.



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

Τακτοποίηση

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

Κάλυψη

Συγκεκριμένα φαγητά ωφελούνται εάν καλύπτονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.

Τρύπημα

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα αυτά δεν πρέπει να θερμαίνονται χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και αν ολοκληρωθεί το μαγείρεμά τους, π.χ. ως ποσέ, τηγανιτά ή βραστά.

Ανακάτεμα, γύρισμα, και τακτοποίηση πάλι

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

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.

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



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



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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Η χρήση του φούρνου μικροκυμάτων είναι η πιο γρήγορη μέθοδος για απόψυξη. Είναι μια απλή διαδικασία αλλά οι ακόλουθες οδηγίες είναι ουσιαστικές για να διασφαλίσουν ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τα περιτυλίγματα πριν την απόψυξη.
- Για να αποψύξετε φαγητό, χρησιμοποιήστε τη Μεσαία/Χαμηλή ρύθμιση ισχύος μικροκυμάτων ή τη ρύθμιση ισχύος Απόψυξης.
- Ανατρέξτε στις παρακάτω αναλυτικότερες πληροφορίες.

Αναδιευθέτηση

Τροφές που είναι τοποθετημένες προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου θα αποψυχθούν γρηγορότερα σε σχέση με τροφές στο κέντρο. Είναι επομένως ουσιώδες το φαγητό να αναδιευθετηθεί μέχρι και 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Μετακινήστε στενά στριμωγμένα κομμάτια από το εξωτερικό προς το κέντρο και αναδιευθετήστε στις αλληλεπικαλυπτόμενες περιοχές.

Αυτό θα διασφαλίσει ότι όλα τα κομμάτια του φαγητού θα αποψυχθούν ομοιόμορφα.

Έτσι διασφαλίζεται ότι όλα τα μέρη του φαγητού αποψύχονται ομοιόμορφα.

Διαχωρισμός

Οι τροφές μπορεί να είναι κολλημένες μεταξύ τους όταν απομακρύνονται από την κατάψυξη. Είναι σημαντικό να ξεχωρίσετε τις τροφές όσο πιο γρήγορα γίνεται κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

π.χ. φέτες μπέικον, φιλέτα κοτόπουλου.

Προστασία

Μερικές περιοχές φαγητού που αποψύχονται μπορεί να ζεσταθούν. Για να αποφύγετε θερμανθούν περαιτέρω και να ξεκινήσουν να μαγειρεύονται, αυτές οι περιοχές μπορούν να προστατευθούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου, το οποίο αντανakλά τα μικροκύματα, π.χ. στα πόδια και τις φτερούγες ενός κοτόπουλου.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

Η απόψυξη δεν έχει ολοκληρωθεί με το που απομακρυνθεί το φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων. Το φαγητό πρέπει να σταθεί, καλυμμένο, για μια περίοδο χρόνου για να διασφαλιστεί ότι το κέντρο έχει αποψυχθεί εντελώς.

Αναποδογύρισμα

Είναι σημαντικό να αναποδογυρίζετε όλα τα φαγητά ως 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αυτό είναι σημαντικό για να διασφαλιστεί πλήρης απόψυξης.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

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

Γεύματα σε πιάτο

Αφαιρέστε οποιοσδήποτε μερίδες κρέατος, και ζεστανέτε τις ξεχωριστά, βλέπε παρακάτω.

Τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια τροφής στο κέντρο του πιάτου, τα μεγαλύτερα και παχύτερα προς τις άκρες. Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε σε Μεσαίο/Χαμηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, ανακατέψτε/τακτοποιήστε ξανά στα μισά του ξαναζεστάματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Κρέας σε φέτες

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε Μεσαίο/Χαμηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Τακτοποιήστε και πάλι τουλάχιστον άλλη μία φορά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη αναθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το κρέας ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Μερίδες πουλερικών

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια των μερίδων προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε σε Μεσαίο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.

Γυρίστε το φαγητό στα μισά του ξαναζεστάματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το πουλερικό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Κατσαρόλας

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή ένα κατάλληλο καπάκι και ξαναζεστάνετε σε Μεσαίο/Χαμηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.

Ανακατεύετε συχνά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεσταίνεται, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. Ένα μπουλ λαχανικών μπορεί να ξαναζεσταθεί σε Υψηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, ενώ τα λαζάνια που περιέχουν συστατικά που δεν μπορούν να ανακατευτούν πρέπει να ξαναζεσταίνονται χρησιμοποιώντας Μεσαίο/Χαμηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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



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

- Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεσταίνεται φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, τάρτες ή Χριστουγεννιάτικες πουτίγκες.
- Ποτέ μη ζεσταίνετε λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, μιας και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Οι πατάτες σε κονσέρβα δεν πρέπει να ζεσταίνονται ποτέ σε φούρνο μικροκυμάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή στην κονσέρβα.



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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Ακολουθήστε τον παρακάτω απλό έλεγχο:

Τοποθετήστε μισό φλιτζάνι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο και κλείστε την πόρτα. Ορίστε το χρονόμετρο για μαγείρεμα για 1 λεπτό χρησιμοποιώντας Υψηλό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων μικροκυμάτων.

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε τον φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από τεχνικούς εκπαιδευμένους από την SHARP να εκτελούν εργασίες σέρβις ή επισκευής. Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να σχετίζεται με την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από την ενέργεια μικροκυμάτων.

- Τα στεγανωτικά της πόρτας εμποδίζουν τη διαρροή μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν πρόκειται για αεροστεγανή σφράγιση. Είναι φυσιολογικό να παρατηρούνται σταγόνες νερού, φως ή θερμός αέρας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία αποδεδειγμένα ατμό και προκαλούν συμπύκνωση στο εσωτερικό της πόρτας, η οποία μπορεί να στάξει από τον φούρνο.
 - Επισκευές και τροποποιήσεις: Μην επιχειρείτε να χειριστείτε τον φούρνο αν δεν λειτουργεί κανονικά.
 - Εξωτερικό περίβλημα & πρόσβαση στη λυχνία: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω εξαρτημάτων υψηλής τάσης που δεν πρέπει να αγγιχτούν ποτέ, αφού μπορεί να προκληθεί θάνατος.
- Ο φούρνος δεν διαθέτει κάλυμμα πρόσβασης στη λυχνία. Αν καεί η λυχνία, μην επιχειρήσετε να την αντικαταστήσετε μόνοι σας, καλέστε μια εγκεκριμένη υπηρεσία σέρβις της SHARP.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
Κυκλοφορεί ρεύμα αέρα γύρω από την πόρτα.	Όταν λειτουργεί ο φούρνος, στο εσωτερικό του κυκλοφορεί αέρας. Η πόρτα δεν είναι αεροστεγανή. Έτσι, ο αέρας μπορεί να διαφεύγει από την πόρτα.
Μέσα στον φούρνο σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών, που μπορεί να στάζουν από την πόρτα.	Το εσωτερικό του φούρνου συνήθως είναι ψυχρότερο από το φαγητό που μαγειρεύεται, οπότε ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται στην ψυχρότερη επιφάνεια. Η ποσότητα του ατμού που παράγεται εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό του φαγητού που μαγειρεύεται. Ορισμένα φαγητά, όπως οι πατάτες, έχουν υψηλή περιεχόμενη υγρασία. Η συμπύκνωση υδρατμών που παγιδεύεται μέσα από την πόρτα θα πρέπει να διαλυθεί μετά από μερικές ώρες.
Παρατηρούνται λάμψεις ή ηλεκτρικά τόξα στο εσωτερικό του φούρνου κατά το μαγείρεμα.	Ο σχηματισμός ηλεκτρικού τόξου παρατηρείται όταν ένα μεταλλικό αντικείμενο έρχεται κοντά στην κοιλότητα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τράχυνση στην επιφάνεια της κοιλότητας, αλλά κατά τα άλλα δεν προκαλεί βλάβη στον φούρνο.
Παρατηρείται ηλεκτρικό τόξο σε πατάτες.	Βεβαιωθείτε πως έχουν αφαιρεθεί όλα τα "μάτια" από τις πατάτες και πως είναι τρυπημένες. Τοποθετήστε τις απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο ή σε πυρίμαχο ή παρόμοιο σκεύος.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί όταν ο χρονοδιακόπτης απομακρύνεται από το 0.	Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλείσει κανονικά.
Το μαγείρεμα στον φούρνο είναι πολύ αργό.	Βεβαιωθείτε πως έχει επιλεγεί το σωστό επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο.	Παρατηρούνται παλμοί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης ενέργειας μικροκυμάτων κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη.
Το εξωτερικό περίβλημα είναι θερμό.	Το περίβλημα μπορεί να είναι θερμό στο άγγιγμα - κρατήστε τα παιδιά μακριά.

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ

Πριν ζητήσετε σέρβις, ελέγξτε καθένα από τα παρακάτω στοιχεία:

- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι συνδεδεμένος καλά στο ρεύμα. Αν δεν είναι, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, και συνδέστε το ξανά καλά.
- Ελέγξτε αν έχει καεί κάποια ασφάλεια κυκλώματος ή αν ενεργοποιήθηκε ασφαλειοδιακόπτης. Αν αυτά φαίνεται να λειτουργούν σωστά, δοκιμάστε στην πρίζα μια άλλη συσκευή.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ισχύος και χρονομέτρου έχουν ρυθμιστεί σωστά.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως η πόρτα έχει κλείσει καλά, ενεργοποιώντας το σύστημα ασφάλισης της πόρτας.

Διαφορετικά, η ισχύς μικροκυμάτων δεν κυκλοφορεί μέσα στον φούρνο.

ΑΝ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ, ΤΟΤΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ. ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΕΤΕ Ή ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ.



Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0214

www.sharpconsumer.eu

SHARP